Les toiles à fromage

Voilà un article de la panoplie du parfait fruitier dont on ne parle pas beaucoup. Les publicités récentes font état d'un produit de pur coton. Il est très certain qu'anciennement, avec néanmoins ce type de toile qui a entièrement disparu de la circulation et dont il y a peu de chance de rencontrer des exemplaires encore intacts, nous avions affaire à du chanvre, le coton n'ayant pas encore pénétré en nos régions.

La toile à fromage, ou plutôt les toiles à fromages, puisque l'on doit changer assez souvent lors de la fabrication d'une seule pièce, sera lavée directement dans le petit lait chaud, essorée, puis mis à sécher à l'extérieur du chalet, en principe, sur un fil, mieux encore, sur une perche. Les photos que l'on trouvera plus bas le montrent de manière bien évidente.

La toile à fromage servait donc à sortir le fromage de la chaudière, puis à enrober le caillé mis dans le moule jusqu'à ce que celui-ci soit suffisamment compact pour qu'il puisse se passer d'une toile, c'est-à-dire environ deux jours après la fabrication. On trouvera tous les détails sur la chronologie de cette fabrication dans les ouvrages spécialisés.

Il n'y a pas grand-chose d'autre à dire de cet article de laiterie ou de chalet, si ce n'est qu'il en fallait des quantités, que l'usure, somme toute était assez rapide, et que nous ignorons dans quels magasins nos professionnels du fromage se ravitaillaient. Aux Charbonnières, par exemple, une sorte de petit bazar tel chez Balissat, vendait-il des toiles à fromage ? Ce n'aurait pas été impossible, vu que cet article était vraiment indispensable à tous les chalets de la région qui gravitaient autour de ce village.

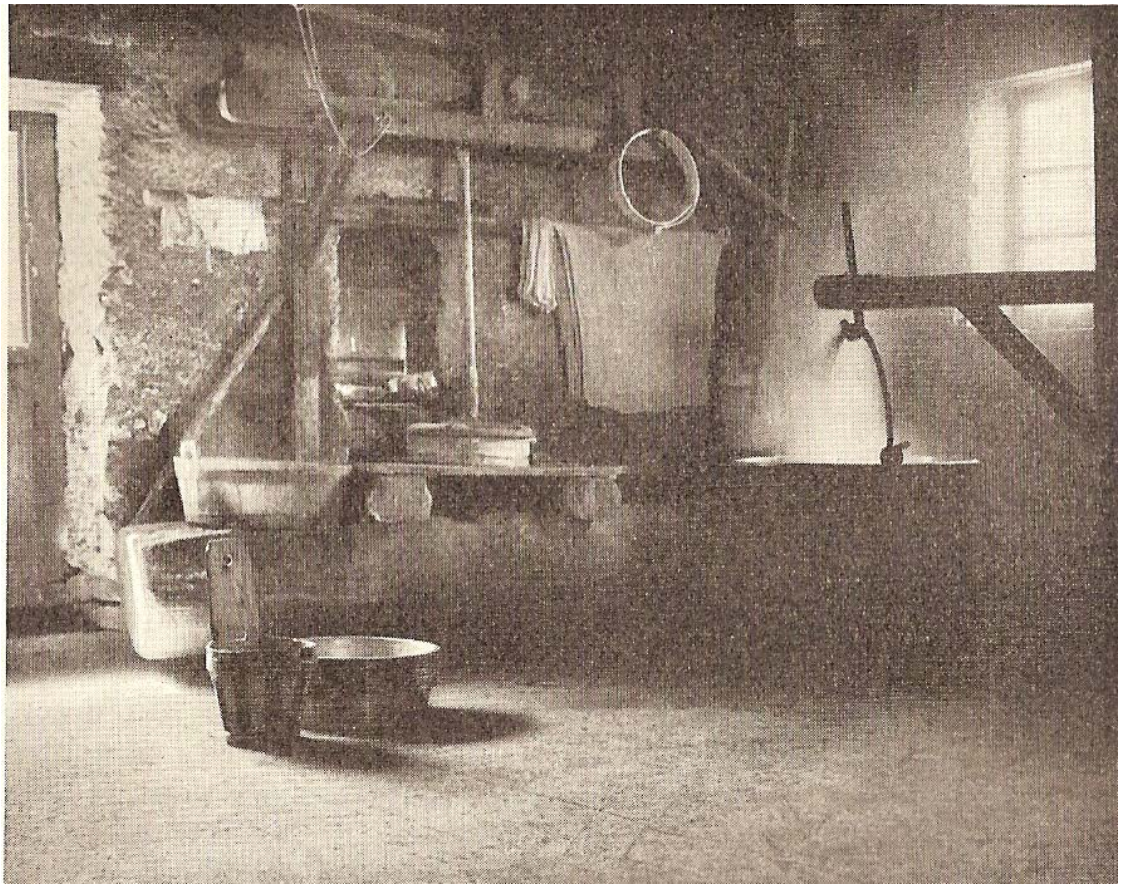
Toile à fromage actuelle, en coton.

Aujourd’hui, quelque part dans les Préalpes, les toiles sèchent sur un fil.

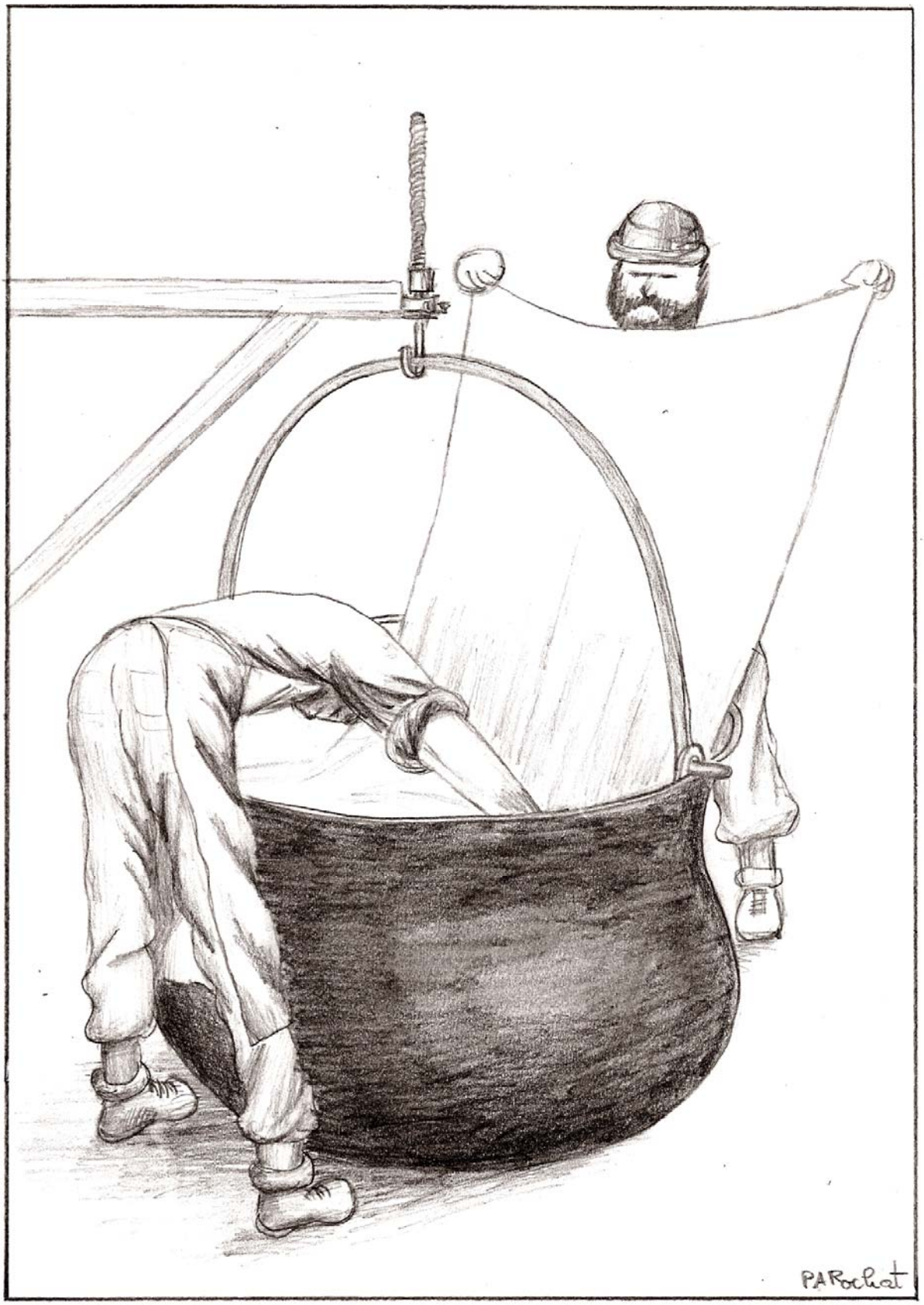
Anciennes toiles à fromage. L’usure se fait naturellement la plus rapide aux extrémités de la toile.

Au Chalottet, vers 1940, les toiles sèchent sur une barrière devant le chalet.

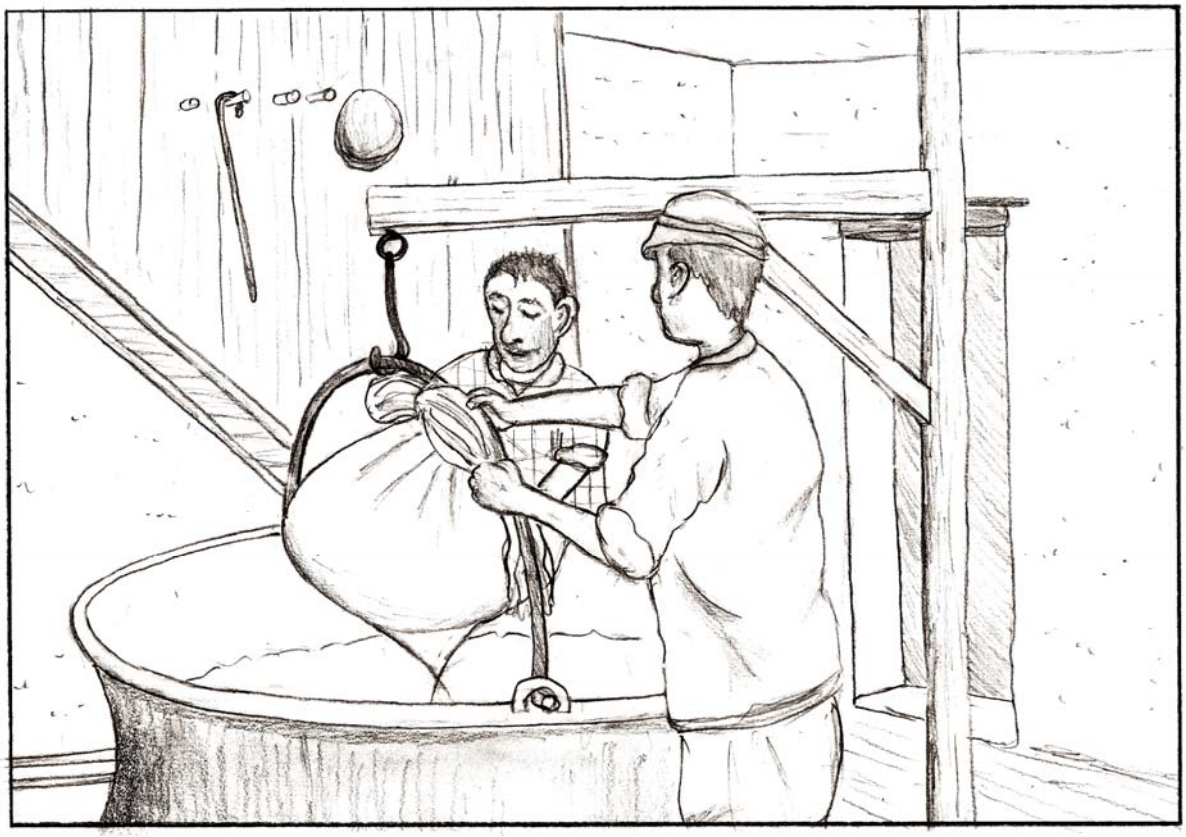
A la Muratte, c'était tout pareil, on mettait à sécher les toiles sur les barrières placées devant le chalet.



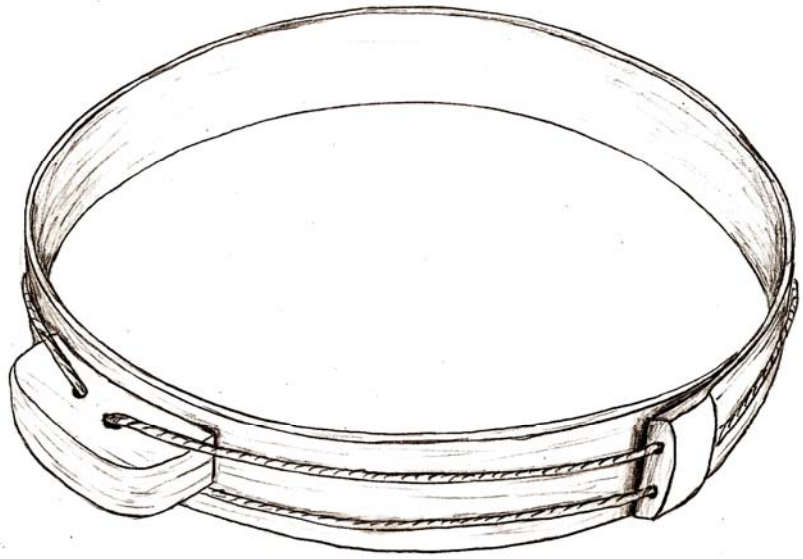
Ambiance chalet. Les toiles sont sur une perche contre le mur du fond.



On sort le caillé avec la toile à fromage. A l'extrémité inférieure la toile, pour se faire, est enroulée autour d'une tringle métallique.



On sort le « maton », on le laisse épurer, la toile servant de point d'attache, puis on le mettra directement dans le moule pour le presser.



Le cercle à fromage, à l'intérieur duquel le « maton » sera toujours enrobé dans la toile à fromage, deux articles indissociable l'un de l'autre.