

Le lait dans les Vosges au 19^e siècle (suite)

« Au début de ce siècle, on mangeait encore du « p'teu » dans les vallées montagnardes. Il était fabriqué avec des fromages trop faits qui abondaient durant les grandes chaleurs. Il fermentait dans un pot de grès ou un tonnelet. La pâte devenait de plus en plus forte, virait au crème, au rose et au violet. Une parcelle infime relevait les pommes de terre en robe des champs ou les bouillies. Cela convenait, dit-on, aux palais peu délicats et ferrés de gens à la vie fruste comme les ouvriers du textile qui gagnaient peu et aspiraient à des aliments relevés... Humble pitance quotidienne, le fromage n'était pas considéré de ce fait comme un dessert dans une couche très large de la population tant paysanne qu'ouvrière. Si pour une minorité de nantis, il facilitait surtout la digestion, pour une majorité laborieuse, il restait la pièce essentielle du dîner. Trop banal dans la vie de tous les jours, on hésita longtemps à l'offrir dans un repas de fête.

De la brocotte au fromage frais

La brocotte ? S'en souvient-on encore ? Pourtant elle resta longtemps, la base de la nourriture journalière du « vacheron » de la Montagne vosgienne. Il la tirait du petit lait, ultime et abondant résidu de la fabrication du fromage.

Le marcaire des « hauts » utilisait le petit lait pour élever des cochons mais aussi, aigri, pour accommoder les truites qu'il prenait dans le torrent voisin et les salades sauvages qu'il savait découvrir dans la montagne. Il s'en désaltérait même avec plaisir lorsqu'il préparait le fromage pour la vente. Surtout, il en tirait la brocotte. Il versait le petit lait de plusieurs jours dans son gros chaudron et allumait un bon feu. Lorsque le liquide bouillait, il ajoutait à plusieurs reprises du petit lait froid. Une écume blanche se formait dans la marmite. C'était le moment de jeter un peu de petit lait aigri ou du vinaigre. L'effet était prompt. La caséine, le dernier résidu solide, était précipité en une multitude de points blancs qu'il recueillait dans une écumoire ...Le marcaire en régalaient ceux qui le visitaient. Vers 1850 encore, il tirait un fromage « secondaire » de plusieurs livres – le schigre – qu'il vendait dans les vallées aux moins argentés. Il ne fallait rien perdre ! » (à suivre)

Extrait « LE PAIN d'AUTREFOIS - Claude THOUVENOT