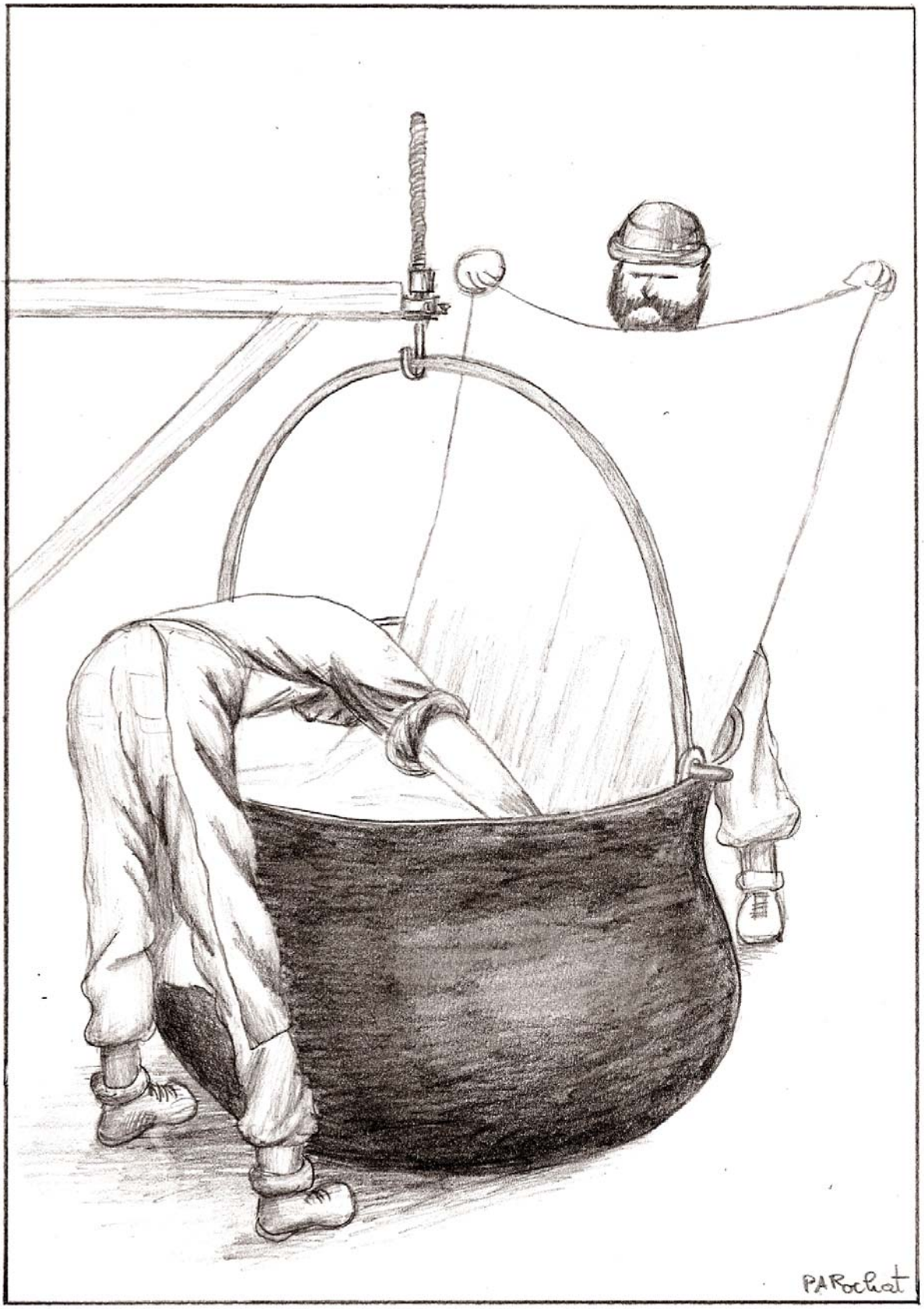
Tringle et toile

André Dasen donne des explications complètes sur les toiles employées lors de la fabrication du fromage, en lin ou en chanvre, à maille plus ou moins resserrées. Des toiles qu'il faut laver tous les jours, tant à la fromagerie de village qu'au chalet, travail supplémentaire qui n'est pas à négliger. On étale ensuite les toiles à l'extérieur afin de les sécher, à l'abri du soleil si possible, sans doute pour ne pas durcir la matière dont elle est faite et qui doit rester souple et non pas cassante.

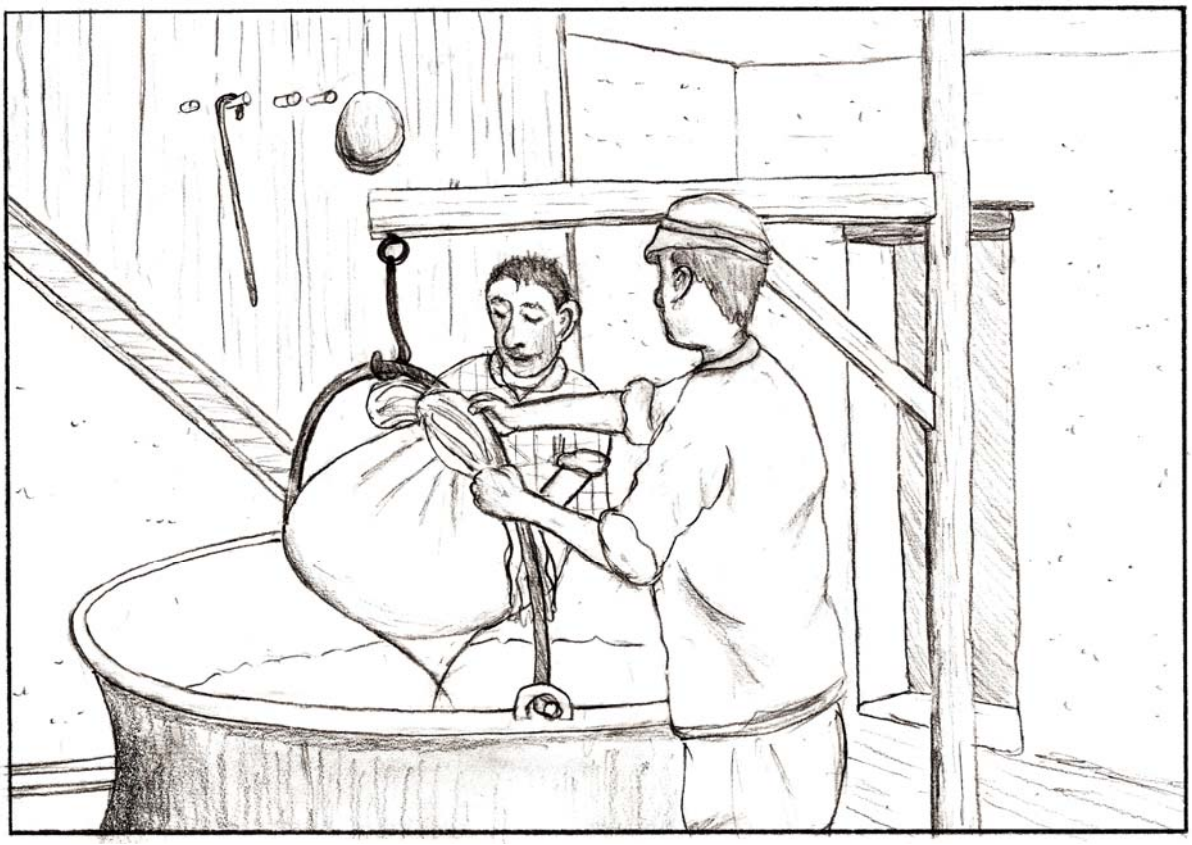
C'est le moment de retirer la chaudière du feu. A nouveau le fromager imprime au caillé un énergique mouvement de rotation afin que les grains s'accumulent au centre, pareils à un pain de sucre que l'on pourra aisément sortir. On attend que la masse se dépose puis on tente de la saisir d'un coup à l'aide d'un linge humide enroulé à l'un des bouts autour d'une tige en acier flexible, la « tringle ». Le trancheur empoigne l'autre extrémité. Alors le fromager tire à lui la tringle fléchie en lui faisant racler le fond de la chaudière. Le caillé culbute dans la toile. Les bras tendus, fromager et trancheur le tiennent en l'air au-dessus de la chaudière, sac ruisselant de petit-lait. Parfois le fromager le presse d'une main, afin de faire sortir le plus de liquide possible. Tout à l'heure il a plongé les bras dans de l'eau froide pour mieux supporter la chaleur. Lors du passage dans la chaudière, il retient son souffle ; ca ralentit, paraît-il, la circulation du sang dans les bras.

Vite Nono porte la pâte vers le « cercle » 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 à un nouveau linge pour cueillir le reste[1].

[1] Paul Hugger, Le Jura vaudois, pp. 175-176.



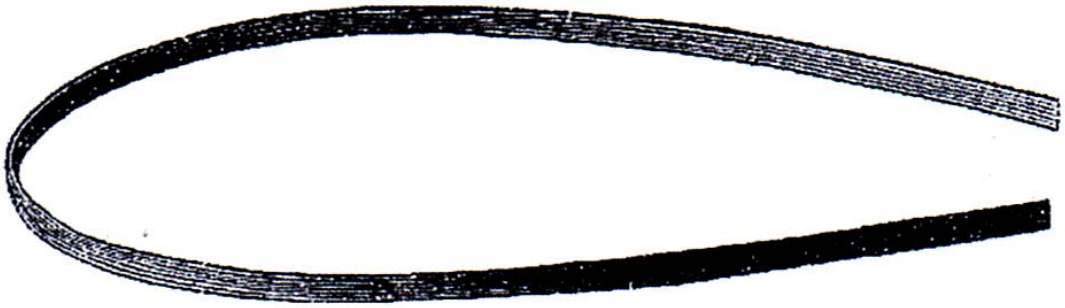
Ils sortent le caillé de la chaudière avec la toile à fromage.



Ils ont fait un « maton » qu'ils vont aller déposer dans le cercle.

Des toiles pour les fromages et des toiles qui sèchent sur un fil, ici à l'intérieur.

Sur un fil ou sur une barrière.



Photographie 52. *Baguette d'acier flexible.*