Petit dictionnaire des termes techniques, des noms de lieux difficilement repérables sur les cartes et des termes familiers, locaux ou populaires employés dans le texte

(1)

* Affinage: v. Action d'affiner. Celui qui s'en occupe. Dans le cas du vacherin c'est naturellement l'affineur. Qui reçoit du fabricant les vacherins blancs à deux ou trois jours et les affine. C'est-à-dire les place dans ses caves et s'occupe d'eux tout au long de la période de maturation qui dure 3 semaines environ. Chaque jour les vacherins sont retournés sur leur planchette. La partie mouillée de celle-ci passe alors dessous. Puis les vacherins sont lavés avec une brosse douce à l'eau salée chaude ou tiède quand ils manquent de sel, à l'eau chaude ordinaire quand ils sont suffisamment ou trop salés.

* Affouragement: n.m. Alimentation du bétail. Un affourament déficient peut conduire à une modification du lait et plus tard à divers gonflements du fromage, notamment le gonflement dit butirique.

* Ammoniaque: n.m. Dissolution de gaz ammoniaque dans l'eau. Pour le vacherin terme employé dans le cas du goût. Goût d'ammoniaque rencontré lors de la dégustation de pâtes molles, notamment du vacherin, à la maturation excessive. Un fromage ammoniaqueux: un fromage souvent trop mûr, trop vieux. Défaut que la thermisation et l'emploi généralisé des cultures, soit ferments, semble avoir en partie maîtrisé.

* Amodiateur: n.m. Ou amodieur ou encore amodiataire. Termes pour désigner celui qui loue une montagne, son chalet et le bétailqui y alpe dont il a la responsabilité. C'est lui qui engagera le personnel nécessaire au train du chalet auquel, dans la plupart des cas, il ne participe pas directement.

* Antiseptique: adj. Qui est propre à arrêter la pullulation microbienne.

* Bâche: n. f. Grande toile qui servait à couvrir les vacherins blancs lorsque ceux-ci étaient disposés sur le pont du camion lors de leur transport de la laiterie aux caves d'affinage.

* Bactérie: n. f. La flore microbienne du vacherin est très riche. Elle se compose de quantité de souches de coliformes, de staphylocoques, de microcoques, de levures, d'entérocoques, de streptocoques.

* Bagnolet: n. m. Du latin balneolu , la baignoire. Récipient dans lequel on laissait reposer le lait de la traite du soir. Placés en nombre sur des supports à proximité des fenêtres dites borgnettes de la chambre à lait en général située au nord du chalet ou de la laiterie. En bois jusqu'au début du siècle, puis en fer blanc. Les bagnolets, en matière d'objets de collection, sont excessivement difficiles à trouver, dans la plupart des cas étant tombés en ruine dès qu'ils furent mis de côté après usage et n'ayant plus de cet état l'humidité nécessaire pour ~~en~~ maintenir ensemble les ~~éléments~~. différentes pièces qui les composent

* Balladeuse: n. m. Lampe mobile dont l'ampoule est protégée par un treillis. Se pend en principe à un crochet du plafond. Utilisée autrefois dans presque toutes les caves à vacherins et suspendue souvent aux pendants. La balladeuse tombait parfois directement dans le bidon d'eau de lavage des vacherins. Pof, plus de jus!

* Bardeaux: n. m. pl. Désignés aussi sous le terme d'ancelles. Se présentaient sous la forme d'une planchette fendue de grandes dimensions: environ soixante centimètres de longueur sur vingt de largeur pour une épaisseur de 10 à 15 mm. Ils étaient destinés à recouvrir les toitures de faible pente. Les tavillons, de plus petites dimensions, supplantèrent progressivement les bardeaux à partir du XVIIIe siècle! Ils sont cloués sur un lambrissage ajouré semblable à celui des chappes protégeant les façades (Glauser, 1989, pp. 429 et 430).

* Batzer: v. Enlever la partie rugueuse d'un tronc de sapin couché après abattage à l'aide d'un couteau à deux mains. Se pratique dans le cadre du levage des sangles.

* Berbots: n.m. pl. ou n.f.pl. . Terme combier pour désigner les pommes de terre cuites à l'eau, dites aussi en robe des champs ou rondes.

* Berger: n.m. (voir aussi fromager). Homme de l'équipe d'un chalet dont le rôle est d'aider le fromager dans son travail, probablement ramener le bétail au chalet pour la traite, traire, râbler, sortir le fumier de l'écurie, aller le mener sur le pâturage avec le tombereau, faire les grassons, approvisionner le chalet en bois de sapin, couper celui-ci, l'entêcher, etc...

* Bernique: interj. Terme familier et populaire qui exprime un mécompte. - Pour trouver des vacherins en mai, bernique! A moins bien sûr de les sortir du congélateur.

* Billes: n. f. Plot de bois d'une certaine longueur et d'un certain diamètre. Tronc d'arbre ébranché et écorcé prêt à être charrié en scierie pour y être débité. Sadit aussi billon: n. m.

* Boissellerie: n. f. Industrie apparue à la Vallée de Joux au début du XVIIe siècle grâce à l'habileté des habitants à confectionner les ustensiles nécessaires à leur ménage et à l'industrie du lait et à la qualité supérieure de la matière première, le bois du Risoud. Au milieu du XVIIIe siècle était la principale occupation industrielle des 5000 habitants de la Vallée. En déclin rapide dès l'apparition de la lapidairerie, mais surtout de l'horlogerie. Mais plus encore dès l'utilisation d'ustensiles en fer blanc à la fin du siècle passé. Industrie qui se concentra dès lors surtout dans la commune du Lieu où elle était la plus implantée dans les hameaux de la Frasse et de Fontaine aux Allemands où les Cart et les Guignard en étaient de grands spécialistes.

* Bonhomme: nom de lieu. Chalet de la commune du Lieu situé à 1127 m. au-dessus des Charbonnières. Autrefois propriété privée, ferme habitée probablement à l'année. On y fabriquait déjà des vacherins dans la première moitié du XIXe siècle.

* Bon poids: n. m. Diminution du poids pratiquée sur le total d'un lot par le vendeur en faveur de l'acheteur. De l'ordre de 1 à 2 %. Pour compenser en quelque sorte la diminution inévitable du poids du fromage en raison de la perte en eau lors des transports. Les bons poids de 500 g. à 1 kg pratiqués sur des envois de moins de 10 kg, expliquent en partie le peu de bénéfice de bien des commerces de fromages à pâtes molles d'autrefois. Les bons poids "ruppaient" les bénéfices. Réalité dont il faut tenir compte pour l'établissement des rentabilités dans le domaine du fromage à partir des pièces comptables de l'époque.

* Bouellée: n. f. Cri relativement fort pour avertir quelqu'un ou pour marquer de la colère ou de la souffrance. Synonyme de hurlée, ~~gueu~~ gueulée.

* Bougies: n. f. pl. Unité de mesure électrique déterminant la puissance des ampoules au début de l'introduction de l'électricité.

* Bourgogne: nom de lieu. On désignait autrefois par Bourgogne toute la partie française à laquelle appartient entr'autre la Franche-Comté. Dont les habitants n'étaient guère appelés que Bourguignons. Sur les montagnes de Bourgogne = sur les alpages voisins de la Franche-Comté, département du Doubs.

* Bourrer: v. Remplir à fond, jusqu'à ce qu'il n'y ait vraiment plus de place. Exprime aussi ce qui presse, ce qui pousse par derrière. Ça bourre = ça presse.

* Brassoir: n. m. (voir débattoir).

* Cadraturier: n. m. Ouvrier qui fabriquait les cadratures, c'est-à dire les mécanismes de sonnerie à répétition et la minuterie placée sous le cadran.

* Caillé ou coagulum: n. m. Masse obtenue du lait mis en chaudière par adjonction de présure.

* Caillette: n. f. Ou caillets, n. m. pl. Estomac de veau séché. Mis à trempé coupé fin dans du petit-lait contenu dans un pot de gré et conservé au chaud pour donner la présure, liquide verdâtre. On utilise aujourd'hui de la présure en poudre diluée dans de l'eau avant d'être versée dans la chaudière.

* Cellophane: n. m. Papier plastique à l'heure actuelle, autrefois organique, utilisé pour emballer aliments et autres produits. Les vacherins sont de plus en plus mis sous cellophane pour la vente. Dans bien des cas le producteur pratique lui-même cette opération.

* Centrale: n. f. Plus précisemment Centrale du vacherin Mont-d'Or. Organe directeur de l'ensemble des professions relatives au vacherin Mont d'Or. Qui avait autrefois son siège à Lausanne. Etablie aujourd'hui à Moudon, dans les bâtiments de l'Ecole de fromagerie.

* Chalet: n. m. Le mot désignait et désigne toujours l'installation d'altitude d'été, cet habitat momentané qui sert pendant la durée d'alpage et où l'on fabrique le fromage. Le mot s'utilisait au XIXe siècle pour désigner le lieu où les sociétaires apportaient leur lait. Terme tombé en désuétude dans ce sens-là les bâtiments où l'on mène le lait et l'où l'on fabrique, au village, étant dits laiteries ou fromageries.

* Chantourner: v. Action de découper des rondelles dans des planchettes de sapin de l'épaisseur des fonds, carrées, entassées les unes sur les autres ~~par 3, 4 ou~~ 5 pièces à la fois. On arrive à la forme ronde et au diamètre désiré à l'aide d'un gabarit. L'opération se pratique à la scie à ruban et nécessite une attention soutenue.

* Chanvre: n. m. Sorte de plante textile. Matériau utilisé autrefois dans la confection des toiles à fromages. Au fort pouvoir résorbant, mais par contre véritable nid à bactéries dans le cas où de telles toiles n'étaient pas régulièrement ébouillantées.

* Chappe: n. f. Pignon de la maison. Une chappe en tavillons, une chappe en éternit et Ô horreur, une chappe en tôle profilée! Un quartier du village des Charbonnières, où l'on passe entre les chappes de plusieurs vieilles maisons, s'appelle précisemment "Les Chappes".

* Char à échelles: n. m. Utilisé autrefois pour rentrer le foin.

* Charret: n. m. Petit char à quatre roue qui servait à transporter de petites choses telles des fournitures et des boîtes à vacherin. Sur le tard avec des roues gentées.

* Chefs de famille: n. m. pl. Terme utilisé plutôt au pluriel. Ceux qui participaient autrefois aux affaires politiques et publiques dans les villages de la Vallée de Joux qui ont leurs administrations particulières. Dont les chefs de famille constituaient en quelque sorte l'organe législatif, tandis que deux recteurs, remplacés chaque année, pouvaient en être l'organe exécutif, responsables surtout des finances et des affaires courantes.

* Chevillon: n. m. Ou cheville. Petite pointe de bois qui sert à fixer la sangle. Elle en traverse les deux extrémités et pénètre dans le champ du caillé. Cette opération occasionnait parfois en celui-ci un léger moisissement. Le chevillon a été remplacé dès les années septante par un élastique, mais reste de rigueur pour maintenir la sangle des gros vacherins, alors utilisé par paire.

* Chevret: m. m. Fromage fabriqué sur France à partir du lait de chèvre. Sur Suisse terme désignant aussi autrefois le chevrotin.

* Chevrotin: n. m. Petit fromage fabriqué autrefois à la Vallée de Joux. Antérieur au vacherin. De forme et de consitance méconnues. Probablement au lait de chèvre à l'origine. Puis, au fur et à mesure que celles-ci régressaient en nombre, additionné de lait de vache. Fut fabriqué jusqu'à la fin du siècle passé en quantités importantes, dans les fermes ou en laiterie. On disait aussi chevret.

* Ciseau à bois: n. m. Utilisé pour faire les pliures. Dans ce cas il était très large et permettait de sortir des pliures de plots de bois d'excellente qualité un peu à la manière des tavillons. Technique très ancienne qui fut remplacée par l'utilisation courante de la varlope.

* Claie: n. f. Sorte de toile nylon rigide d'un nettoyage aisé qui a peu à peu remplacé les toiles organiques ou même les toiles nylon.

* Combier: n. m. Habitant de la Vallée de Joux. Vient de combe, désignant la Vallée ou plus anciennement peut-être la Combe du Lieu, premier centre de colonisation de la région. Egalement adjectif: un puissant accent combier!

* Crapaud: n. m. Terme populaire désignant le porte-monnaie.

* Consorts: n. m. pl. Ceux qui ont un intérêt commun dans une affaire, dans un procès. Un tel et consorts. Par extension, gens d'une même cabale.

* Crettets (Les): nom de lieu. Partie du village des Charbonnières située à l'extrémité sud-ouest du lac Brenet.

* Culture: n. f. Plus souvent au pluriel. Ferments qui permettent après thermisation de réensemencer le lait, c'est-à-dire de rétablir la flore microbienne détruite par la température. Déjà utilisées avant thermisation pour favoriser l'acidification primaire du lait de fabrication et pour améliorer le processus d'affinage du vacherin.

* Curette: n. f. Ou cuiller. Outil avec un plat et deux parties latérales dont les extrémités sont tranchantes, le tout soudé au bout d'une tige métallique elle-même prolongée par un manche. Instrument qui sert à lever les sangles à vacherin sur l'épicéa.

* Débattoir: n. m. Ou brassoir. Outil pour travailler le caillé dans la chaudière. Formé d'un manche à l'extrémité duquel sont passés des fils de fer. Autrefois on utilisait une cime de sapin écorcée dont les branches étaient courbées et repassées dans des trous pratiqu dans la tige.

* Débourrer: v. Dégager, sortir. Débourrer ses caves, les vider, toutes ou en partie.

* Décoller (se): v. Se lever de son siège. Ne pas pouvoir s'en décoller, au contraire, y être si bien, ou si fatigué, qu'on ne peut plus s'en extraire!

* Décombres: n. m. pl. Bois qui encombrent les pâturages après les coupes de bois. Décombrer = enlever les branches des pâturages et les entasser en bordure ou les brûler. Provient du français décombres = débris.

* Décrocher: v. Terme populaire qui signifie arrêter. On l'utilise souvent en parlant d'un métier. "Il n'a pas pu décrocher avant septante ans!"

* Dégniouler: v. Dégourdir. Terme populaire et local. Peu dégnioulé = peu dégourdi.

* Déligneuse: n. f. Machine ou scie pour débiter le bois en planches.

* Deuxième choix: m. m. Marchandise déclassée de par un ou plusieurs défauts évidents: présentation médiocre, consistance indésirable de la pâte. La valeur des deuxièmes choix est fortement réduite.

* Doillatter: v. Ev. doilatter. Terme familier et populaire, très local et peut-être même familial, pour exprimer une impression de chatouillis dans la gorge par l'absorbtion d'un aliment ou d'un liquide, quelque chose qui ne passe qu'avec peine et qui vous occasionne un léger ou fort sentiment de répulsion.

* Egouttage: n. m. Ou égouttement. Action d'égoutter, soit de débarasser d'une partie du liquide. Fromage égoutté = fromage de lait caillé dont on a laissé égoutter le petit-lait.

* Embardouffler: v. Terme populaire. Mettre partout, salir. Se dit plus facilement pour un produit liquide ou semi-liquide. "Il en avait une Sacrée embardoufflée!"

* Emboîtage: n. m. Action d'emboiter. La pratique en a été décrite dans le texte. Apparemment facile, en réalité demandant un certain coup de main ou tour de main. Le vacherin s'emboîte au terme de son affinage et non pendant ou avant comme certains le croient.

* Emmorgé: part. Croûte emmorgée, qui présente une certaine épaisseur de morge, soit de matière humide, légèrement poisseuse provenant d'un lavage régulier du fromage, dans le cas du vacherin opération qui a lieu tous les deux jours pour chaque croûte.

* Empirisme: n. m. Façon de faire qui relève de l'expérience, usage exclusif de celle-ci au profit d'une approche également scientifique.

* Emprésurage: n. m. Action de mettre de la présure dans le lait pour le faire cailler, d'obtenir le coagulum. La présure était fabriquée autrefois avec de l'estomac de veau coupé et mis en pot. On utilisa plus tard de la présure en poudre. Température d'emprésurage pour le vacherin: 30 à 33 o.

* Enfisiquer: v. Tromper, refiler. Faire passer de la mauvaise marchandise pour de la bonne.

* Enrochoir: n. m. (ou égouttoir) Place de travail du fromager composée d'un vaste plateau de bois dans le bord duquel et de chaque côté est pratiquée une rainure où coule le petit-lait jusqu'à l'extrémité où se trouve une ouverture par laquelle il se déverse dans une cuve. C'est sur l'enrochoir qu'on remplit les moules à vacherins, qu'on démoule, qu'on sangle et qu'on presse. Bref, qu'on effectue toutes les opérations nécessaires à la fabrication des fromages. Les enrochoirs étaient anciennement en sapin. Qui fut remplacé plus tard par des bois imputrescibles et peu sensibles à l'action corrosive du petit-lait. Les enrochoirs actuels sont en inox.

* Entêhher: v. Mettre le bois coupé en pile contre les façades des maisons afin qu'il y sèche.

* Epicéa: n. m. Sapin rouge, seul utilisé pour fournir le matériel nécessaire à l'affinage: fonds, liteaux, carrelets, boîtes à vacherin et sangles.

* Epine (L'): nom de lieu. Maisons foraines situées au-dessus du lac Brenet. Il existe encore d'autres groupes de maisons foraines aux Charbonnières situés sur le même niveau: Haut des Prés, la Cornaz. Le village lui-même se divise en: Haut du village, Bas du village, les Crettets, quartier du Cygne, Crêt du Puits.

* Epinettes (Les): nom de lieu. Côte rocheuse située entre le village des Charbonnières et le Lac de Joux.

* Epoisats (Les): nom de lieu. Vallon qui monte au pied de la Dent-de-Vaulion dès après les sources de l'Orbe jusqu'à la Vallée de Joux. Le tunnel ferroviaire des Epoisats pénètre sous la montagne entre le Crêt Mal Rond et les Agouillons, à l'extrémité nord-est du lac Brenet, et débouche directement sur ce vallon.

* Epuré: part. Qui a perdu son eau. Bien épuré, dans le métier, qui a perdu le maximum de son petit-lait, soit par pressage, soit par simple égouttage. Notons que l'épurage ne peut jamais se donner entièrement en laiterie et qu'il continue à se faire en cave sur les planchettes. La perte de poids qui en résulte est de l'ordre de 5 à 10 %. Elle a pu être de 15 % dans des cas extrêmes. Une des causes, avec le bon poids, de la diminution parfois excessive de la marge de l'affineur.

* Etre bonne pâte: Etre tolérant, à la limite trop bon! Mais pour un affineur, n'est-il pas normal d'être bonne pâte!

* Fardeau: n. m. Ou colis. Formé pour les petits vacherins de cinq pièces empilées les unes sur les autres et ficelées, de trois à quatre pièces pour les gros. Sur le vacherin supérieur du fardeau devait autrefois être timbré les initiales du producteur ainsi qu'un no qui correspondait à l'ordre de livraison dans la semaine, ceci pour faciliter les contrôles lors de l'expédition et plus tard en gare, dans les tris successifs auxquels étaient soumis les fardeaux de vacherins.

* Ficeler: v. Les vacherins autrefois étaient ficelés pour les expéditions comme on vient de le voir. Cette opération se pratiquait sur le bord d'une table, à la main. Plus tard, chez les affineurs les plus importants, à la machine. La ficelle devait être tirée de manière à ce qu'elle soit parfaitement tendue. Ce que n'arrivaient à faire que des "ficeleurs" d'attaque! Et non les néophytes que nous étions alors!

* Fonds: n. m. Employé plutôt au pluriel vu le nombre des fonds qui se trouvaient dans les caves et les locaux d'affinage. Petites planchettes sur lesquelles sont déposés les vacherins lors de leur affinage. On dit les fonds, laver les fonds, mettre sécher les fonds. Cette dernière opération se pratiquait sur des séchoirs spéciaux qu on trouvait à l'extérieur des maisons, contre les façades les mieux exposées au soleil. Ce terme de fond est remplacé par foncet ou foncé dans la plupart des articles parus sur le vacherin, en réalité second terme qui ne s'emploie ou ne s'employait que très peu dans le métier, tout au moins dans notre famille où on ne parlait que des fonds.

Laver les fonds, puis les mettre sécher, constitue une opération importante par le temps qu'elle réclame. Dans les commerces d'un certain tonnage, une personne à plein temps peut-être employée pour ce travail. Il n'a guère été parlé des travaux liés aux fonds dans le cadre de ce livre, et pourtant... odeur des fonds sales, ou propres, odeur de l'eau dans laquelle on les lave, brosses que l'on servait autrefois pour cet usage avant l'introduction de la machine, puis mise en place sur les séchoirs extérieurs. Cette dernière opération, fastidieuse par les grands froids, très agréable quand il fait beau et qu'il y a du soleil dont on profite après des journées entières passées dans la semi-obscurité des caves. Aujourd'hui l'affinage s, utilise des planches de plus grandes dimensions qui sont lavees à l'eau sous pression, puis étuvées, opération qui en même temps permets de les sécher . D'où la disparition progressive des séchoirs à fonds extérieurs. Une page s'est tournée.

* Fourniture: n. m. Pour les boîtes à vacherin, constituée par les fonds (rondelles) des boîtes et des couvercles, pour les derniers rabotés sur une face. Livrés en rouleaux de cinquante attachés avec des ficelles. Et les pliures des boîtes et des couvercles attachées en fagots de même nombre. La fourniture est livrée au monteur par l'affineur qui lui paiera le montage des boîtes à la pièce. C'est le monteur par contre qui fournira ce que l'on peut appeler la petite fourniture qui comprend les clous et les goupilles. Le monteur s'équipe lui même du matériel nécessaire au montage. On pourrait cependant parler à l'imparfait, car le montage à domicile des boîtes à vacherin à complètement disparu au profit du montage fait directement en usine. Cela tout au moins pour la Vallée de Joux.

* Franco: adj. Livré à l'acheteur par chemin de fer ou par quelque autre moyen au lieu de destination ou à domicile sans que celui-ci n'ait à payer les frais de transport.

* Fromager: n. m. Homme faisant partie de l'équipe d'un chalet dont il a la responsabilité. Le travail le plus compliqué, la fabrication du fromage, lui est est confié. Ilest secondé par le fruitier et le berger, aides qui peuvent aussi exercer différentes autres fonctions suivant les lieux et les époques. Le nombre des employés était évidemment en fonction de l'importance du troupeau et du train du chalet. La composition de l'équipe put varier dans sa composition, mais surtout dans la désignation de chacun de ses membres. Ainsi, en plus de fromager, fruiter et berger, parle-t-on encore de trancheur, de bovairon, d'armailli, de bouèbe ou boueb (le gamin), de modzeni, de frotaillon, etc..
Le terme de fromager désigne aussi bien entendu celui qui fromage en laiterie, dit aussi laitier.

* Frottage: n.m. Action de frotter les vacherins, c'est-à-dire d'enlever la moisissure blanche qui se fait en surface, l'oïdium lactis et de former la croûte. Autrefois au moyen d'un chiffon trempé dans de l'eau salée, aujourd'hui au moyen de brosses douces et d'eau chaude ou tiède additionnée de sel s'il a lieu.

* Fruitier: n. m. Homme de l'équipe d'un chalet. Probablement le bras-droit du fromager, le trancheur. Son rôle dans ce cas-là était d'aider à faire le fromage, de faire le seré, de soigner les porcs, de laver le matériel de fabrication et parfois de faire la cuisine.

* Gérant: n. m. De la Centrale du vacherin Mont d'Or, trait d'union entre celle-ci et les différents membres qui en font partie: producteurs de lait, fabricants, affineurs et organisations laitières. Est chargé d'appliquer les mesures décidées par le Comité de l'Association du vacherin Mont d'Or. Engagé à plein temps dès 1989.

* Goger: v. Terme local. Séjourner longtemps dans un liquide, en principe dans de l'eau. Pour retrouver du poids, de la souplesse, pour se rafermir ou pour toute autre raison. S'emploie surtout pour les poissons. Par déformation: rester longtemps dans un milieu donné.

* Goille: nom de lieu. Rivière qui joint le lac de Joux au lac Brenet. A l'origine ce canal était situé plus à l'est, en direction de l'Hôtel de la Truite. Fut remblayé lors de la construction du Pont-Vallorbe ou du Pont-Brassus. Un canal artificiel fut ouvert en contre-partie plus à l'ouest, à l'endroit même où il se trouve aujourd'hui.

* Gomme: n. f. Terme très familier pour désigner un vacherin. Se dit aussi gommeux.
  - Tu as soigné tes gommes, Gustaves?
  - Et ces gomeux, Louis, ça marche?

* Gonflement: n. m. Défaut majeur qui peut survenir au vacherin suite à une infection du lait due à un manque d'hygiène du producteur ou même du fabricant. Et qui nécessite souvent la destruction de la marchandise.

* Goupille: n. f. Petite pièce métallique plate et pointue à une extrémité, l'autre étant arrondie, qui servait à fixer les deux extrémités de la pliure avant de clouer le fond en celle-ci. Qui se recourbait à l'intérieur avec facilité vu sa faible épaisseur. On mettait en général deux goupilles par pliures, autant pour celle de la boîte que pour celle du couvercle. Les goupilles ont été remplacées par les agraphes.

* Grain: n. m. Petit morceau de caillé obtenu après découpage du coagulum avec le tranche-caillé, puis son brassage avec le débattoir ou l'hélice. De la grosseur d'une noisette ou d'une noix suivant la méthode du fabricant et de l'altitude. Le grain, pour la fabrication du gruyère, est d'un diamètre beaucoup plus faible. Pour les pâtes molles il doit être enrobé, c'est-à-dire qu'il doit contenir encore un certain pourcentage de petit-lait, condition siné qua non pour obtenir des pâtes onctueuse. Quoique le défaut le plus courant soit en général l'inverse: grain contenant trop de petit-lait, ce qui nuira à la bonne maturation du fromage et contribuera à donner un vacherin à tendance seré = dur au milieu et clair sous la croûte, avec une acidité trop prononcée au goût.

* Gurit: n. m. Matière synthétique qui s'employait autrefois couramment pour les tabliers. Qu'on utilisait aussi pour protéger les langes des enfants. À l'odeur caractéristique et prononcée. Terme et matière qui semblent être tombés en désuétude.

(9)

* Grelottières: n. f. Sorte de collier que l'on mettait autrefois autour du cou du cheval. Et sur lequel était fixée quantité de petits grelots circulaires à l'intérieur desquels se trouvait une petite boule qui les faisait tinter. La grelottière servait, l'hiver surtout, à avertir les passants du passage d'un attelage qui, par temps de neige, n'aurait pas été entendu et par conséquent aurait présenté un certain danger. L'usage de la grelottière était même obligatoire.

* Grossiste: n. m. Intermédiaire entre l'affineur et le détaillant. Le mi-grossiste, lui, avait quasiment le même statut, si ce n'est qu'il commercialisait des quantités inférieures et que la ristourne qui lui était accordée en fin de saison, quand ce système était encore en vigueur, était moins conséquente.

* Hardi petit. Excl. Terme familier pour dire: allez en route, allons-y, et de bon coeur, avec courage.

* Lapidairerie: n. f. Industrie qui consistait à tailler la pierre de bijouterie ou de pacotille. Fortement implantée à la Vallée de Joux dès 1712 selon Lucien Reymond. En régression dès le début du XIXe siècle à cause de la progression de l'horlogerie. Les derniers lapidaires se rencontrèrent dans la commune du Lieu, en particulier aux Charbonnières où l'on retrouva bon nombre d'établis dans les galetas sur lesquels se pratiquait à domicile les différentes opérations requises par ce métier bien particulier. La lapidairerie, si elle disparut de la Vallée de Joux, n'en avait pas moins donné lieu à une activité du même genre, la fabrication des contre-pivots et des pierres fines (rubis, grenats, saphirs) à l'usage de l'horlogerie.

* Leveurs de sangle: n. m. Celui qui lève les sangles sur les sapins après le passage des bûcherons. Dit aussi sanglier en langage moderne. Ce dernier terme prêtant à confusion. Profession marginale qui s'est un peu perdue sur sol suisse-romand mais qui par contre s'est fortement développée en Franche-Comté voisine.

* Listériose: n. f. Maladie due à la listéria, bactérie déterminée en suisse romande dès 1983 pour la première fois, mais connue et recensée depuis environ une cinquantaine d'années. Fut responsable de la seconde affaire du vacherin qui eut hélas un retentissement quasi mondial. Evénement duquel le vacherin ne s'est toujours pas relevé, puisque les quantités produites ne sont encore que du 50 % de ce qu'elles étaient avant 1985.

* Maison foraine: n. f. Maison isolée située à une certaine distance du village. En général on trouve plusieurs maisons foraines groupées en un même endroit. Exemple: l'Epine et la Cornaz aux Charbonnières, : le Mont-du-Lac, au Pont.

* Mal tourner: v. Se dit pour des vacherins qui sont soudain devenus trop forts, trop faits, pas beaux de croûte, bref qui n'ont pas bien été, qui ont mal tourné, quoi!

* Mandzon: n. m. Du latin manica, la manche. Gilet de fruitier ou de laitier ou blouse sans manches, probablement d'origine gruyérienne. Fait d'une toile à rayures bleues et blanches dépourvue de tout ornement. S'utilisait beaucoup autrefois dans les chalets et dans les laiteries.

* Marque à feu: n. f. Les couvercles des boîtes à vacherins, depuis une quinzaine d'années, ne se marquent plus à l'encre

* Mélanger: v. Le mêlage. Action de mêler les laits, soit de les utiliser en commun pour la fabrication du fromage. En principe dans un bâtiment commun. Autrefois le chalet, en ce siècle la laiterie ou la fromagerie. Ces bâtisses furent construites pour la plupart au siècle passé suite à la formation des sociétés de laiterie qu'on put trouver dans tous les villages, dont certains possédèrent même deux, voire trois locaux de ce genre.

* Minimaliser: v. Terme récent fortement popularisé par la Centrale du vacherin Mont d'Or dans ses rapports annuels. Désigne l'action de celui qui veut résoudre certains problèmes d'une façon plutôt sommaire; pour qui aucun de ceux-ci n'est vraiment important et pour lesquels il a toujours une solution plus immédiate et plus simple, même si celle-ci ne donne aucun résultat tangible.

* Miquelet: n. m. Un minus, un gringalet.

* Mise en caille: coagulation du lait qui se fait à partir de la présure. Temps de mise en caille, temps qu'il faut pour que l'opération de caillage soit complète dès l'emprésurage, soit environ 20 minutes.

* Moindres (les): m. m. pl. Terme populaire, les moins bons.

* Mollachu: adj. Terme populaire. Mou à l'extrême, mollasse, flasque, sans énergie.

* Mollette: n. f. Terme de métier ou local. Pierre à aiguiser les faux ou les couteaux. De petites mollettes, de section carrée, sont utilisées en horlogerie pour aiguiser les burins et autres outils.

* Monnaies: n. f. Les monnaies les plus courantes du siècle passé sont: le kreutzer ou kruz, la rappe, le batz, le florin, le franc, la livre. Voir le tableau de la p. 28.

* Mordoré: adj. Teinte brune à reflets dorés.

* Multimoule: n. m. Appareil d'utilisation relativement récente qui permet de remplir de nombreux moules en même temps en versant le caillé dans une cuve qui comprend de nombreux trous par lesquels il s'écoule. Simplification du travail qui a permis un gain de temps appréciable.

* Néveau: n. m. Forme un espace abrité sur le devant du rural. Les entrées de la grange et de l'écurie sont placées en retrait. Très souvent la porte du couloir d'accès du logement, corridor, se trouve également sous le néveau. Qui, outre sa fonction d'espace de circulation, permet d'abriter un char de foin supplémentaire par exemple en été, lorsque l'orage menace. On y effectue aussi divers travaux comme le façonnage du bois. Particularité architecturale propre à la Vallée de Joux et aux régions françaises voisines.

* Noce n. f. Terme local. Petit morceau de pain. Noces pour la fondue, couper une tartine pour en faire des noces.

* Paillasson: n. m. Terme français désignant une natte de paille ou de jonc.

* Pair: n. m. Terme local et populaire pour dire quelques-uns. Un pair de mille francs, un pair de gamins .

* Parer : v. Enlever la partie de la pliure qu'il il y de trop après l'emboîtage de sorte que le vacherin"ait bonne facon", qu'il ne paraisse pas trop enfoncé au fond de sa boîte. Opération qui se fait avec un petit couteau bien aiguisé dont on rafraîchit de temps à autre le fil avec la mollette.

* Pasteurisation: n. f. Action de porter le lait à la température d'environ ... o. Afin de tuer les germes de fermentation. Rappelons que le vacherin n'est pas pasteurisé, mais simplement thermisé, opération qui se pratique à 62°.

* Pâturages communs: n. m. pl. Se situaient aux abords des agglomérations et étaient propriétés des communes ou des villages. Chaque habitant avait le droit d'y mettre une ou plusieurs bêtes. Leur proximité immédiate permettait au bétail de réintégrer quotidiennement l'étable de la ferme pour y être trait. Il n'y avait donc aucun bâtiment sur les pâturages communs qui formaient en général une ceinture autour de la zone d'habitat et de cultures.

* Pendant: n. m. Là où sont placées les planchettes, autrement dit les fonds, sur lesquelles sont déposés les vacherins pour leur affinage. Le pendant est constitué de supports - carrons de terre-cuite dans le bas, de quatre à six hauteurs, puis carrelets, de dix à douze hauteurs - et de liteaux (lambourdes, lambris).

* Pifomètre: n. m. Avec le nez, le pif! ou avec l'oeil. Au juger, comme ça, sans peser ni mesurer.

* Pignon: n. m. Partie de la maison dont le sommet est triangulaire. Qui fait front, dans le cas de la Vallée de Joux, aux courants dominants Pignon , protégé par une chappe de tavillons à vent, ; par des planches posées verticalement à bise. Les pans du toit s'abaissent sur les deux autres longs côtés où on trouve le néveau . Il existe même des maisons à double néveau.

* Piler: v. Marcher dessus. Se faire piler dessus = se faire marcher dessus. Par exemple les petits affineurs par lesgros! Piler les vers: piler la terre dans une région où ils sont nombreux jusqu'à ce qu'ils sortent. Technique de pêcheur.

* Plainoz (Les): nom de lieu. Anciennes fermes, actuellement alpages, situées au-dessus du village du Lieu direction Risoud, à l'altitude de 1199 mètres. Autrefois haut-lieu de contrebande à l'instar de la Tépaz distante d'un petit kilomètre.

* Pliure : n. f. Partie latérale de la boîte à vacherin et de son couvercle. S'obtient par déroulage de plots de bois de sapin d'une qualité exceptionnelle à l'aide d'une varlope.

* Plot: n. m. Bille de bois assez courte mais d'un diamètre plutôt conséquent.

* Poix: n. f. Résine de sapin durcie ou agglomérée. A un très fort pouvoir d'adhérence sur les étoffes et sur la peau. Se détache avec de l'essence de térébenthine. Celle-ci obtenue autrefois par distillation de cette même résine.

* Rabler: v. Racler le fumier dans les chalets avec un rabloir, outil constitué essentiellement d'une planche fixée au bout d'un manche, dit aussi rablet.

* Radin: n. m. Celui qui renâcle à sortir et surtout à ouvrir son porte-monnaie.

* Raffut: n. m. Terme populaire pour désigner un bruit très fort, brouhaha.

* Rampon: n. m. Mâche ou doucette. Sorte de salade d'un goût délicat et exquis qui pousse surtout à l'automne, en hiver et au printemps et qui supporte le froid. Va excellemment bien avec le vacherin.

* Reblochon: n. m. Fromage à pâte molle dont les méthodes de fabrication ont été importées de Savoie. Est devenu aussi vaudois! Sa fabrication reste cependant limitée. Les tentatives des affineurs pour le promouvoir en grand dès les années 1940 ont tourné court.

* Rebut: n. m. Rebuter, action de mettre au rebut. Pièce de fromage que le marchand refuse d'acheter parce qu'il n'est pas de qualité, qu'il n'est pas de recette!

* Relation de vente: reconnaissance de la valeur nutritive et commerciale, si on peut l'expliquer ainsi, des différents produits de consommation lors des périodes de rationnement et de coupons. Cette relation fut pendant la première guerre mondiale de 1 : 2, c'est à -dire qu'un coupon pour l'obtention de 100 g de de gruyère permettait d'obtenir 200 g. de vacherin. Relation qui fut toujours de 1 : 2 au début de la seconde guerre mondiale, mais qui passa bientôt à 1 : 1,5.

* Remblai: n. m. Décharge, ruclon, gadoues.

* Rencart (au): n. m. Mettre au rencart, mettre de côté. Terme populaire et local.

* Ressuyage: n. m. Action de ressuyer. Vacherin dont la croûte se sèche suffisamment pour qu'elle puisse être lavée. Par l'action de l'air et par le développement d'une flore microbienne spécifique à sa surface. Un vacherin qui ressuie bien a bien des chances de faire un bon vacherin.

* Risoud: nom de lieu. Montagnes et forêts dont le point extrême est le Grand Crêt qui culmine à 1419 mètres. Le Risoud, qui fait frontière entre la France voisine et la Vallée de Joux du côté nord-ouest, s'écrit aussi avec un x à la place du d. Il n'existe pas vraiment une manière qui prédomine. Se trouve par exemple écrit Risoux sur toutes les cartes fédérales actuelles.

* Rognures: n. f. pl. Déchets après avoir enlevé les bourrelets des vacherins blancs qui ont été formés sur le pourtour lors du pressage. Les rognures sont à éliminer. Certains laitiers les réutilisaient autrefois dans la fabrication du lendemain coupées en très petits morceaux qu'ils rajoutaient au caillé. De texture différente, les rognures gênaient à l'homogénéité future de la pâte du vacherin et apportaient le risque possible et supplémentaire d'une contamination quelconque.

* Rondouillet: adj. Familier et local. Rondelet, rond, bien en chair.

* Rossignol: n. m. Marchandise défraîchie, démodée. Pour le vacherin le terme s'applique à de la seconde qualité ou à de la qualité bien médiocre.

* Röstis: n. f. pl. Pommes de terre crues râpées et rôties dans du beurre. Sont le plus souvent précuites, puis râpées et enfin rôties dans une poële. Mets d'origine suisse-allemande qui accompagne à merveille le vacherin. Des röstis, de la salade verte et du vacherin, vous avez le meilleur souper que vous puissiez faire. Avec un coup de rouge en prime, vous ne regrettez vraiment pas d'être venu au monde!

* Rupper: v. Terme populaire. Manger très grossièrement. Qui vous "ruppent" les bénéfices, qui vous mangent les bénéfices.

* Salmonelle: n. f. Bactérie très virulente qui provoque des troubles digestifs et intestinaux relativement graves. D'origine animale le plus souvent. Fut la cause de la première affaire vacherin en 1985. Episode relativement mineur qui serait passé tout à fait inaperçu s'il n'avait été grossi outre-mesure par les mass-médias et surtout s'il avait été lié à d'autres produits que le vacherin.

* Sangle : n. f. Ecorce prise en bande sur l'épicéa, sous la partie rugueuse au préalable enlevée avec un couteau à deux mains. Séchée puis réutilisée, redevenue souple et résistante après cuisson, pour sangler les vacherins. On parle alors de sanglage.

* Sous-enchère: n. f. Vente faite en dessous des prix fixés pour augmenter son tonnage ou pour liquider un surcroît de marchandise.

* Starter: n. m. Cultures, ferments.

* Tanique: adj. Qui a l'odeur ou le goût de tanin. Dans le cas du vacherin, l'écorce de sapin communique son goût à la pâte avec laquelle elle entre directement en contact.

* Température: n. f. Celle-ci, à la Vallée de Joux, à l'instar du vallon de la Brévine dans le Jura neuchâtelois, peut parfois être excessivement basse. Ainsi put-on mesurer au Sentier, le 31 janvier 1888, - 41o. Des températures plus basses encore furent engegistrées dans la région des Amburnex, sur la chaîne du Mont-Tendre.

  L'échelle utilisée actuellement en laiterie est l'échelle centigrade. Autrefois on préférait les degrés Réaumur. Ainsi les anciens thermomètres de laiterie ou de chalet comportaient les deux échelles inscrites en regard l'une de l'autre.

* Tépaz (La): nom de lieu. Chalet de la commune du Lieu situé à l'altitude de 1300 mètres. Il existait autrefois deux bâtiments détruits par le feu en 1934. Haut lieu de contrebande au siècle dernier avec les Plainoz voisins et la région de la Fontaine aux Allemands.

* Thermisation: n. f. Opération qui consiste à porter le lait à la température de 62o puis à le refroidir rapidement pour le ramener à la température d'emprésurage qui est de 30 à 33o. La thermisation tuant certaines bactéries nécessaires à la bonne maturation du vacherin, il est nécessaire de réensemencer le lait au moyen de ferments ou de cultures. Celles-ci préparées par l'Ecole de fromagerie de Moudon.

* Timbre: n. m. Marque distinctive d'une association ou d'un commerce. Instrument servant à apposer ces marques. Dans le cas du gros timbre que l'affineur appliquait sur le couvercle, cet instrument était semi-circulaire avec une grosse poignée sur le dessus afin de le prendre bien en main.

* Tirer la jambe. Expression qui signifie traîner la jambe, rester en arrière, avoir des difficultés à avancer, au propre comme au figuré.

* Tomme (vaudoise). N. f. Petit fromage gras à croûte fleurie, c'est-à-dire à moisissures blanches, de 100 g. environ. La tomme se fabriquait autrefois à la Vallée de Joux sous différentes formes, dont la tomme grasse , probablement l'ancêtre de la tomme vaudoise actuelle. Ces différentes sortes n'ont pas pu être déterminées de façon précise. La tomme actuelle s'affine en 7 à 8 jou Il existe sur France quantité de petits fromages qui portent le nom de tomme. Qui s'écrit aussi tome. L'histoire de cette production fromagère, avec toutes les variantes qu'elle comporte, serait très certainement plus compliquée encore à établir de facon un peu précise que celle du vacherin. Du latin vulgaire tuma, fromage, assimilé au latin tumare, être enflé.

* Tonnage: n. m. Nombre de tonnes vendues par un affineur ou fabriquées par un fromager pendant une saison. La course au tonnage: Vouloir vendre la plus grande quantité possible au mépris des prix fixés et dans certains cas de son propre bénéfice.

* Tonneau à fromage: n. m. Le transport du fromage dans des tonneaux est déjà signalé au XVIIe siècle en Gruyère. Chaque tonneau pouvant contenir une dizaine de meules. Les tonneaux utilisés à la Vallée de Joux pour ce genre de transport étaient fabriqués par les boisseliers de la région qui utilisaient pour cela des bois de seconde ou de troisième qualité. Les douves étaient maintenues par des cercles de noisetier.

* Tourne-plot: n. m. Outil servant à tourner les plots ou les billes en forêt ou en scierie. Presque dans tous les cas de fabrication artisanale.

* Tourteau: n. m. Résidu de graines et de fruits dont on a exprimé l'huile et utilisé comme aliments pour les bestiaux ou comme engrais.

* Tornaz: nom de lieu. Extrémité nord-est du lac Brenet où était autrefois stocké le charbon de bois à destination de Vallorbe. Charrié à dos de mulet dans les grands sacs propres à cet usage disposés de part et d'autre de l'animal. Attelages qui passaient par la route de l'Echelle. Tornaz = tourner.

* Tranche-caillé: n. m. Outil pour découper le caillé en chaudière. Sorte de harpe munie de fils d'aciers dont la forme n'a que peu varié au cours des âges.

* Triangle: n. m. Véhicule naturellement triangulaire tiré par des chevaux (de un à douze) introduit à la fin du siècle dernier pour l'ouverture des routes principales de la Vallée.

"Malgré ses douze chevaux, ses charretiers et sa demi-douzaine d'hommes armés de pelles, le grand "triangle" devait souvent s'avouer vaincu devant la masse de neige accumulée sur les cols". R. Meylan, 1929, p. 127.

* ULV: Union Laitière Vaudoise. Etablie autrefois à la Place du Tunnel à Lausanne. Actuellement au Mont-sur-Lausanne, au Rionzi, sous sa nouvelle désignation: ORLAIT .

* Vachelin: n. m. Nom donné à l'ancêtre du comté ou du gruyère et qui se fabriqua surtout sur France. Le mot apparut dès le XVe siècle. Fromage de qualité néanmoins inférieure. N'a aucune parenté avec le vacherin.

* Varlope: n. f. Sorte de grand rabot qu'on utilisait autrefois entr'autre pour la fabrication des pliures à vacherin.

* Veines du bois. Dans le cas des pliures à vacherin, les les veines doivent être si possible horizontales. Suivant la qualité du bois, il se peut que celles-ci soient au contraire obliques, plongeantes. L'action de parer sera alors plus difficile, rendant le tour de main encore plus importante, le couteau ayant toujours tendance à suivre la veine du bois et non à rester en surface, à l'horizontale.

* Vêler, velaison: mettre bas en parlant d'une vache. Vêlage ou vêlement. Action de mettre bas, de vêler. Epoque de velaison ou de mise bas.

* Vuerdze: n. f. Terme local désignant un espace de temps relativement important. Une sacrée vuerdze = longtemps, plusieurs années. Dans le cas présent une quarantaine d'années, ce qui est un sacré paillon! Terme aussi local qui désigne la même chose.