

Le lait dans les Vosges au 19^e siècle - N° 4 (suite)

« L'été, on fabriquait du fromage blanc. Il était facile à préparer, rafraîchissant et « faisait du profit ». Selon les ressources ou les possibilités du moment, il était plus ou moins chargé de crème. Les cultivateurs l'introduisaient dans leurs casse-croûte durant les grands travaux, les montagnards vosgiens l'associaient aux pommes de terre du soir, les enfants de manœuvres en mangeaient une tartine, le matin, avant l'école. Il réjouissait les vieilles et les vieux édentés...

On l'égouttait dans des moules percés de petits trous ronds, des formes en bois, des boîtes métalliques cubiques ou cylindriques ou même plus rarement – vestiges d'un autre temps – des moules de pierre. Le plus souvent, chez les petites gens, on le mettait dans un torchon placé dans un panier en fil de fer.

Sucrer du fromage blanc : quelle hérésie ! On lui donnait l'assaisonnement qui lui convient et qui fortifie, dit-on, l'estomac : le sel, le poivre, les échalotes, les ciboulettes, les cives, voire l'ail. D'autres ajoutaient, selon les contrées, du persil, du cumin, des oignons finement hachés et même des raves coupées en rondelles...

Les fromages forts de nos grand'mères :

Dans toutes les fermes agrippées au versant de la montagne vosgienne, depuis le Moyen Age, les fermières fabriquaient les fromages gras à pâte molle. Elles perpétuaient ainsi les gestes ancestraux transmis par leur mère ou grand-mère. Chaque matin le lait fraîchement trait était filtré dans « la couloire » vaste entonnoir de bois fermé d'un linge fin, et caillé dans un grand chaudron en cuivre. Le caillage exigeait du talent même si on ne tirait plus, comme dans les temps anciens, le « prenant » c'est-à-dire la présure, de la caillette des veaux qu'on élevait à la ferme. Un « prenant » trop puissant donnait un fromage dur ; trop faible, il produisait une pâte molle et coulante avant d'avoir vieilli. Les femmes brisaient plusieurs fois le motton, la masse caillée tremblotante et semi-liquide, qu'elles faisaient d'abord égoutter dans une passoire. Puis elles répartissaient le produit dans des formes en bois de sapin, munies de « hausses », que les hommes confectionnaient l'hiver. Quelques jours durant, celles-ci s'alignaient sagement sur le plan incliné de la table à fromage et perdaient tout leur petit lait. Les « hausses » étaient enlevées, le caillé se recroquevillait, prenait de la consistance, devenait fromage blanc.

A suivre...

Extraits « LE PAIN D'AUTREFOIS » - Claude THOUVENOT