

## Le thermomètre

On lit ceci :

*Si l'invention du thermomètre à échelle Réaumur date de 1731, son utilisation dans les fromageries n'apparaîtra qu'au début du XIXe siècle. La température est un paramètre très important dans la fabrication du gruyère. Pour déterminer cette température, les fromagers évaluent la chaleur en plongeant la main et l'avant-bras ou le coude dans la chaudière. L'habitude a rendu chez eux la sensation de l'avant-bras si précise dans l'appréciation de la température qu'ils se trompent rarement (Munier, 1858). Malgré cela, l'auteur signale que le bras du fromager est trop sujet aux variations et qu'il est nécessaire d'avoir recours au vrai thermomètre pour établir avec précision la température du lait et le degré de cuisson<sup>1</sup>.*

L'auteur précise encore que longtemps le fromager préféra s'en tenir à ses méthodes ancestrales plutôt que d'utiliser un thermomètre. D'autre part il indique que les voisins suisses adoptèrent le thermomètre plus vite qu'en France. Suit la description des différents thermomètres utilisés.

*La température doit monter jusqu'à 40o R. Au Pré d'Etoy, on la contrôle avec un thermomètre. Mais les vieux fromagers la prenaient avec le bras, certains même – de vrais spécialistes ceux-là – avec le coude. « Ils disaient qu'on était plus juste qu'en contrôlant avec les mains. » Nono suit attentivement la formation des grains. A tout instant il en sort une poignée et regarde bien si le petit-lait s'écoule rapidement, si le grain sèche vite, « s'il s'essuie » et ressemble à un grain de riz<sup>2</sup>.*

Le thermomètre n'est d'aucune manière un objet emblématique du chalet. Hors usage dans la chaudière elle-même, il peut-être pendu à la potence. Il en est des en bois non vernis, d'autres en bois vernis, bleu en particulier.

*Thermomètre. Tèrmomètre (m.). Long thermomètre avec graduation Réaumur, que l'on suspend dans la chaudière pour mesurer la température du lait. Aujourd'hui encore, des fromagers d'alpage se réfèrent à l'échelle Réaumur. Les nouveaux thermomètres sont en degrés Celsius. Le thermomètre est apparu dans la deuxième moitié du XIXe siècle. Auparavant les fromagers estimaient la température en trempant le coude dans le lait chaud<sup>3</sup>.*

---

<sup>1</sup> André Dasen, Du gruyère au comté, 2013, p. 101

<sup>2</sup> Paul Hugger, Le Jura vaudois, pp. 174-175.

<sup>3</sup> Civilisation du gruyère, 1998, p. 82.



Le thermomètre bleu dont nous parlions tantôt.

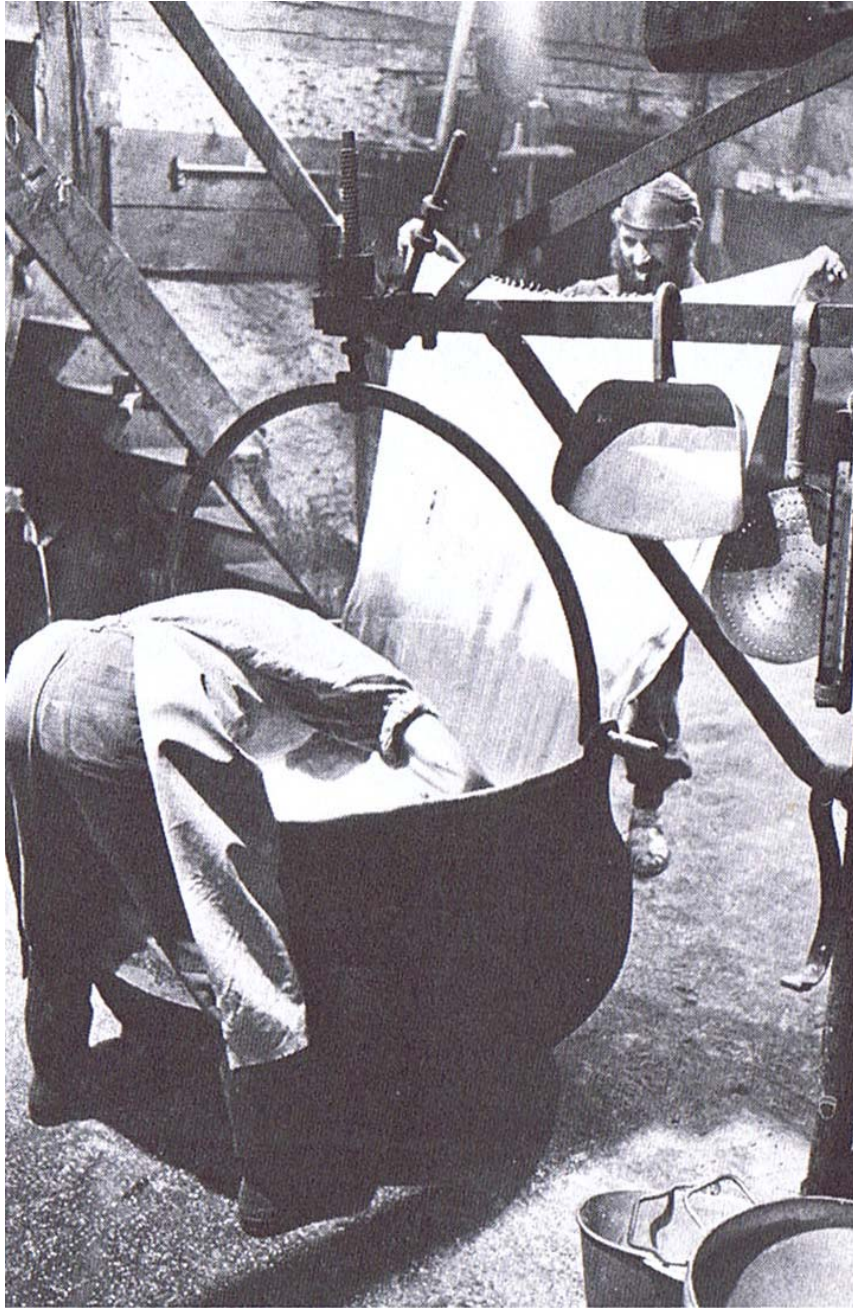


Photo Paul Hugger, la seule qui puisse nous montrer un thermomètre. Il est à droite de l'image, pendu au bras horizontal de la potence métallique.