

## Présure et caillette

A la laiterie du village où officiait mon père, je l'ai vu des dizaines de fois découper la caillette de veau qui se présentait sous forme de minces lames mises ensemble et attachées à l'un des bouts avec une ficelle. Il découpait dans cette matière brunâtre des lamelles qu'il mettait à macérer dans un pot. Celui-ci allait prendre place dans un petit meuble collé contre la paroi, près du grand boille avec lequel on chauffait l'eau. Il devait y avoir là une température supérieure à celle de la pièce afin que le tout mûrisse et donne la présure nécessaire à la fabrication du fromage. Il est possible qu'il ait eu deux pots, l'un pour la présure en cours de fabrication, l'autre pour celle qu'il utiliserait le jour même.

Les pots pouvaient être ces simples pots de grès avec décoration bleue. Mes souvenirs ne vont pas jusqu'à préciser ni la forme ni la couleur de ces récipients.

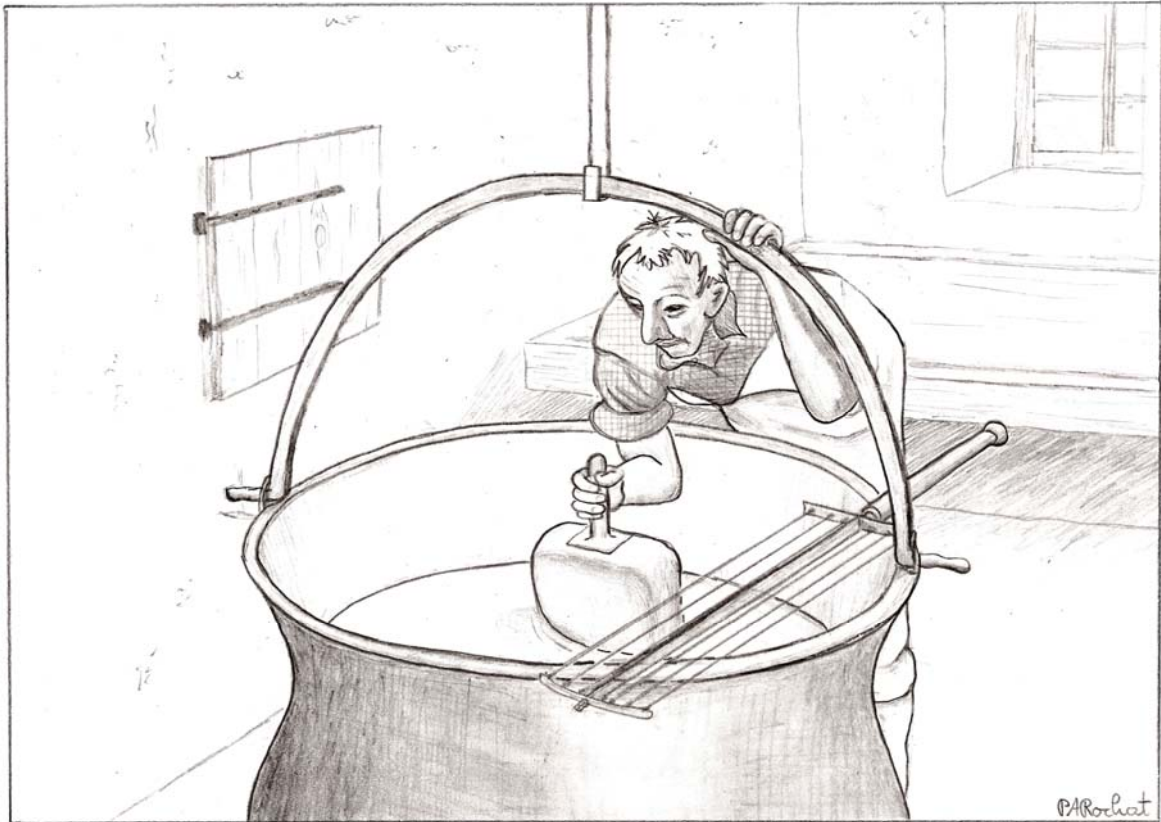
*La présure utilisée à l'alpage est un liquide verdâtre que l'on conserve au chaud dans des pots de grès. Il se compose de petit-lait et d'estomac de veau séché. La caillette s'achète à la douzaine chez le boucher, sous forme de minces lamelles. Le berger les enroule en saucisse, les noue avec une ficelle et en coupe chaque fois un bout. De la sorte il est assuré d'obtenir un mélange de quelques feuilles, car celles-ci peuvent varier d'épaisseur. Le manuel préconise 15 à 18 grammes pour 3 livres. 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.*

*Avec sa cuiller, le fromager mélange lait et présure ; il remue de bas en haut puis imprime au liquide un mouvement de rotation. Bientôt la cuiller flotte en décrivant des cercles. Pendant la coagulation, « la caille », on ne touche plus au lait. « C'est délicat. ». Une fois que le lait a caillé, la cuiller s'immobilise dans la masse de caséine. Le caillage peut durer trois quarts d'heure à une heure, suivant les conditions atmosphériques et l'état du lait. Lorsque Nono n'est pas sûr que la coagulation se fait régulièrement, il recourt à un vieux moyen de contrôle : s'emparant d'une pince fabriquée en hâte avec du fil de fer, le « pince-braise », il saisit dans l'âtre un petit morceau de braise qu'il plonge légèrement dans le liquide et ressort aussitôt. Si le charbon est enrobé d'une pellicule de lait, alors il se sent rassuré. « C'est bon<sup>1</sup>. »*

Je n'ai jamais connu le pot de grès et sa présure au chalet. Sans doute celui-ci était-il déposé dans la petite armoire qui voisine l'enrochoir. Il y faisait sans doute relativement chaud. Et à vrai dire, c'est la première fois alors que j'écris ces lignes que je prends conscience que cette petite armoire pouvait avoir été destinée à cet usage !

---

<sup>1</sup> Paul Hugger, Le Jura vaudois, pp. 174 et 175.



Peut-être le pot de grès avec sa présure était-il entreposé dans l'armoire derrière cette petite porte. Aurait-on trouvé le moyen d'augmenter la température de l'intérieur ? Sans doute pas. Quoiqu'il en soit l'entier de cet intérieur était entouré de bois, preuve qu'il fallait isoler au mieux ce petit endroit.



Un tel, en grès, ferait parfaitement l'affaire. Sans doute avec un couvercle.



*Photographie 154. Caillettes séchées conditionnées en paquet.*



*Photographie 155. Caillettes découpées en lanières.*

Deux photos tirées de l'ouvrage de M. André Dasen, *Du gruyère au comté*, 20213, p. 159 et 161.