La boille

On dit, et c’est vrai, que les anciennes, toujours à dos, étaient en bois.

Celles-ci ne se trouvent plus, toutes déglinguées au cours des temps et dont les éléments devaient servir à entretenir le feu dans le foyer. Ou à l’allumer. Rien ne se perd. Et c’est dommage souvent pour les amateurs des choses du passé.

La boille fut à son tour de fer blanc. Elle avait tendance à rouiller, le lait et le petit-lait ayant leur taux d’acidité. Elle n’était pas très belle, cette boille en fer-blanc. Elle fut bientôt remplacée par nos fameuses boilles en alu. Celles de quarante litres. On les remplissait au chalet du lait des deux traites. On avait refroidi la traite du soir dans l’eau froide d’un bassin, et on les emmenait de bonne heure le matin au village le plus proche, afin que le lait soit transformé en fromage.

La boille servait aussi à recevoir la crème quand, après que l’on ait arrêté les fabrications de fromage au chalet, l’on centrifugeait. Avec ce que l’on nommait le centrifuge, et qui n’était autre que la centrifugeuse.

Ces boilles aujourd’hui ne sont plus de circonstance que dans certains cas particuliers. Pour l’ordinaire, on utilise la boule à lait en acier-inox.

Boille miniature en alu. Sans doute de fabrication de série.

Faisons maintenant le tour de quelques-unes de toutes ces boilles.

Boille à dos en bois du Patrimoine de la Vallée de Joux.

La boille en dos en alu.

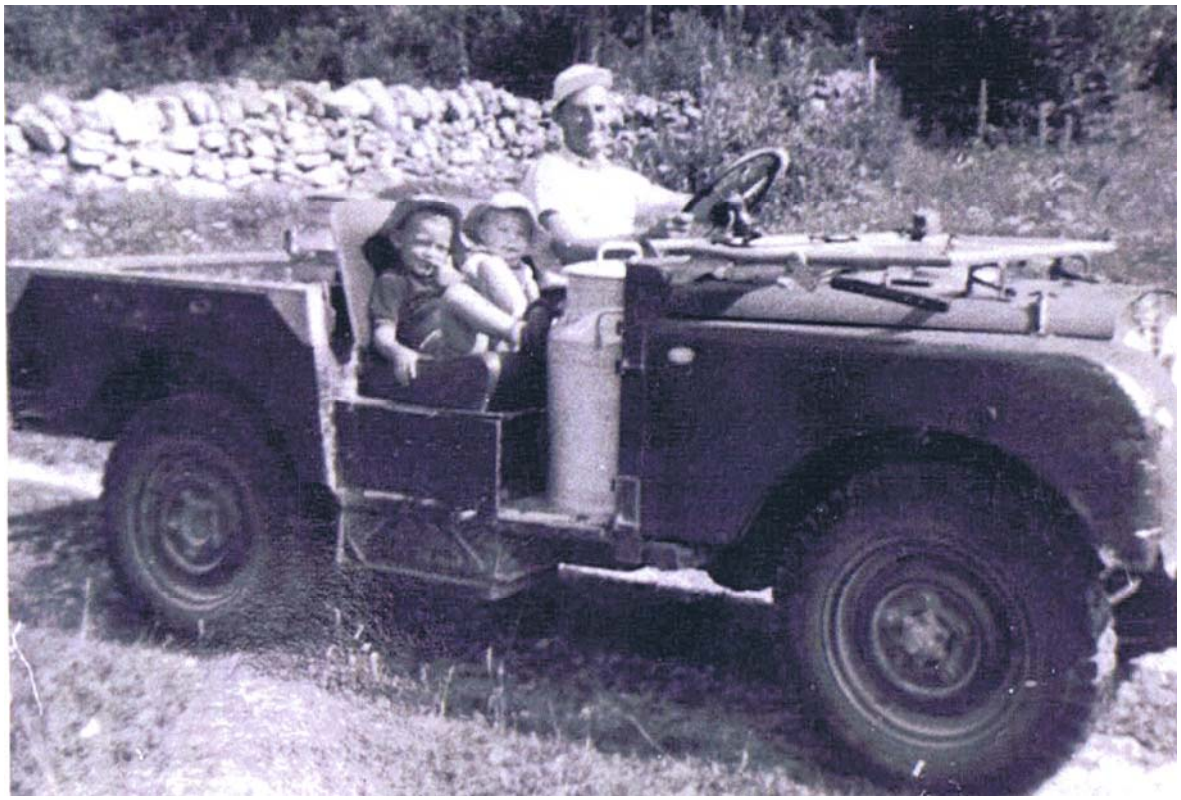
La boille traditionnelle en fer-blanc ou en zinc.

Boille traditionnelle de quarante litres, avec ou sans le bourrelet à la sortie.

Type de boille que le photographe français Claude Benoït à la Guillaume a utilisé pour ses compositions spéciales « boille ».

La boille, ou bouille en France, peut varier de forme, de couvercle et de contenance.

Situation assez particulière, la boille, par ses formes sans doute, à toujours titiller l'artiste qui s'est plu à la décorer de toutes les manières possibles.



Et retrouvons le local pour rencontrer Samuel Rochat et ses feux fils menant une boille de crème à la gare du Pont.