

Le tranche-caillé ou la lyre

En patois freindzeu. C'est l'outil qui permet de découper le caillé dans la chaudière lors de la fabrication du fromage. Suivons Paul Hugger, *Le Jura*, 1975, p. 173-174 :

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 trop 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, en provoquant des remous qui chassent les fragments du bord vers l'extérieur.

Paul Hugger écrit en note :

TRANCHE-CAILLE. Autrefois on tranchait au « sabre », une lame en bois qu'on se taillait dans une planchette de sapin.

Nous n'avons jamais eu l'occasion de rencontrer ce type d'objet depuis longtemps abandonné dans les chalets au profit de la lyre. On peut facilement l'imaginer. Il a été décrit par André Dasen dans son ouvrage « Du gruyère au Comté », 2013, p. 88 :

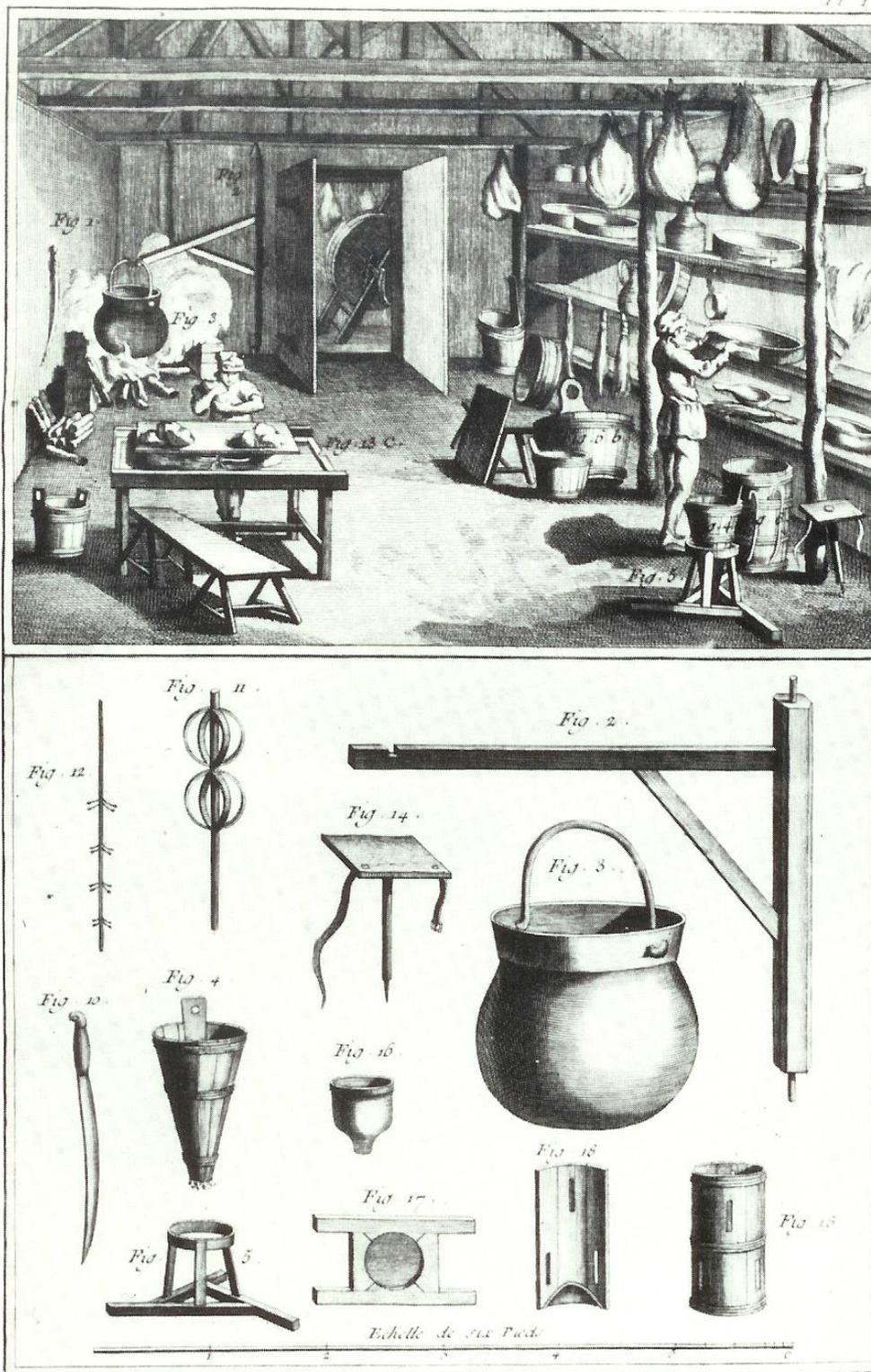
Sabre

Cet outil de la forme d'un grand couteau appelé également « épée », est utilisé pour trancher grossièrement le coagulum obtenu par action de la présure sur le lait, en morceaux d'environ 2 à 3 cm de côté. Ces morceaux de caillé sont ensuite découpés à l'aide du brassoir pour atteindre une taille finale voisine de celle d'un grain de maïs.



Photographie 47. Sabre en bois.

Le sabre est fabriqué à partir d'un bâton en bois d'environ 1 m de longueur et 2 à 3 cm de largeur dont les bords ont été amincis le plus possible pour les rendre tranchants.

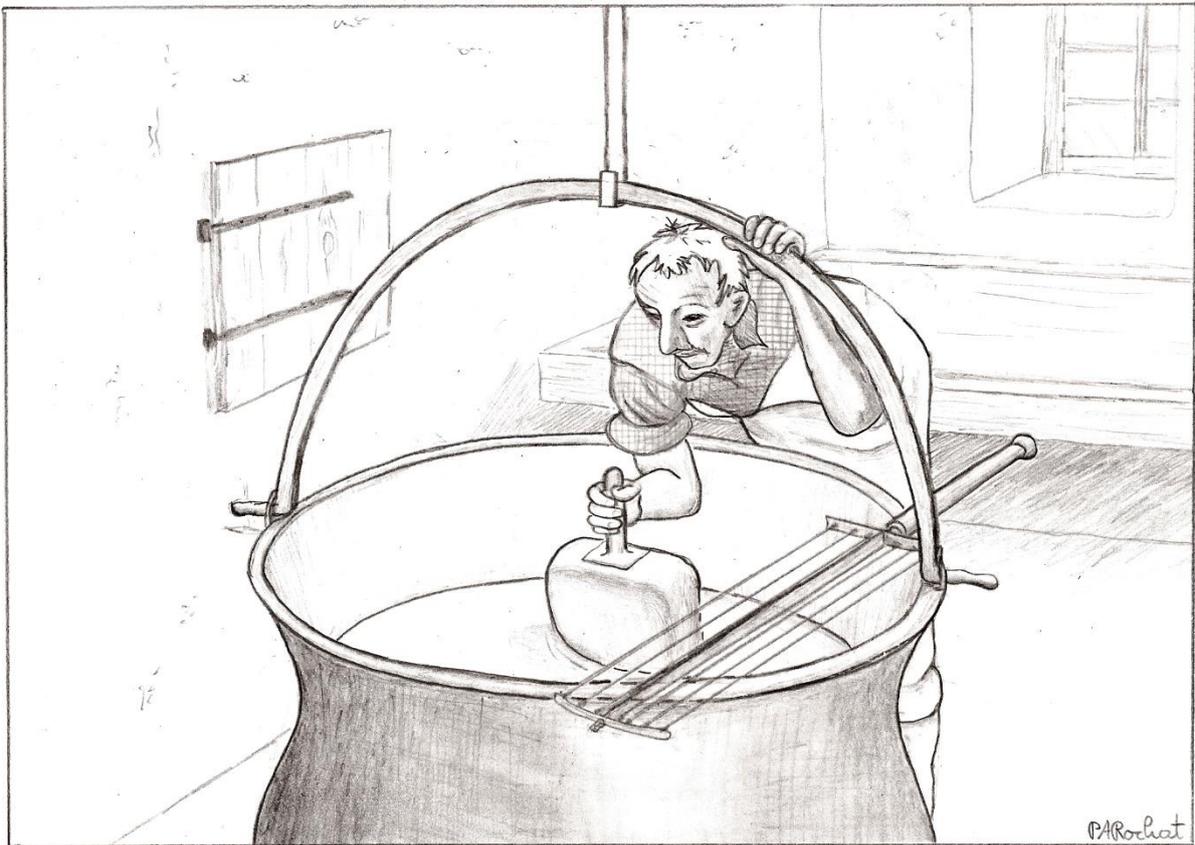


Fromage de Grueres et de Gerandmer

On le retrouve sur cette planche de la Grande Encyclopédie du XVIIIe siècle. En haut, accroché au mur, figure 1, et en bas, figure 10, pièce de bois désignée sous le nom de « épée plate ». La lyre telle que nous la connaissons depuis le milieu du siècle sans doute, n'est pas encore connue



Une épée plate reconstituée le 20 juin 2023.



Dessin de Pierre-Abraham Rochat d'après Paul Hugger, le Jura, 1975, p. 173. La lyre est posée sur le bord de la chaudière. Malgré le travail du caillé avec la poche, elle semble avoir déjà servi alors qu'en principe elle serait encore en attente. Nous sommes au Pré d'Étoy, propriété de la commune de L'Abbaye.



Trois lyres et deux débattoirs.



Débattoir et tranche-caillé dans l'attente de servir sont fixés au plafond de la cuisine du chalet.