



Comment Coni Hirz a créé son yogourt

On raconte toutes sortes d'histoires sur le Hirzel, mont surplombant le lac de Zurich. Celle de la «Chrungelifrau», par exemple, cette femme qui épiait les jeunes fileuses par la fenêtre pour s'assurer de leur travail assidu et qui punissait les plus rêveuses en emmêlant leur fil sur leur bobine et en y faisant des nœuds, mais récompensait les plus appliquées.

Ou celle de l'origine des collines du Gupf qui jalonnent comme par magie le paysage de cette région. Elles sont nées à une époque où de plus en plus de paysans s'installaient sur les hauteurs du Hirzel et où les terres arables n'étaient plus suffisantes pour tous. Ils ont alors décidé de demander de l'aide aux géants des collines en traversant les champs avec de grosses cloches pour les réveiller afin qu'ils poussent le sol depuis les entrailles de la terre avec leur gros ventre. Ces collines étaient en fait occupées par des nains, «le peuple souterrain», mais cela était plutôt un avantage pour les paysans qui se rendirent vite compte que les collines étaient, certes, beaucoup trop escarpées pour y travailler et qu'elles ne pouvaient pas être utilisées comme terres arables, mais que l'herbe qui y poussait devenait particulièrement bonne et verdoyante, grâce aux nains qui travaillaient dans ces collines. Résultat: l'herbe était tellement verte que les paysans pouvaient traire leurs vaches trois fois par jour.

Les paysans de la région conservaient le lait dans de petits lacs de lait, de taille à peu près similaire au «Hüttemerseelein», le seul petit lac du Gupf encore visible aujourd'hui. Tous les jours, ils devaient utiliser une petite embarcation sur ce petit lac de lait pour prélever la crème dont ils se servaient ensuite pour en faire du beurre très fin. On disait même que le roi de Paris en étalait sur son pain.

Mais avec le temps, tout ce lait devint une malédiction. Que pouvait-on en faire? Savourer la crème et faire du beurre? Oui, mais c'était tout. Bien sûr, on faisait du fromage aigre ((oui existe en Suisse)) et du ziger à partir du lait chaud et fermenté, mais ces produits ne se conservaient pas longtemps. À l'époque, les paysans ne connaissaient pas le «fromage doux ((oui c'est exact)) » que nous fabriquons aujourd'hui. En fait, ils savaient que cela existait mais ils ne savaient pas comment le fabriquer.

Parmi les nains, il y en avait un qui était particulièrement proche d'un paysan du nom de Hirz Coni. Il venait toujours à la ferme du paysan pour travailler, l'aider à traire, à nettoyer l'étable et à garder les vaches. En guise de rétribution, le paysan donnait toujours du lait au petit homme. En retour, le nain offrait de temps en temps de délicieux fromages au paysan. Ils étaient sucrés et doux comme le beurre et plus jaunes qu'un jaune d'œuf. Le paysan aurait bien

voulu savoir comment fabriquer un tel fromage. Mais pour rien au monde le petit homme n'aurait dévoilé son secret.

«Ne t'en fais pas, je finirai bien par percer ton secret», pensait Hirz Coni. Un jour, lorsque le nain se présenta à la ferme, le paysan lui dit à tout hasard: «Ça y est, j'ai découvert comment fabriquer ton délicieux fromage». «Si tu as réussi à reproduire mon fromage, c'est que tu avais de la caillette*, s'exclama le nain stupéfait. Maintenant, le paysan connaissait son secret. Il ajouta alors un peu de caillette* de chèvre dans le lait pour cailler le lait sans qu'il ne devienne acide. Dès cet instant, le paysan fut capable de fabriquer le meilleur fromage à des lieues à la ronde. Mais lorsque le nain comprit que le paysan l'avait fourvoyé, il le regarda dans les yeux et lui dit: «Hirz Coni, tu es un homme intelligent et tu raisonnes bien. C'est la raison pour laquelle je souhaite t'offrir quelque chose», lui dit-il en lui tenant un pot rempli de lait caillé. «Manges-en autant que tu veux si tu ne veux plus jamais avoir de maux de ventre». Mais ne mange pas tout d'un coup. Si tu suis mes conseils, et que tu remplis toujours sagement ce pot de lait chaud, cela te sera bénéfique toute ta ((ja ok)) vie». Le petit homme souleva son chapeau en disant: «Adieu, Coni Hirz» et disparu dans les collines. À compter de ce jour, Coni Hirz et ses descendants fabriquent le meilleur yogourt de tous les temps.