

Le tonneau à azi

L'azi est un liquide acide obtenu par fermentation spontanée ou provoquée de la recuite. Le fromager utilise cette solution acide pour faire précipiter les protéines solubles du petit lait qui vont servir à fabriquer le fromage appelé « serai ». Le liquide restant, très pauvre en matières azotées est nommé « recuite » et servira à la préparation de la présure et de l'aisy (c.f. chapitre 5). Au XIXe siècle, tous les fromagers préparent l'aisy. Pour le fabriquer et le conserver, ils utilisent deux tonneaux identiques en bois, ce qui va leur permettre d'avoir toujours une grande quantité d'aisy en réserve. Ce tonneau, de forme comparable à un tonneau à vin ou de forme conique d'une contenance d'environ 50 litres, est fermé par un couvercle. Un robinet positionné au tiers inférieur de sa hauteur, permet de soutirer la partie claire de l'aisy sans entraîner les dépôts qui s'accumulent dans le fond, ainsi que les impuretés qui surnagent, comme c'est le cas pour tout liquide en fermentation¹.



28. Tonneau à acide pour faire le sérac
(H 61 cm).

Coll. privée

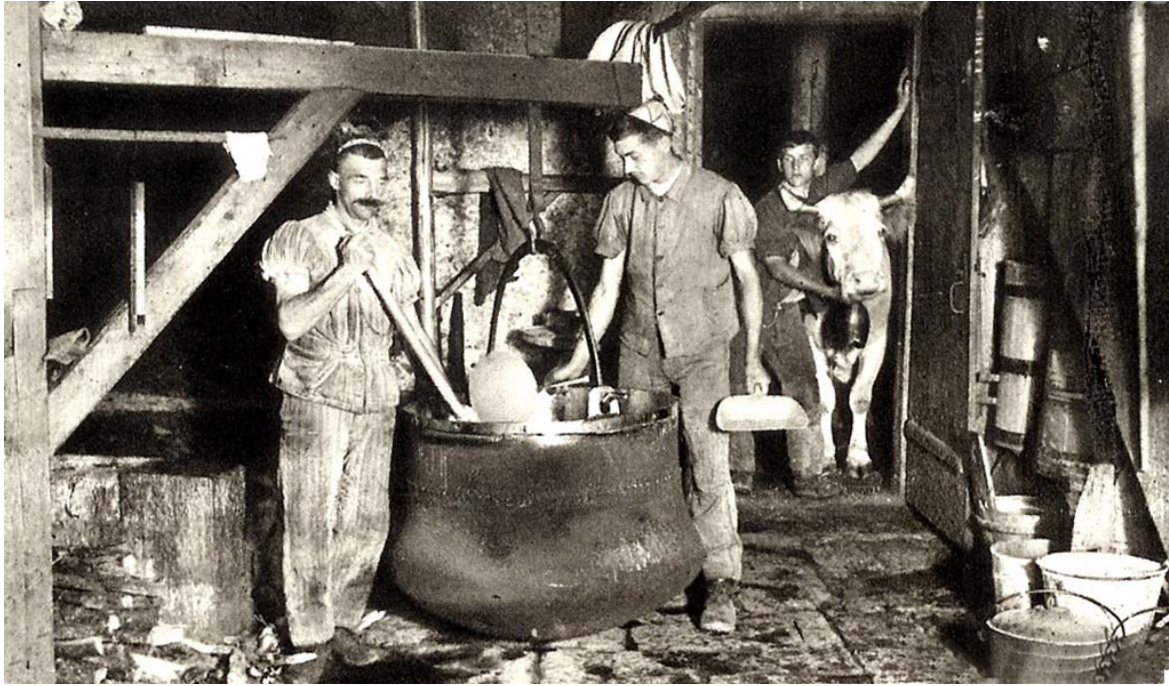
Tonneau à acide pour faire le sérac, « azillère ». Ajyière, ajyîre (f.). récipient en boissellerie de 30 à 40 litres environ, de forme tronconique et muni d'une bonde, contenant l'azi (l'aji), « recuite » ou kouètre acidifiée que l'on verse dans le petit-lait bouillant pour produire une deuxième coagulation donnant du sérac².

¹ André Dasen, Du Gruyère au Comté, 2 siècles d'histoire, 2013, pp. 92-93. L'auteur donne aux pages 141 à 144 des informations complètes sur l'aisy ou l'azi sur sa définition, sa préparation, sa conduite etc... L'étude est des plus complète.

² La civilisation du gruyère, 1998, p. 84.



Notre tonneau à azi. La bonde est située plutôt ici sur le bas du tonneau, à la limite des impuretés déposées sur le fond.



Dans la plupart des photos d'intérieur destinée à produire plus tard des cartes postales, le personnel du chalet, dans sa cuisine, joue à fabriquer. Dans la plupart des cas aucune attitude n'est vraiment naturelle. Ainsi en est-il ci-dessus et ci-dessous. Ci-dessus le tonneau à azi est sous les escaliers qui conduisent aux chambres de l'étage, voisinant sans doute avec un tonneau de sel, et ci-dessous le tonneau d'azi est au fond de la cuisine, alors qu'un aide-fromager s'apprête à en tirer un bidon d'azi.

