

La présure et le pot de grès

Paul Hugger, Le Jura, 1975, p. 172, nous renseigne :

La présure utilisée à l'alpage est un liquide verdâtre que l'on conserve au chalet dans des pots de grès. Il se compose de petit-lait et d'estomac de veau séché. La caillette s'achète à la douzaine chez le boucher, sous forme de minces lamelles. Le berger les enroule en saucisse, les noue avec une ficelle et en coupe chaque fois un bout. De la sorte il est assuré d'obtenir un mélange de toutes les feuilles, car celles-ci peuvent marier d'épaisseur. Le manuel préconise 15 à 18 grammes pour 3 litres. Dans le Jura il était question de 10 grammes par litre. Le plus souvent on emploie du petit-lait écrémé ; mais un ancien fromager de 80 ans m'a confié avoir utilisé régulièrement du petit-lait non écrémé qui favorise, paraît-il, la formation des trous (« l'ouverture souhaitée ») dans le gruyère.

Le gruyère actuel est plutôt sans trou ! On ne pourra donc plus dire un jour « percé comme un gruyère » !

L'emmenthal par contre garde tous ses trous dont certains gros comme des noix.

Le gruyère sans trou était autrefois déclassé. Comme quoi tout passe, tout lasse.



Préparation actuelle de la présure.



Pot de grès.



Selon nos dernières constatations (2023), nous pouvons estimer que cette armoire devait servir à contenir le pot de grès ou un récipient quelconque devant contenir la présure. Seules objections possibles, la planche du milieu ne permettrait pas de recevoir un pot de grès de dimensions normales, et d'autre part anciennement il n'y avait pas de porte. De ce fait l'espace était en contact direct avec la cuisine. Alors, erreur ? La présure devant rester au chaud, où pouvait-on la conserver ?

