

36. Le baignolet

En France le rondot, sur Fribourg le dyëtso, soit le baquet à lait. Récipient de 80 cm de diamètre environ et de 20 cm de hauteur destiné à accueillir le lait du soir en vue de la fabrication du lendemain. Déposé à la chambre à lait, sur des perches parallèles placées à proximité des bornatz, ces meurtrières verticales que l'on trouve pratiquées dans les murs. Perches dites mats.

Les baignolets furent en bois pendant des siècles, remplacés peu à peu par du fer-blanc dès la fin du XIXe siècle sans doute.

Les baignolets en bois ont subi du temps l'outrage, pour la simple raison que les éléments servant à leur fabrication, par dessiccation, se sont pour la plupart effondrés, perdus dans un coin quelconque du chalet où on avait déposé ces objets ne servant plus. On trouvait volontiers les cercles.

La reconstitution de nombreux baignolets à partir de ce matériel récupéré in extremis, occupa quelques-unes de nos journées, et avec quel bonheur, puisque qu'ayant lors de ce travail de patience peu à peu retrouvé un matériel ayant longtemps servi au chalet.

PH p. 164 :

Après la traite, pour faire crémier le lait, on le verse dans des baquets plats, les « baignolets ». La « raclette », - un bardeau taillé comme un couteau à lame arrondie – permet ensuite un écrémage bien net.

C'est bien peu de chose pour un élément qui fut essentiel du train de chalet. Le lait du soir mis ainsi au repos et écrémé le matin, à la poche de bois plutôt qu'avec cette « raclette » qui nous apparaît d'un usage plus difficile, était rajouté au lait frais de la première traite pour la fabrication d'un nouveau fromage.

Le frais de la chambre à lait, un léger mouvement d'air dû aux ouvertures pratiquées en verticale à mi-hauteur, en horizontale au niveau du sol, permettait à la crème de mieux monter en surface où elle était donc recueillie en temps et lieu.

Il existe encore des baignolets de bois du milieu du XIXe siècle, voir même plus anciens de quelques décennies. C'étaient naturellement les boisseliers de la région qui se chargeaient de la confection de la plupart des récipients de chalet, baignolets, seillons, mitres, couloir, biorey et consorts. La plupart de ces professionnels étaient du Lieu, en particulier de ce village, de la Fontaine aux Allemands, de la Frasse voir de Combenoire. Ils s'en étaient fait une spécialité, offrant aux acheteurs des produits de qualité et de belle apparence. Voir à cet égard nos différentes études sur les boisseliers.



Bagnolet.



Bagnolets de bois de l'alpage de Mallevaux-Dessus et bagnolet de fer-blanc de la laiterie des Charbonnières. Au fond, le moule à séré.



Fig. 12 (Tavetsch)
Aufrahmgefässe

En Suisse allemande. La forme ne varie pratiquement pas.



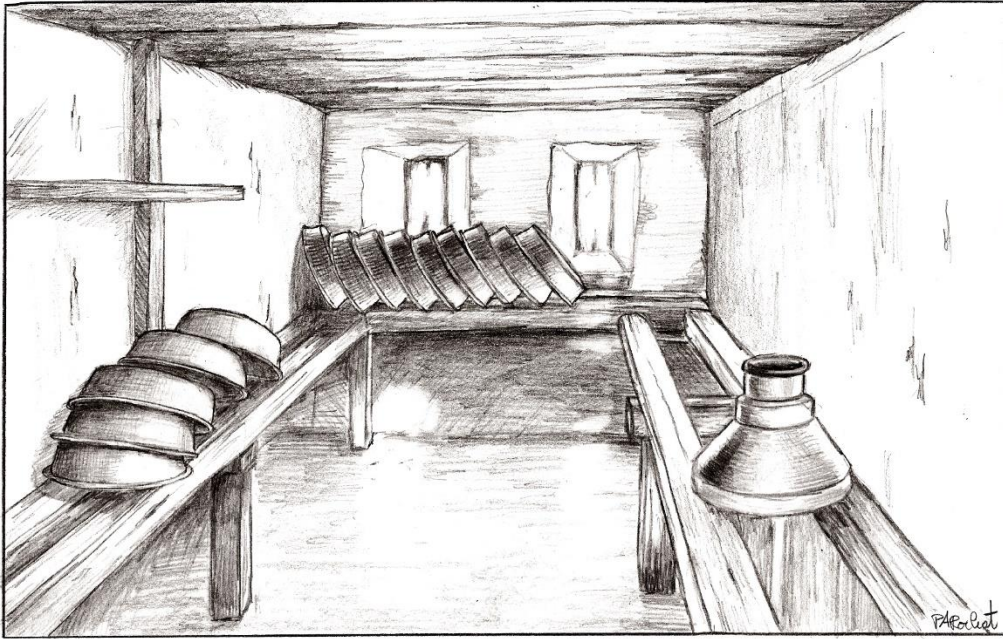
Prise de conscience de la beauté de ces récipients de chalet.



Détail.



Reconstitution d'un intérieur de chalet. La pièce, entièrement boisée, ne serait pas particulièrement favorable à l'entreposage du lait pendant la nuit.



Chambre à lait où les bagnolets de fer-blanc fraîchement lavé s'égouttent.

Description de la chambre à lait dans PH, p. 92 :

La chambre à lait est le local le plus frais du bâtiment. De petites fentes dans le mur (les « bornatz ») laissent filtrer le jour et servent en même temps de buses d'aération. Du dehors on repère immédiatement le laitier à ces ouvertures tellement étroites que ni rats, ni belettes ne peuvent s'y faufiler. Parfois on rétrécit encore l'espace avec un bâton ou une pierre. Les bornatz sont entourées de dalles de pierre brute ; dans certains chalets toutefois on trouve de beaux cadres de pierre taillée (exemple : Les Bioles, commune d'Arzier). Ces jours étroits donnent à l'angle nord-ouest du bâtiment un air de défi. Même la cave à fromage en comporte à l'occasion, quoique en moins grand nombre. Dans de très vieilles constructions, j'ai vu des bornatz en guise de « fenêtres » dans la face nord de l'étable ; sans doute désirait-on ainsi la protéger contre les intempéries et la perte de chaleur.

A l'intérieur du laitier deux poutres longent les parois sous les fentes d'aération : les « mats », on y dépose le lait en baquets afin qu'il crème. Les poutres reposent sur des socles de bois ou de pierre. Le laitier constitue un garde-manger naturel pour les denrées périssables comme le beurre et la viande. Certaines chambres à lait n'ont pas de plafond, on voit la charpente. Il s'agit vraisemblablement là d'un état ancien (Chalet-neuf du Mont-Tendre, commune de Montricher).

Signalons tout de même que les bornatz laisseraient facilement passer tous les animaux cités plus haut. Simplement leur situation à mi-hauteur empêche ces bêtes de les atteindre.