

## Le cercle à fromage

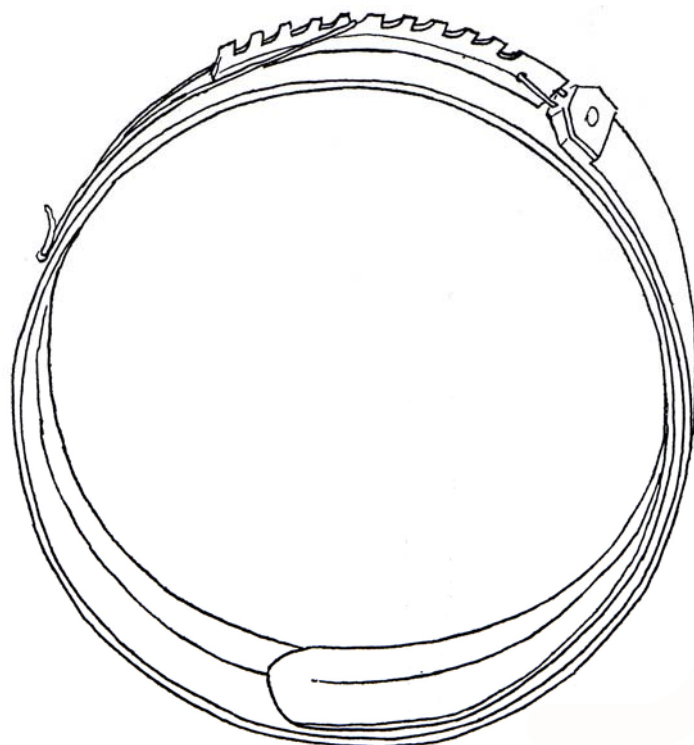
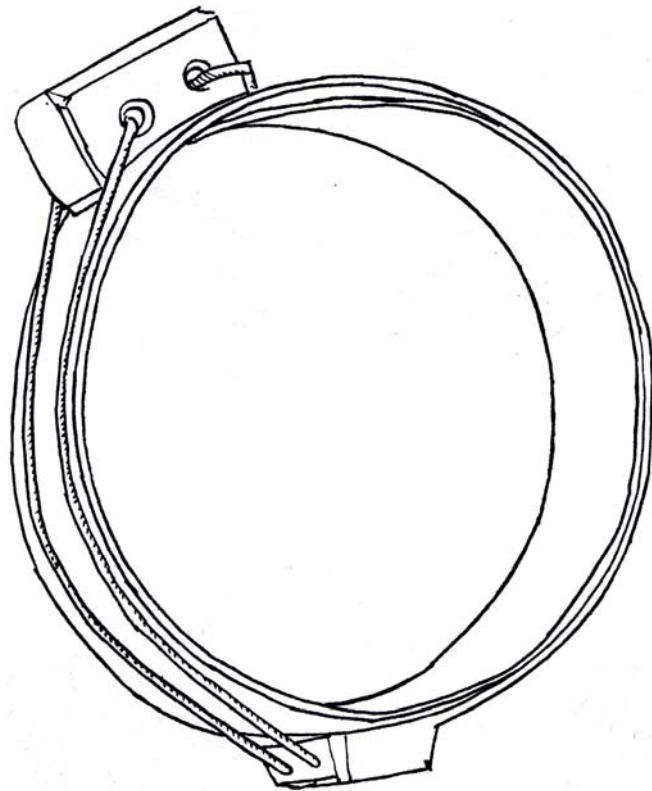
*Vite Nono porte la pâte vers le « cercle2 déjà préparé et la dépose avec la toile. Il la dispose soigneusement dans le moule en égalisant avec les mains. Puis il retourne à la chaudière et y passe un nouveau linge pour cueillir le reste. C'est le « recherchon », le « grain » ou encore le « profit du patron » ; mais il ne pèse pas lourd, une petite boule au fond de la toile. On l'ajoute au gros et l'on couvre en rabattant délicatement – il faut éviter de faire des plis – l'autre moitié du linge. Le caillé ainsi enveloppé, on boucle le cercle, on le tend avec des cordes et un plot ou une cheville que l'on enfonce avec un maillet de bois. Le fromage est mûr pour la presse, il ne reste plus qu'à le couvrir d'une planche. Pour commencer, on le place sous la presse à balancier, plus récente que la presse à chandelle où on le transportera seulement l'après-midi : 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<sup>1</sup>.*



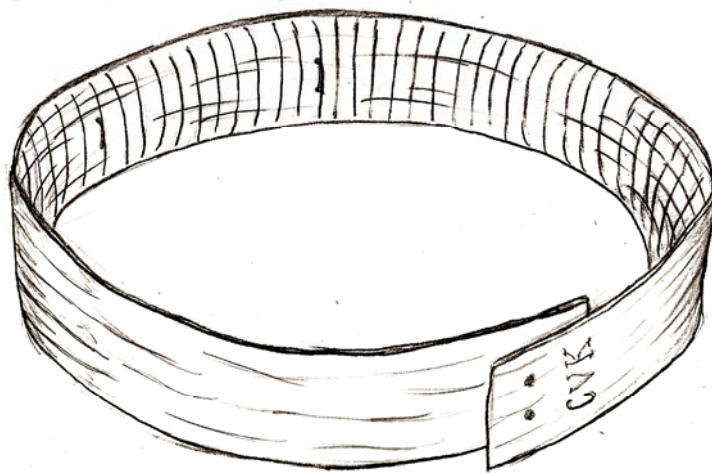
Le fromager et le cercle, photo Hugger.

---

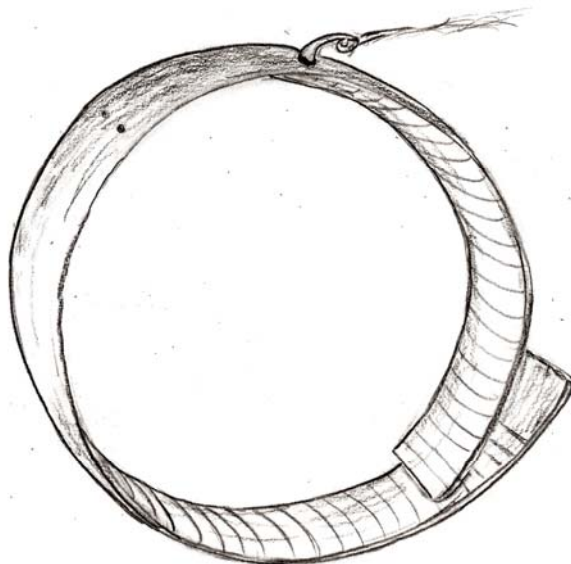
<sup>1</sup> Hugger, Le Jura vaudois, pp. 176-177.

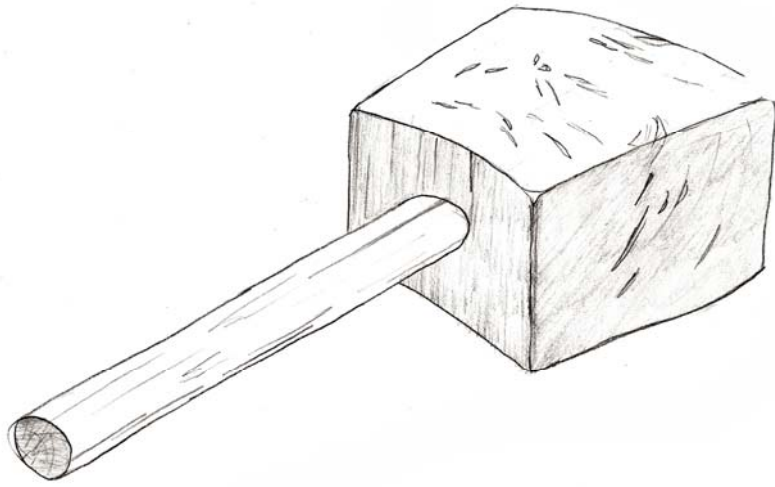


Deux sortes de cercle, le premier à « talon », qui verra l'utilisation de la mailloche, et le second à crémaillère, où l'on peut resserrer la forme d'encoche en encoche. Pastorale, 1974, p. 70 et 286.



Cercle pour fromage à pâte mi-dure, genre combier. Les entailles dans l'intérieur du cercle, en frêne le plus souvent, ont permis de mieux plier le cercle afin de lui donner sa forme circulaire. On ignore si nos boisseliers locaux produisaient des cercles à fromage. Les actuels sont en plastique.





La mailloche pour resserrer les talons. Dit ailleurs plots ou chevilles.



Quand le cercle devient l'attribut du berger.



Les deux sortes de cercle sur l'enrochoir, et en arrière-plan le fromage en presse, avec le cercle, les deux rondots, le croisillon et enfin la mailloche.

Il existe bien naturellement de nombreuses autres formes de cercle, suivant le fromage que l'on veut presser. Il existe ainsi des formes d'un petit diamètre et très hautes. La variété est grande.