

## 7. La poche plate ou la cuiller

Naturellement au départ en bois, remplacée souvent dès la fin du XIXe siècle, par la poche de métal soit de fer blanc, puis par le plastique et enfin par l'inox. L'usage restait le même.

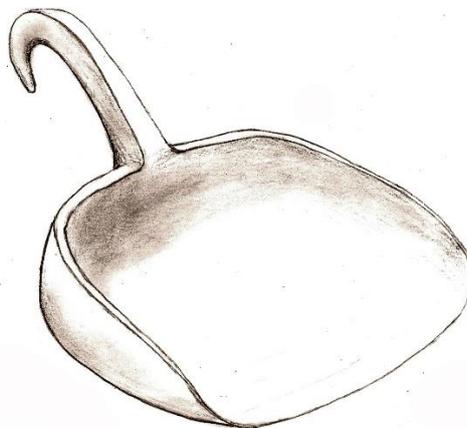
Suivons une nouvelle fois Paul Hugger, *Le Jura vaudois*, 1975, p. 174 :

*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.*

...  
*... dès que la coagulation est achevée, il abandonne sa tasse (c'était le déjeuner) et entreprend de travailler le caillé ; autrement il manquerait le bon moment. Il s'agit d'obtenir la granulation du caillé en veillant à ce que la caséine se resserre d'une manière régulière et continue. Cette opération – la caséation – constitue la phase essentielle du processus de fabrication, car elle détermine dans une large mesure les propriétés des différentes sortes de fromage.*

*Tout d'abord, avec la poche plate, le fromager traverse plusieurs fois horizontalement la masse de caillé « pour amener le chaud sur le froid ». Il écarte les couches supérieures de fromage brut, légèrement refroidies, et les pousse vers le bord où elles s'enfoncent tandis qu'émergent à leur tour les couches inférieures, plus chaudes. Le fromager dit qu'il « retourne le caillé ».*

Une question sur ces quelques propos. Le fromager utilise une cuiller pour mélanger la présure au lait. Et puis pour le travail du caillé, il se sert d'une poche plate. Seraient-ce deux termes pour le même objet, ou fait-on une différenciation en utilisant deux poches différentes ? A notre avis il s'agit d'une seule et même poche.



La poche plate en bois, pour tous usages en somme. Dessin PAR.



La poche en bois, et même de fabrication industrielle comme ici, est une véritable œuvre d'art.



La poche en fer-blanc a nettement moins de charme. Précisons ici qu'il existe toutes sortes d'autres poches, de matière ou de formes et de différentes grandeurs dont les usages peuvent être précis ou au contraire non absolument définis. Nous n'avons jamais rencontré par contre de poche en plastique. Celles-ci devaient figurer nombreuses, et même encore à l'heure actuelle, dans les laiteries.



Poche à lait en fer-blanc pour transvaser un liquide quelconque d'un récipient à un autre.



Petite poche à crème, sans doute d'origine externe à la Vallée.



Idem, longueur 10 cm environ.



Idem, petite poche de 12 cm environ de longueur. Provenance Fribourg ou Valais. On sort ici de nos poches combières toutes simples et sans inscription aucune.



Les poches ou mesures à lait, d'un litre et d'un demi-litre, cylindriques ou ovale. Elles servaient surtout en laiterie pour la distribution du lait en bidon.

