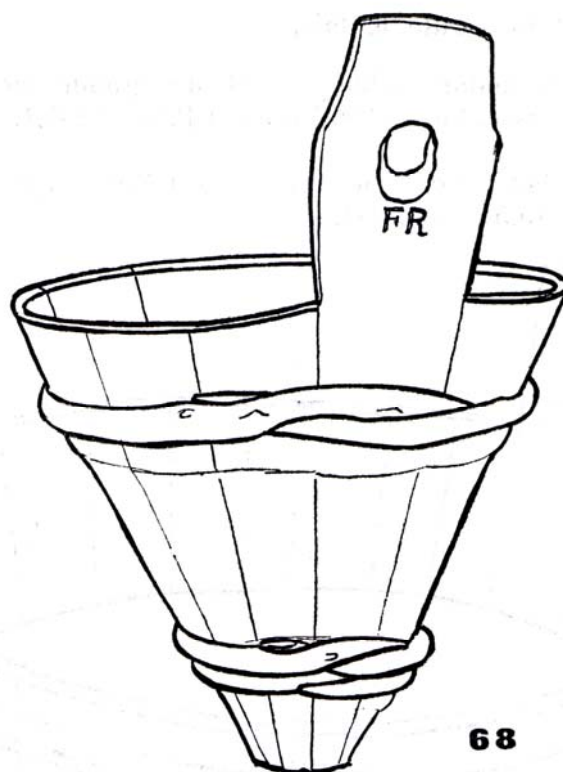


Le couloir

N'est autre en France que le coulou.



68. Coulou, Le Cernois, don de la Marie Blondeau, marque F R (55.1.34). Il est disposé sur le rondot et maintenu par deux fourches. Reconstitution d'après le dessin du *Glossaire des Patois de la Suisse Romande*, t. IV, p. 391.

Le commentaire du *Glossaire* est intéressant : « Kólyâ, entonnoir en bois de sapin, utilisé à l'alpage ou à la laiterie. (F. Bulle) ø haut 30 bas 4,2 h. 23. La chervinta (la servante) support du « couloir » repose sur un dyëtso, bassin à écrémer le lait. Musée Gruerin, Bulle. »

Le filtre du « couloir » consiste généralement en un bouchon de petites branches de sapin avec leurs aiguilles (daie), de diverses racines, de paille.

Ces racines sont souvent, étaient même chez nous, celles du chiendent. La plante y prend son nom et s'appelle « racine de coulou » dans une partie du domaine comtois (voir le prochain volume de l'*Atlas linguistique et folklorique de la Franche-Comté* (A.L.F.C.), de M^{me} Dondaine).

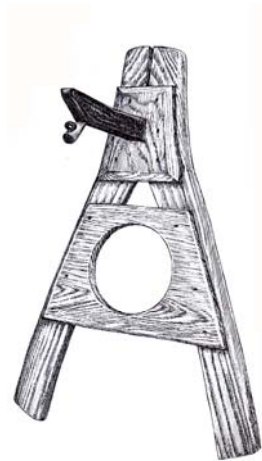
En Gruyère, il s'agit du couloir, en patois koyà (m.) :

Ustensile de boissellerie utilisé pour verser le lait dans la chaudière ou dans les dyètso en le filtrant. Il ressemble à un seillon à fond ouvert. Le filtre était autrefois composé de branches de sapin fraîchement coupées, le dé. On connaît des couloirs décorés par incision ou par incrustation de bois plus sombres. Les couloirs modernes sont en métal¹.

Hugger est plus prolix.

On coulait le lait par un entonnoir en bois, le « couloir », muni d'un filtre en brindilles de sapin, la « dée »². C'était parfait, ça ne coulait pas très vite, mais c'était propre. C'était plus propre que la toile qu'on attachait plus tard au-dessus des couloirs. Car on changeait la dée tous les jours. On coulait ainsi plusieurs centaines de litres de lait.

Il fallait fixer ces couloirs coniques à l'aide d'un dispositif adéquat. On plaçait donc en travers du baquet une branche fourchue dont les pointes reposaient sur le bord du récipient. Dans le pied de la fourche était insérée une seconde branche, verticale celle-là, qui se terminait par un crochet destiné à maintenir l'anse de l'entonnoir. Ce chevalet s'appelle la « chevrette » à cause de sa forme, ou plus communément la « servante ». Pour la chaudière, on recourt à des supports plus grands et plus massifs : planches transversales percées au milieu d'une ouverture ronde où l'on insère le pied du filtre (par exemple aux Esserts, Le Lieu), ou lattes disposées en triangle comme je l'ai vu à Grand-Brelingard (commune de Grandevent³).



Support pour filtre à lait (Grand-Brelingard)

¹ Civilisation du gruyère, p. 81.

² Note de Paul Hugger de la page 246 de la référence ci-dessous : Dée Cf. Goss. 5. 53 ss. Les vieux racontent que la première tâche du « gamin » à l'aube était de se mettre en quête de branches qu'il plongeait ensuite dans l'eau froide.

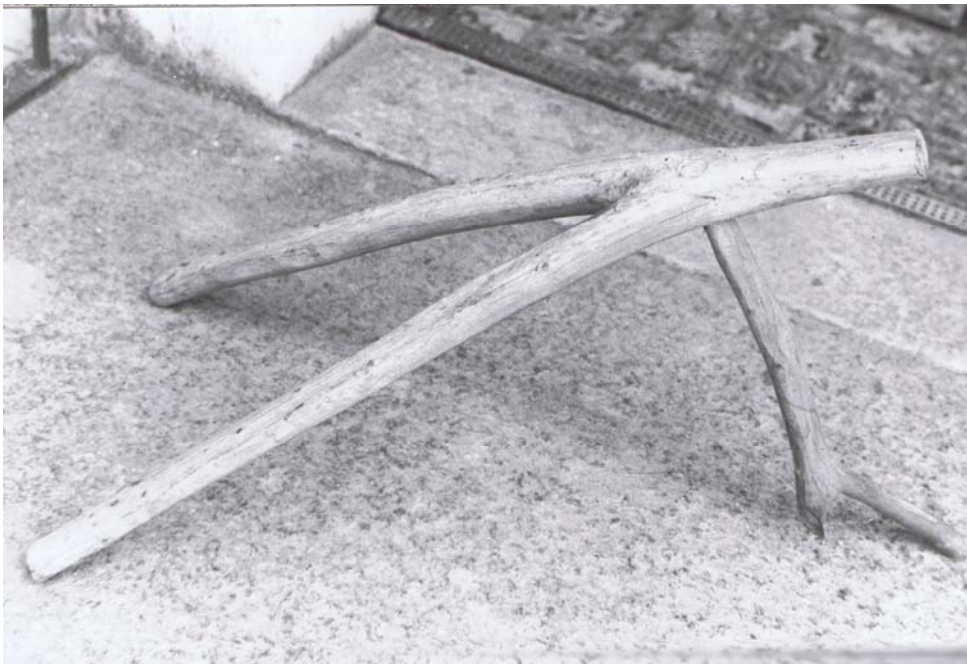
³ Le Jura vaudois, p. 165.



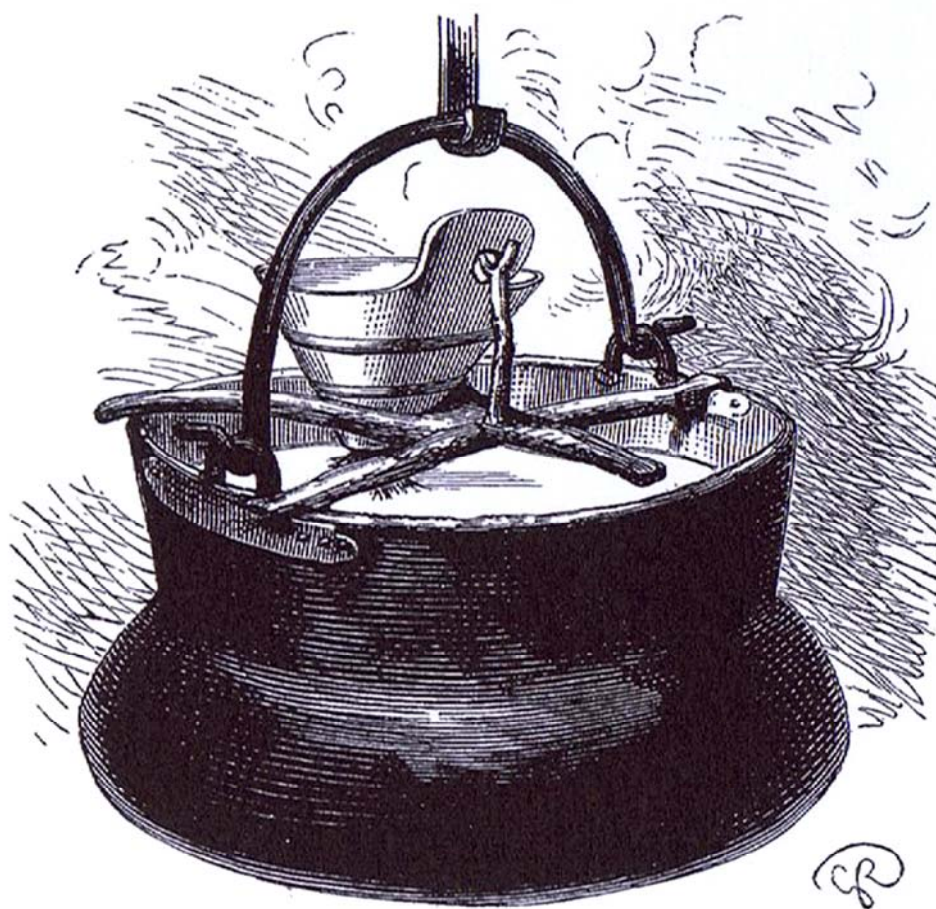
Filtre au-dessus de la chaudière de la collection Musée des glaciers et de l'alpage aux Charbonnières. La fabrication des couloirs était quasiment identique à celle des seillon, simplement que l'objet était plus conique afin que l'on puisse verser le lait plus facilement, et que naturellement il n'y avait pas de fond.



Autre type de couloir, circulaire avec un trou au fond. L'écoulement du lait est de beaucoup plus lent que dans un couloir en cône, il faudrait aussi plus de dé pour garnir le fond. Autre usage de ce type d'objet ?



Celui-là a survécu à toutes les vicissitudes que comporte la vie au chalet en une époque de changements profonds, et surtout de l'abandon du vieux matériel. On brûlait souvent ce dont on ne se servait plus.



Un très bel ensemble.