

Le tranche-caillé

C'est un bel et élégant objet de la vie de nos chalets, alors que l'on y fabriquait encore.

Dit brêya (f) en gruyérien, ou encore trintse-kyô (m.). En français on dit aussi lyre ou harpe. Cet instrument est utilisé pour couper systématiquement le lait caillé dans la chaudière. Au bout d'un manche en bois des fils d'acier sont tendus entre deux barres en métal rappelant ainsi les deux instruments de musique susmentionnés¹.

Les fils sont parfois en laiton.

Son utilisation est la suivante :

Tout d'abord, avec une poche plate, le fromager traverse plusieurs fois horizontalement la masse de caillé « pour amener le chaud sur le froid ». Il écarte les couches supérieures de fromage brut, légèrement refroidies, et les pousse vers le bord où elles s'enfoncent tandis qu'émergent à leur tour les couches inférieures, plus chaudes. Le fromager dit qu'il « retourne le caillé » Et Nono de préciser : « Autrement ça fait de faux grains, trop de pertes ».

Ensuite il faut trancher le caillé, le réduire en petits morceaux. A l'aide du « tranche-caillé », sorte de harpe munie de fils d'acier, Nono partage la masse en long et en large, la découpant ainsi en dés. Puis il fixe une planche contre le bord intérieur de la chaudière. C'est l' « arrêt-fromage », la « planche », dont la forme épouse le profit du récipient. Au cours de la phase suivante, elle empêche la masse de caillé de tourner en rond dans la chaudière, provoquant des remous qui chassent les fragments du bord vers l'intérieur².

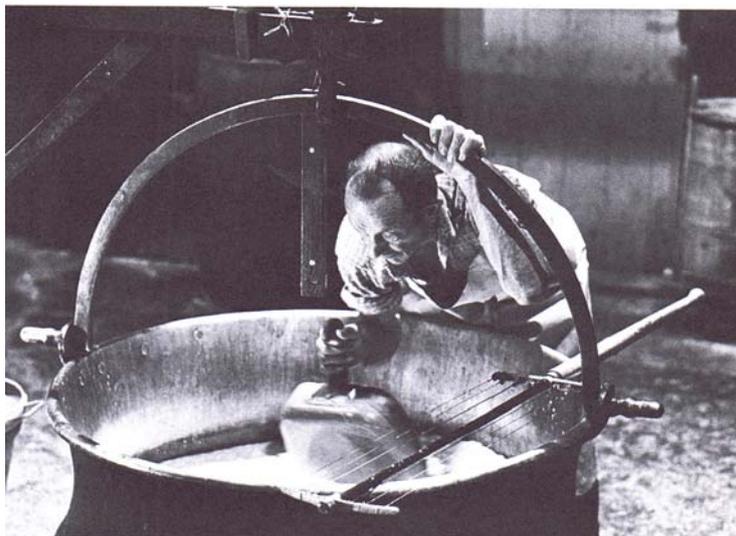


Photo Paul Hugger

¹ Tiré de la Civilisation du Gruyère, 1998, p. 82.

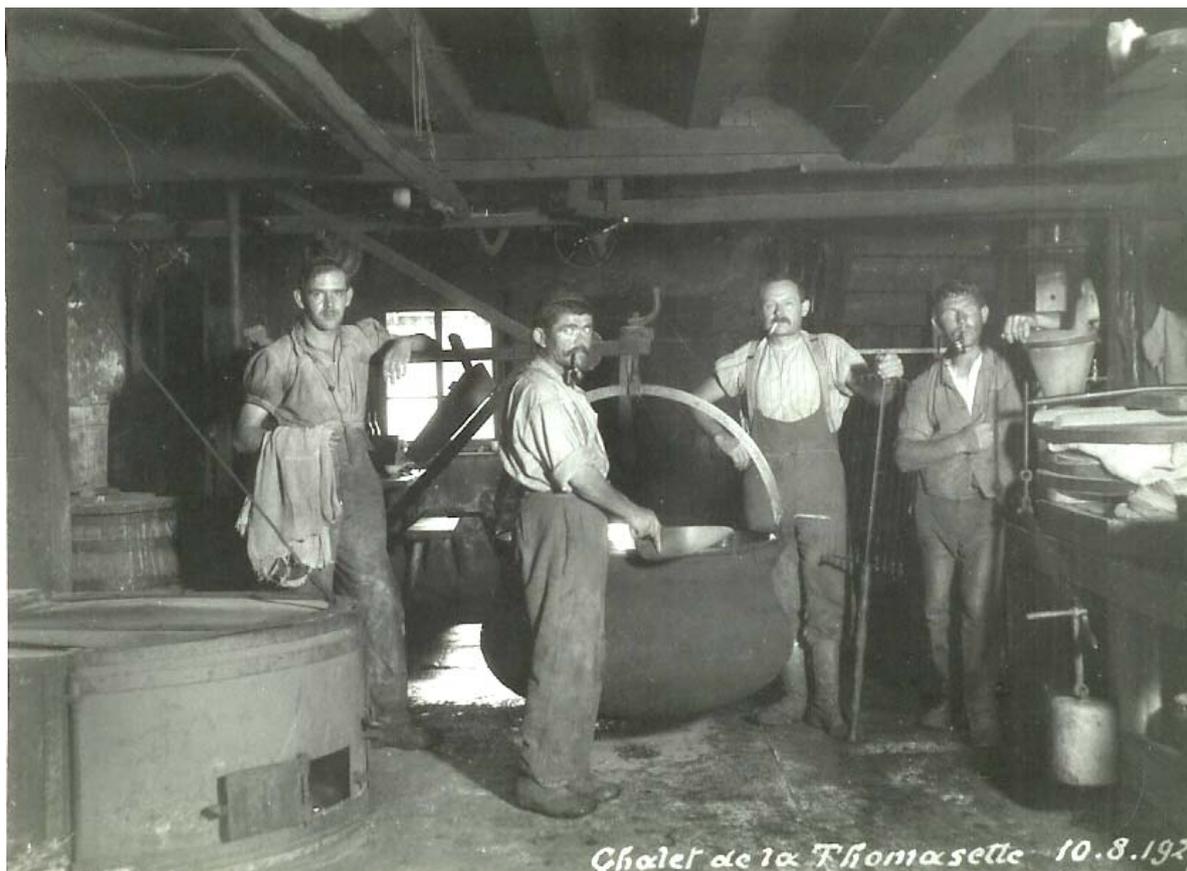
² Paul Hugger, Le Jura vaudois, pp. 173-174.



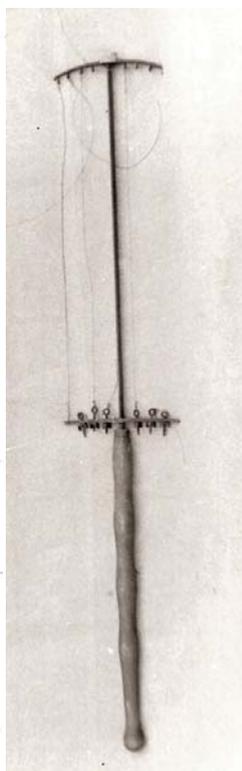
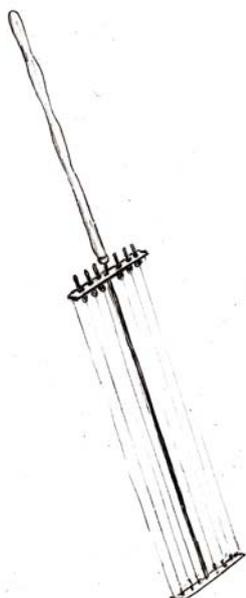
Collection privée de tranche-caillé et de débattoirs sur lesquels on reviendra au chapitre suivant.



Il n'est pas facile sur nos photos d'alpage de découvrir si le berger dans une chaudière dont on ne voit même pas le lait utilise le tranche-caillé ou le débattoir. Tel que dessus où la scène de la fabrication est complètement simulée ! Ici, d'après les gestes, il s'agirait plutôt de l'usage d'un débattoir.



De même une simulation. Le personnage en bretelle, deuxième depuis la droite, tient un tranche-caillé dans la main gauche.



Les tranche-caillé retrouvé ici ou là, voyaient souvent leurs fils cassés avec bien souvent aussi des attaches manquantes. Il n'est pas facile de retrouver un tel matériel pour les réparations nécessaires.

On lit encore :

Tranche-caillé à fils

Ce matériel est utilisé pour diviser le coagulum obtenu par l'action de la présure en petites particules de la taille du grain de blé ou de maïs. Début 1800, il n'existe pas de matériel spécifique. Le fromager emploie un sabre pour couper grossièrement le caillé dans les deux sens afin d'obtenir des morceaux de 2 à 3 cm de côté. Il met ensuite la masse en mouvement à l'aide de son brassoir élaboré dans un tronçon de jeune sapin qui va sectionner le caillé fragile en petits morceaux plus ou moins réguliers. Vers les années 1880-18990, un nouvel instrument spécifique destiné à découper le caillé dénommé « tranche-caillé » fait son apparition dans les fruitières. Son inventeur, dont nous ignorons le nom, s'est sans doute inspiré de la forme des instruments utilisés à cette époque en Hollande et en Amérique pour découper le caillé. Son utilisation représente une amélioration très importante dans la fabrication car il permet d'obtenir des grains plus réguliers en taille, évite le déchirement du caillé et augmente le rendement. Il remplace avantageusement le sabre et le brassoir cités précédemment. Cet appareil d'environ 1780 cm de hauteur, comporte un manche en bois de 780 à 80 cm de long, sur lequel est fixé un fer plat d'environ 100 cm de longueur portant 2 bras métalliques de 35 à 45 cm de long. Les fils en laiton positionnés entre les deux bras sont tendus par des écrous à oreilles. L'intervalle entre 2 fils varie entre 1,5 et 2 centimètres. L'extrémité du tranche-caillé est protégée par une plaque en corne ou en bois qui sera ensuite remplacée par une boule en bois, de bruis de préférence car il est plus résistants à l'usure³.

Il s'agit-là de la description la plus complète jamais lue du tranche-caillé. On pourra lire la suite dans l'original.

Il nous était déjà apparu sur les gravures anciennes de la fabrication du fromage, que le tranche-caillé n'y figurait jamais. On utilisait donc seulement le débattoir sous des formes très variées et souvent primitives.

³ André Dasen, Du gruyère au comté, 2023, pp. 107-108.