

La cuisine – 3. Fabrication –

On y vient quand même. Quoique cependant, et bien que nous ayons eu un père laitier et fromager de chalet, nous n'allons pas entrer dans des détails qui vont en révéler les secrets. Généralités avant tout.

Nous ne pouvons ici résister au plaisir de vous offrir un extrait d'un texte que nous avons pu lire autrefois dans notre : Géographie de la Suisse, Payot 1972, p. 39 :

Sur l'alpage

Les voilà enfin dans « l'ariau ». Les vachers se mettent à traire, assis sur leur siège unijambe. A mesure que les seillons sont pleins, je les porte à la cuisine pour les verser dans la grande chaudière de cuivre, puis je les rapporte aux trayeurs.

La chaudière est remplie : il s'agit maintenant de faire le fromage. Je seconde le chef-fromager dans ce travail. J'allume le feu, je l'entretiens. Le chef plonge de temps en temps son doigt dans la chaudière : c'est son thermomètre. Quand il juge le lait assez chaud, il y verse un peu de présure. Tu ne sais certainement pas ce que c'est ? (Ces citadins, ça ne sait rien.) Eh bien ! c'est de l'estomac de veau... Oui, mon vieux. Et ça sert à faire cailler le lait.

Sitôt que le lait a reçu sa ration de présure, il fait ce qu'il doit faire : il se caille. Et nous, nous nous mettons à le brasser, tout en continuant à chauffer.

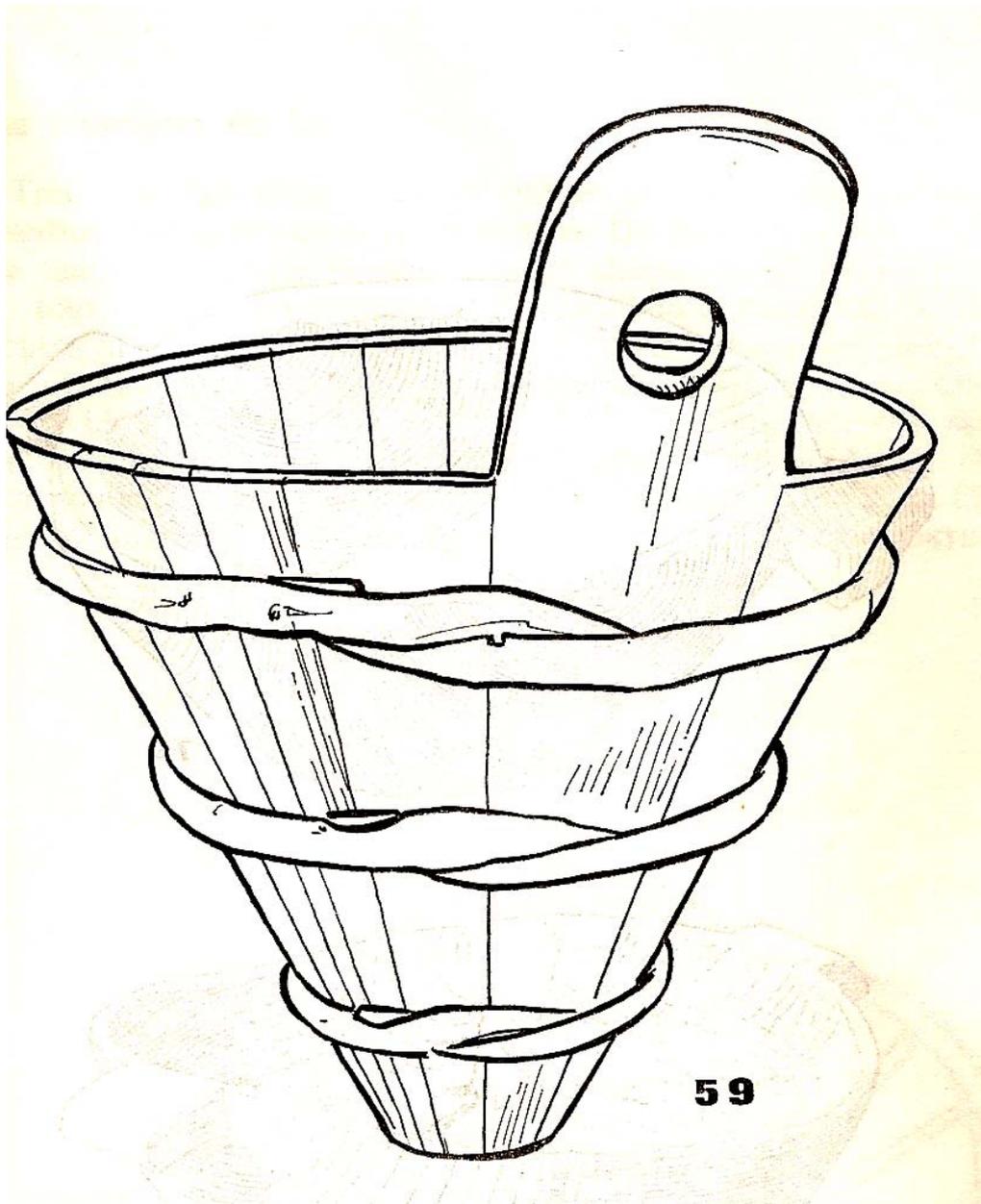
Ici, mon cher Zéphyrin, tu ne nous serais pas d'un grand secours, toi qui aimes les travaux variés, peu pénibles et vite achevés. Car il faut brasser, brasser, brasser. Il faut brasser pendant des heures, jusqu'à ce que tout le caillé ressemble à une masse de riz bouilli. Heureusement, c'est en général le fromager qui brasse. Moi, je m'occupe du feu.

Vers midi, le caillé est à point. Alors le chef plonge dans la chaudière une grande toile et recueille d'un seul coup toute la masse ; il la soulève, laisse égoutter le petit-lait, et place sa toile pleine dans la presse. Un fromage est fait ! Le surlendemain, on le porte à la cave, où il faudra encore le saler, le laver et le retourner tous les jours.

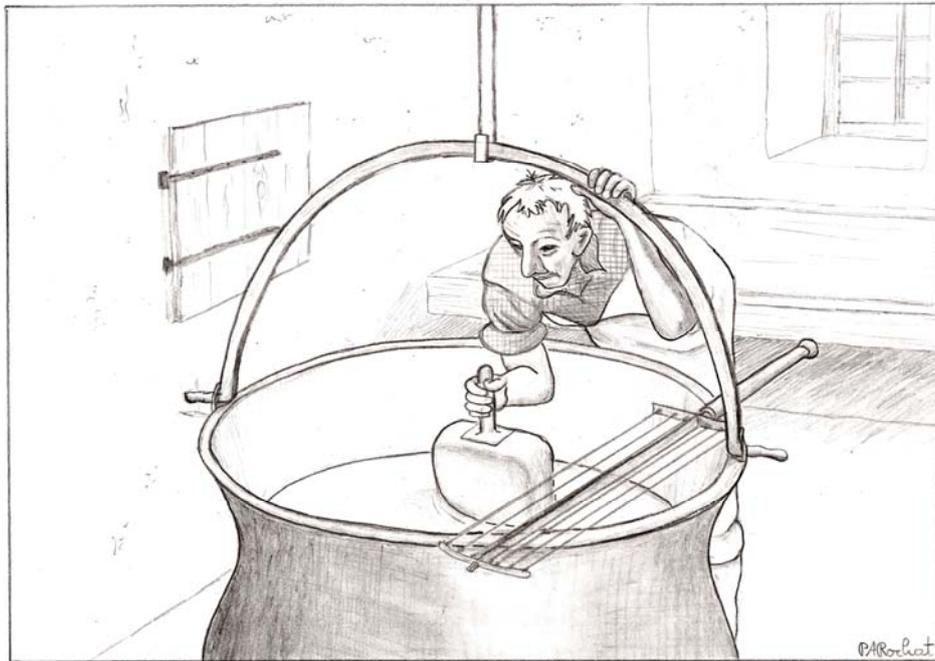
Le petit-lait, qu'en fait-on ? On le donne au procs. C'est d'ailleurs pour ça qu'ils sont ici.

Voilà donc grosso modo une fabrication de fromage. Il faut simplement signaler ici que le narrateur, qui signe Hilaire, exagère un peu quant à la durée du brassage du caillé, et que surtout le fromage est sorti de la chaudière bien avant midi, heure à laquelle tout est depuis longtemps terminé, la chaudière et les instruments relavés, et le fromage déjà mis en presse depuis un certain temps.

Notons aussi qu'au lait du matin versé dans la chaudière, il aura été filtré au préalable par le biais d'un couloir au fond duquel on met de la dé, soit des branches de sapin avec leurs aiguilles, on rajoute le lait pris dans les baignolets qui reposaient dans la chambre à lait. Lait écrémé en partie avant qu'il ne rejoigne la chaudière, crème que l'on offrira aux visiteurs éventuels, ou que l'on transformera en beurre grâce à la barate à piston.



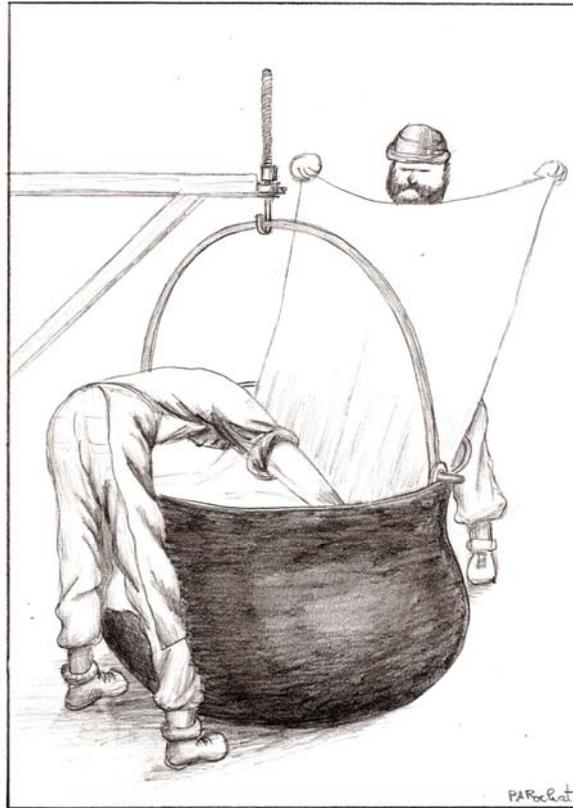
Le couloir. Le fond est libre, dans lequel on met comme dit plus haut des branches de sapin avec leurs aiguilles. Le couloir est naturellement lavé tous les jours et le filtre improvisé changé à chaque fois.



Une fois le caillé formé, le fromageur le découpe délicatement avec la poche de bois.



Le caillé est ensuite découpé en fins morceaux avec la lyre, puis brassé avec le débattoir.



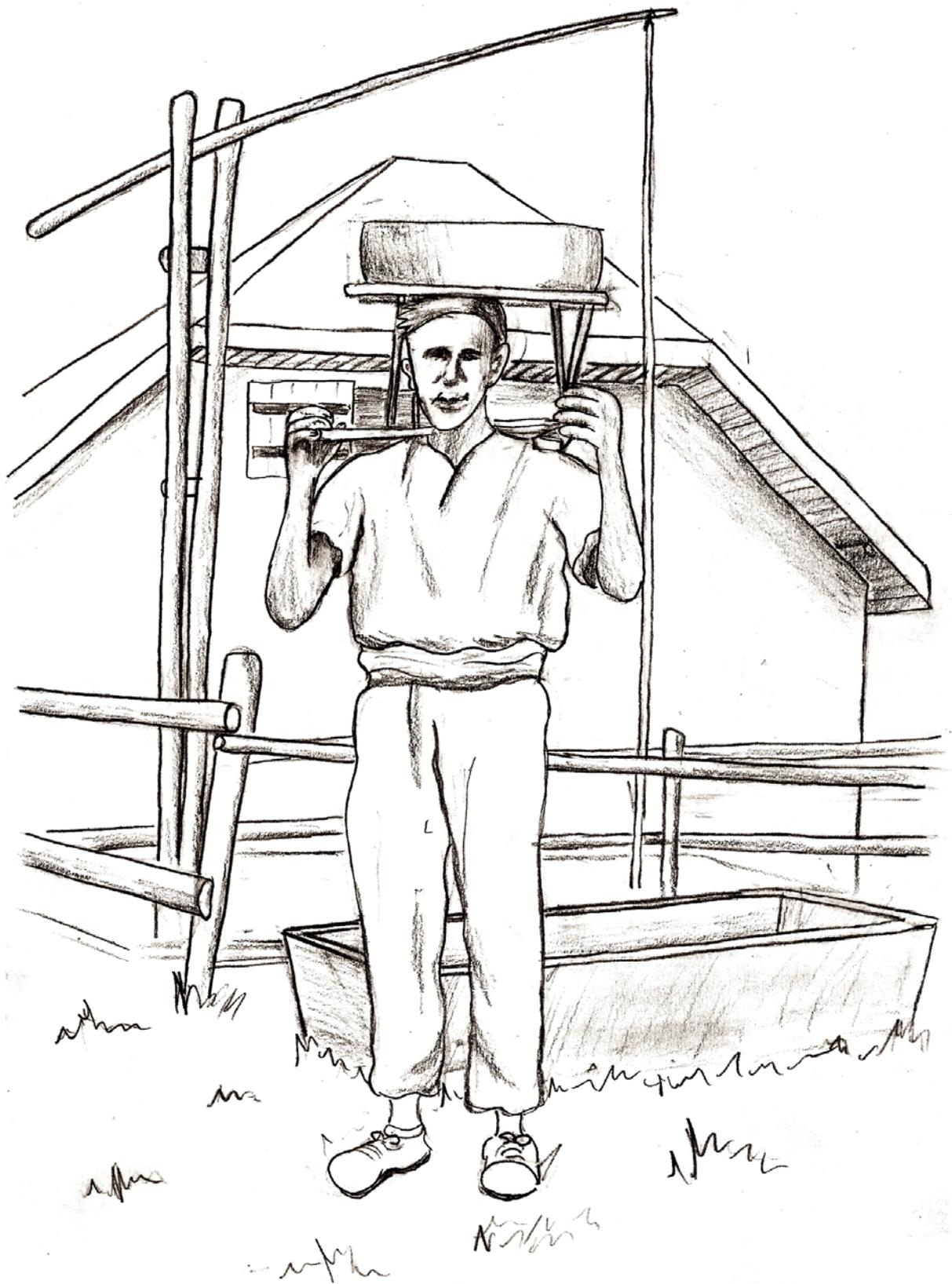
Sortie du caillé de la chaudière avec la toile à fromage. Le fromageur tient une baguette de métal qu'il a enroulée au bout inférieur de la toile.



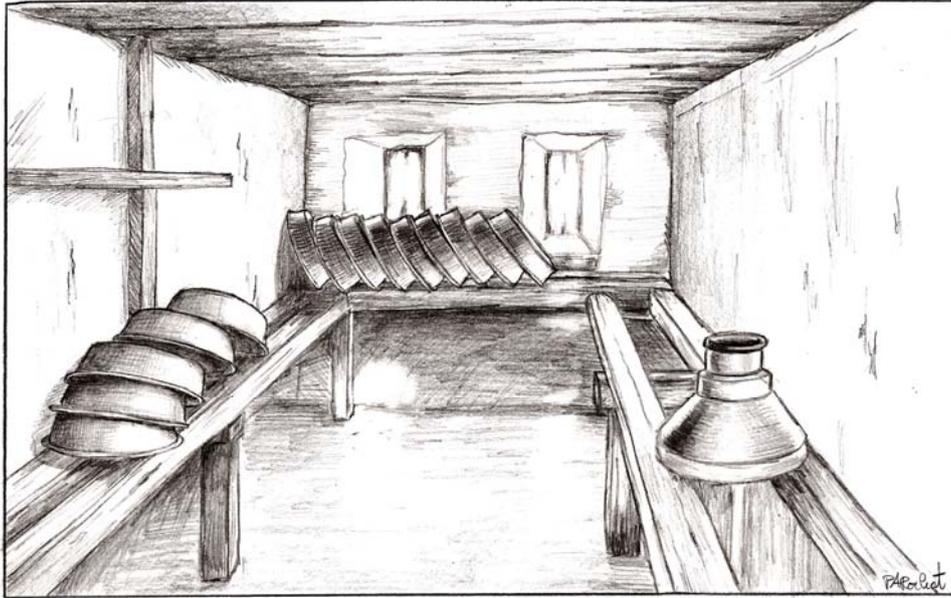
On laisse s'égoutter le caillé dans la toile au-dessus de la chaudière. On utilise l'anse de la chaudière comme barre d'appui pour alléger le poids du tout.



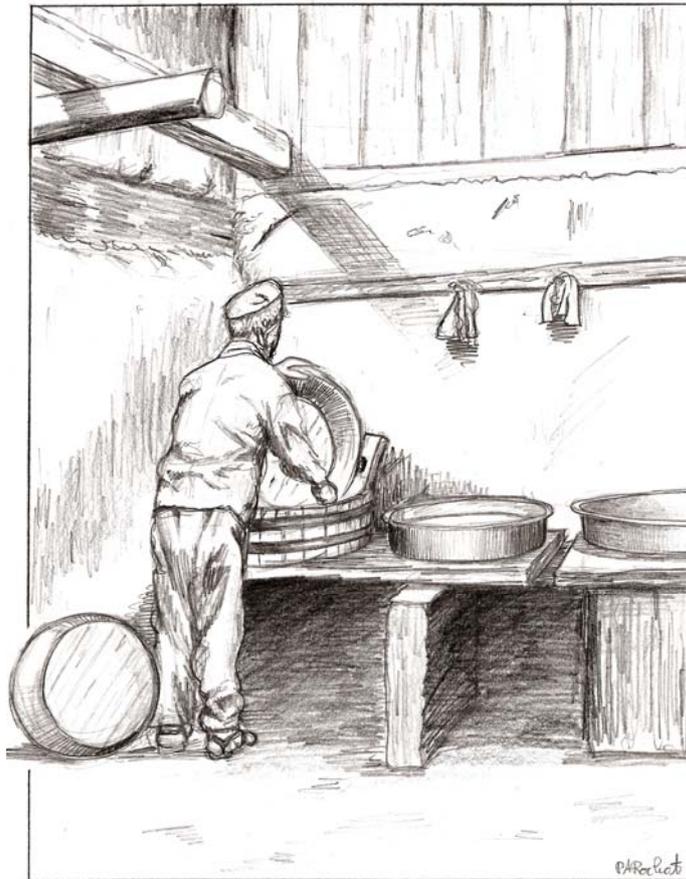
Le fromage a été mis en presse à l'intérieur de son cercle. Quant au fromage du jour précédent, on l'a mis sur l'oiseau avec lequel on le charriera à la cave du chalet principal.



Ce travail échoit à un aide du fromageur plutôt qu'à lui-même.



Les bagnolets, ici modernes, en fer blanc, ont été lavés et sèchent maintenant sur les mats, ces poutrelles de bois que l'on découvre à la chambre à lait.



Lavage des bagnolets dans la grande cuve à relaver, sauf erreur le biorey. On lave au petit-lait chaud tiré directement de la chaudière.

Tous dessins de Pierre-Abraham Rochat, d'après le livre de M. Paul Hugger, Le Jura, la vie à l'alpage, 1975.