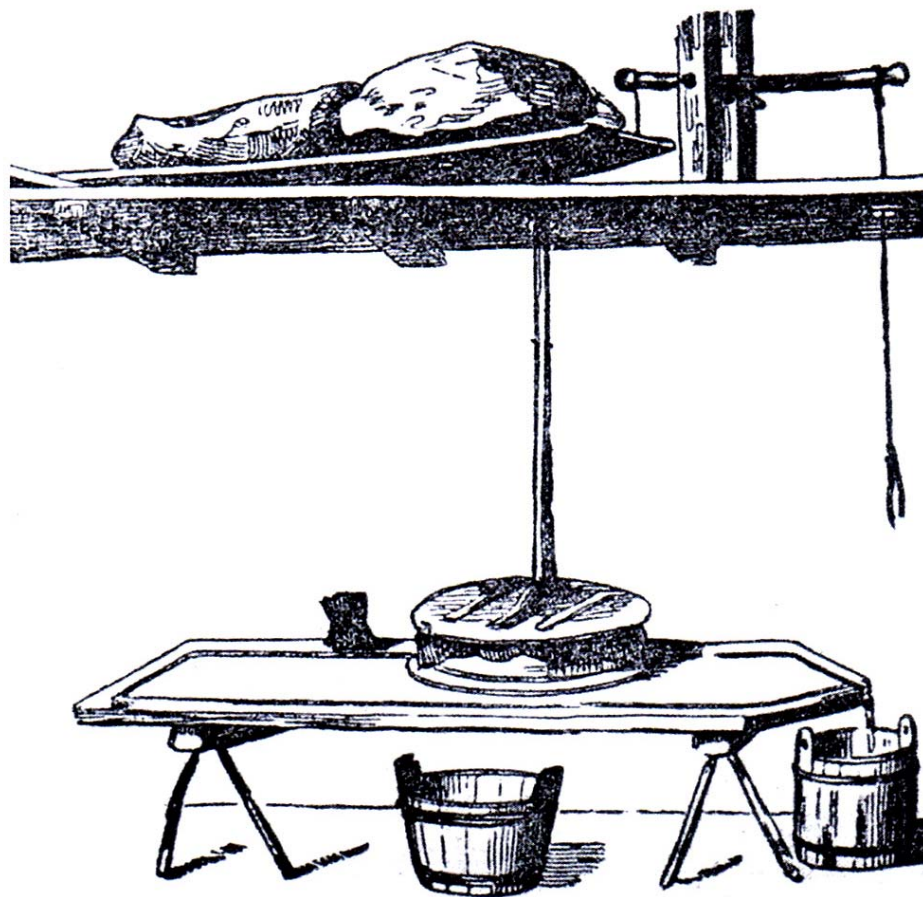


Le croisillon, la presse et l'entrochoir

Parlons tout d'abord de l'entrochoir, cette grosse table qui supportera le tout, en bois, en sapin dans le Jura dans tous les cas, avec deux rainures dans les bords qui se terminent en pointe où coulera le petit-lait extrait du fromage en presse.

C'est sur l'entrochoir que prend place le rondot ou tавé inférieur sur lequel on place le cercle, puis le maton avec sa toile, soit le caillé que l'on vient de sortir de la chaudière. Vient ensuite le second tавé (ou encore foncet ou même fond) sur lequel prendra place la croix ou croisillon. Cet élément peut-être parfois un simple bloc de bois renforcé. Enfin on placera la presse sur ce dernier élément, presse qui apportera le poids nécessaire au pressage du fromage.

Le tout apparaît sur ce vieux dessin :



On voit ici l'entrochoir reposant sur deux tréteaux. Le petit lait coule dans les coulisses du bord, et comme l'entrochoir est légèrement incliné, sur la droite en l'occurrence, le petit lait est recueilli en bout dans une seille. Il servira à confectionner le séré. Sur l'entrochoir, les deux tавés, le cercle à fromage à l'intérieur est la masse du séré. Le tавé supérieur semble ici comporter lui-même un renforcement qui lui permet d'accueillir directement la presse, type presse à chandelle. En analysant le dessin, on peut en comprendre le fonctionnement par levier. Le poids est donné sur un plateau supérieur par des pierres d'un poids défini par le fromager. Il n'y a pas de raison de penser que ce poids puisse varier au cours de la saison.



Reconstitution simpliste du système. Le croisillon est ici de fabrication récente. La presse a été remplacée par un caillou qui n'est pas d'un poids suffisant, puisque l'on indiquait en 1799 par exemple, 2 à 4 pierres (selon le système vu à la page précédente) de 40 à 50 livres pour presser le fromage.



Bois simple qui remplace le croisillon dans certains cas.



Autre type de bois simple. La partie supérieure est renforcé par une plaque de fer avec un trou au milieu pour y placer la tige de la presse.



Une image vue déjà bien des fois, mais elle permet à merveille d'expliquer ce qu'est une cuisine de chalet et la fabrication du fromage, même si ici on simule celle-ci, puisque l'absence de vapeur témoigne d'une mise en scène. A gauche l'enrochoir et deux fromages mis en presse, avec les chandelles qui prennent leur poids au plafond ou au galetas selon tel ou tel système. On sait que le terme enrochoir n'est pas unique. On parle ailleurs sauf erreur d'arrachoir, de planche à fromage. Hugger cite le terme : *Le petit lait se met à gicler entre le cercle et la planche, remplit le sillon de l'enrochoir et tombe dans le seau en un jet bien plein d'abord, puis en filet de plus en plus mince, enfin goutte à goutte*¹.

¹ Hugger, Le Jura vaudois, p. 177.

