

Objets laitiers du Musée de Château-d'Oex

Visite du Musée du Pays d'Enhaut, à Château-d'Oex, le 8 juin 2013. Très intéressante. Notre seule remarque portait sur l'absence d'objets de l'industrie laitière. Réponse nous fut apportée, en ce sens que l'exposition de ces différentes pièces existe, mais qu'elle est faite dans une annexe du musée, indépendante, et que pour y accéder – attention à ne pas vous cogner la tête – il faut demander la clé à la responsable qui devra quand même avoir un minimum de confiance en vous, puisque la route n'est qu'à deux pas et que l'on pourrait tout embarquer.

Loin de nous cette idée, mais la protection d'un patrimoine quelconque nous interpelle toujours, sachant que sur 100 personnes, 99 jouent le jeu, et la dernière vous barbotte quelque chose.

Cette petite pièce recèle pratiquement tout ce qu'il faut pour faire un fromage. Nous y pénétrons et nous vous détaillons dans la mesure possible ce que nous pouvons y voir.



Baissez la tête pour rentrer...



Foyer recomposé avec la chaudière pendue à la « betze », soit le balancier. Reposent sur les bords de cette belle pièce deux débattoirs anciens d'une forme particulière. On en a vu deux autres dans le Musée principal tiré directement de branches de sapin et agencés selon des techniques bien particulières. Deux autres débattoirs reposent sur le mur du fond, à gauche deux baignolets l'un dans l'autre. Dans la chaudière la poche en bois à écrémer, et sur la chaudière, la poche de cuivre pour le séré.



Cheminée de bois recomposée mais qui pourrait très facilement reprendre du service, à ce qu'il nous apparaît.



Ces belles cloches, fierté de l'amodiatrice ou de l'amodiateur. Dessous les seillons à traire qui étaient toujours nombreux dans les chalets où des équipes de 5 trayeurs n'étaient pas rares.



Collection seilles diverses. Pendues, les poches à cremer, les poches à serai, les moules à beurre, le couloir. Tout en haut, un oiseau.



A l'arrière, une barate cylindrique à manivelle. Sur la table, différentes formes à fromages, pour des petites pièces, il s'entend, genre vacherin des Alpes. Petit baignolet, cercles à fromages.



Matériel divers avec les poches à serai, le botte-cul, la poche à sel, le couloir, le moule à beurre, le seillon ovale, la boille à dos, la cuve à azi ?, un porte-couloir, un couloir, et divers.



Divers avec poches à sel, cuillères à crème, baignolets divers, porte-couloir, couloir, seillons ovales, barate cylindrique ou à piston, tonneau pour le sel peut-être.



Le couloir ou l'enrouchoir, ici dit « enrouchoir », avec le cercle à fromage, les deux tavés (dessus et dessous), le croisillon, ici constitué de deux bouts de bois parallèles, et la presse à fromage. A droite, les mitres pour nourrir les veaux.



Mitre pour nourrir les veaux, couloirs et petit cercle à fromage, pour ce qui sera probablement une pâte mi-dure.



Déjà vu plus haut, mais c'est si beau, un fromage que l'on presse. Manque juste la toile à fromage.



Très beau moule à beurre gravé avec application.



Autre et superbe forme à beurre, du début du XXe siècle.



Boille à dos en bois.



Tapette à beurre ancienne.



Au musée principal, un écrit figurant dans le chalet d'alpage ci-dessous dont nous avons malheureusement perdu le nom.



Très beau et très ancien chalet, malheureusement écrasé par les neiges, à ce que l'on a pu lire. Toit pyramidal à quatre pans. Ici encore avec la couverture en tavillon.

