

Vieilles coutumes, traditions perdues de la Forclaz

Autor(en): **Nicolier, Henri**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **44 (1954)**

PDF erstellt am: **28.06.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-1005655>

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.

Vieilles coutumes, traditions perdues de la Forclaz

Par *Henri Nicolier*, La Forclaz

Voyages

Jusqu'en 1914, les Ormonts sont restés en dehors non seulement de la grande circulation, mais de la circulation tout court. L'inauguration de la ligne ferrée Aigle-Sépey-Diablerets (A-S-D), en juillet de cette année-là, marque le début de notre vraie prise de contact avec le monde extérieur. Jusqu'alors, en effet, les estivants étaient rares à la Forclaz et aux Voettes, régions dépourvues de routes carrossables; un peu plus nombreux à Cergnat, à la Comballaz, aux Mosses et à Ormont-dessus. Grâce au Grand Hôtel, les Diablerets recevaient déjà des Anglais qui y séjournaient quelques semaines en été et y pratiquaient le curling et le hockey sur glace en hiver. On n'avait pas encore la bougeotte en ce temps là.

On peut donc bien dire que la découverte des Ormonts au point de vue touristique date de la mise en activité de la ligne ferrée.

On sortait peu au temps des diligences, et un voyage à Lausanne était une vraie expédition qui vous prenait une journée de 15 heures, à condition encore que vous n'ayez pas trop à faire dans la capitale. J'ai personnellement connu des vieilles femmes qui de leur vie n'étaient jamais descendues à Aigle et n'avaient jamais vu un train. Le service militaire forçait les hommes à sortir davantage.

Bien des personnes des Diablerets n'avaient jamais vu la Forclaz en 1912. Mon village n'est pourtant qu'à 1½ h. de marche de cette station. Mon grand père maternel, mort à 80 ans, en 1915, n'était allé qu'une seule fois au Chamossaire, à l'âge de 6 ans, en compagnie du chevrier du village qui, lui, s'y rendait tous les jours du 1^{er} juin au 1^{er} octobre.

On était casanier, jadis.

Costume

Jusqu'en 1917, les vieilles coutumes se sont assez bien gardées; les armaillis portaient encore le *mandzèron* (*dzəpən* au Pays d'Enhaut, *brədʒən* en Gruyère, *bəlô* aussi chez nous); les femmes revêtaient aussi pour les fenaisons un seyant costume de toile bleue, à manches courtes, moulant bien le torse.

Après 1918, on a vu de jeunes armaillis préférer les combinaisons kaki des stocks américains, et dès lors rares sont les hommes préposés aux soins du bétail et à la fabrication du fromage qui revêtent la veste si gracieuse portée par les générations qui nous ont précédés.

Quant aux femmes, elles suivent la mode, sans ses outrances, il faut le reconnaître. On a très rarement vu nos montagnardes porter la jupe-culotte,

des décolletés exagérés, le très grand chapeau avec picot-bayonnette et protège pointe.

Au fur et à mesure que l'étranger est venu chez nous, nos vieilles traditions ancestrales, nos antiques coutumes, notre patois se sont perdus, et on peut affirmer qu'il n'en reste quasiment rien, la dépopulation de nos montagnes aidant. (En 1917, nous avions deux classes avec 70 élèves, actuellement une seule avec 30 élèves.)

Valaisans et Fribourgeois résistent mieux que nous. Le patois, en particulier, s'est maintenu chez nos voisins, et, aux Haudères, nous avons constaté avec quelque étonnement, mais avec quel plaisir, que M. le Curé et M. le Régent parlent le vieux dialecte, et que les enfants qui jouent dans la rue s'expriment en patois.

La don-na du Perche

Une très respectable coutume a été supprimée à la Forclaz au début du siècle. C'est la *don-na*, au pâturage de Perche, qui avait lieu chaque année le jour de la désalpe. Elle consistait en distribution de beurre et de *séré* aux indigents des communes d'Ormont-dessous, d'Ormont-dessus et d'Ollon qui se présentaient en personne ce jour-là.

Perche, c'est ce grand alpage du port actuel de 200 vaches qui, suivant la tradition, fut donné par la châtelaine d'Aigremont, Isabeau de Pontverre, à la jeunesse de la Forclaz en récompense du secours apporté par elle lors d'une attaque du château au temps des Guerres de Bourgogne. Est-ce par reconnaissance de cette donation qu'on institua *la don-na*? Les vieux écrits sont muets à cet égard, et aucun procès-verbal n'en fait jamais mention.

En Perche, on fabriquait le fromage tout gras, tellement gras qu'un maître-fruitier le déclarait «*grá, grá è demi, la kran-ma pèrmi*»¹. On ne faisait du beurre que pour les besoins du chalet, tranches au fromage, soupe au *tsaplia boñ*, soupe fourrée, etc., et comme les armaillis usaient largement de cette excellent denrée, il en restait toujours en excédent à chaque barattée. De ce surplus, on faisait des parallépipèdes qu'on enveloppait dans des feuilles de *lampé* (rumex) ou de gentiane et qu'on conservait dans la chambre à lait bien fraîche. Ces morceaux de beurre et ceux de *séré* avaient tous même largeur et même hauteur; quant à leur longueur, elle pouvait varier, nous verrons par la suite pour quelle raison.

La veille de la descente du troupeau, les armaillis construisaient, dans un vieille écurie non utilisée, une table rustique faite de deux plateaux de sapin posés sur des billots.

Le lendemain, on réunissait dans la dite écurie tous les indigents candidats à *la don-na*. Chacun d'eux, depuis le bébé encore à la mamelle, jusqu'au

¹ gras, gras et demi, la crème avec (mot à mot «parmi».)

vieillard à cheveux blancs, sans distinction de sexe, avait le même droit à la répartition.

Supposons, pour simplifier, qu'il y eût là 72 indigents pour partager 216 cm. de beurre et 360 cm. de *séré*, chacun avait donc droit à 3 cm. de beurre et à 5 cm. de *séré*.

De chaque côté de la table improvisée, chargée des denrées à partager, se tenait un armailli; l'un d'eux tenait en main une forte ficelle de «ruche» (forme à fromage) qui devait faire l'office de couteau. On pouvait commencer.

La première personne qui se présente est une veuve accompagnée de ses quatre enfants dont le cadet est encore dans les bras de sa mère. Ils sont donc 5 et ont ainsi droit à 15 cm. de beurre et à 25 cm. de *séré*. On mesure ces deux quantités sur un des parallépipèdes de chaque denrée, on coupe avec la ficelle bien verticalement, on remet les morceaux à la veuve qui se confond en remerciements et qui sort du local avec sa progéniture. Au suivant. Quand les 72 ont été servis, il ne reste ni beurre, ni *séré*.

J'ai assisté comme armailli à *la don-na* en 1902. Ensuite d'un faux amour-propre, il n'y avait pas un seul indigent d'Ormont-dessous, la commune où est située la montagne de Perche. C'est cette constatation et d'autres semblables qui ont amené la suppression de cette charitable et pieuse coutume par décision des compartitionniers de la Montagne, le 18 mai 1906. On donne actuellement 10 l. de crème au Comité de bienfaisance de la Paroisse et 20 fr. à celui d'Ormont-dessous, les compartitionniers de l'alpage habitant surtout ces deux communes.

Fabrication du fromage

Les paysans du village formaient jadis un consortium de laiterie. On fabriquait le fromage chaque soir du début d'octobre à fin mai. Le laitier était payé et nourri par le propriétaire qui avait droit au fromage et au beurre du jour, et chacun reprenait le petit-lait, *la láitya*, auquel il avait droit au prorata de son apport. Chaque soir on soupait, dans tous les chalets, de ce petit-lait accompagné de pommes de terre en robe de chambre et de *séré* de l'été. C'était sain, délicieux et bon marché.

La veille de Noël et du Nouvel-an, ainsi que le matin de ces mêmes jours de fête, on ne portait pas de lait à la laiterie, et ainsi le laitier avait deux jours de répit. Mais, la veille de ces fêtes, on mangeait la soupe au lait (pain, lait, cannelle et feuilles de laurier) dans chaque ménage, à la façon de la soupe au lait de Kappel: grand baquet et cuillères de chalet.

On donnait le lait à ceux qui l'achetaient habituellement, même au régent. Et quelles mesures en général! Pour 3 l. on en recevait 4; il coûtait 15 cts. le litre et le petit-lait 2 cts. Maintenant, on centrifuge le lait de chaque traite, et la crème part par la poste à la Fédération laitière du Léman, à Vevey.