

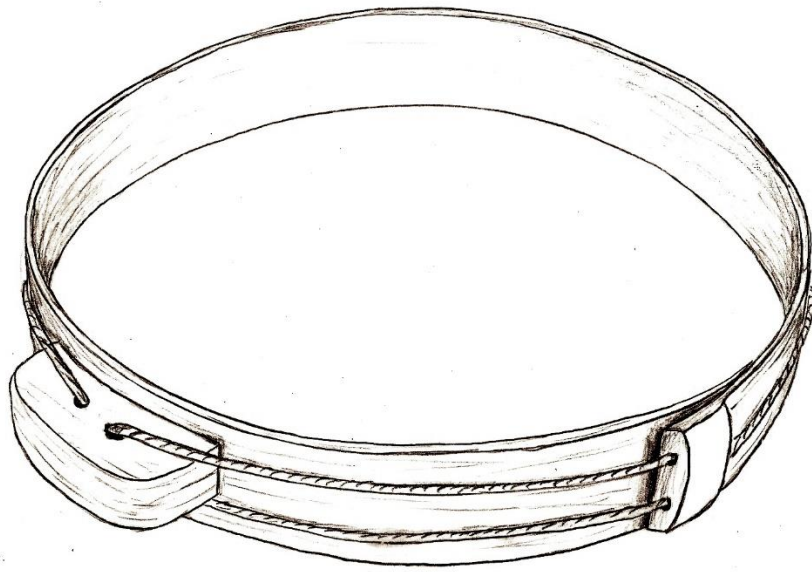
Le cercle à fromage et la mailloche

Paul Hugger, dans le Jura vaudois, 1975, p. 176 :

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 un nouveau linge pour cueillir le reste. C'est le « recherchon », le « gain », 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 bouche 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 se mûrit pour la presse, il ne reste plus qu'à le couvrir d'une planche.



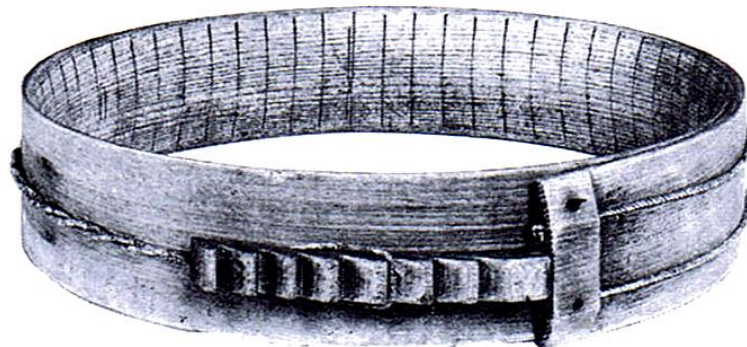
Réserve de cercles.



Cercle relativement moderne avec le sabot.



Le cercle, à titre de composition, a été posé à gauche.



Cercle à crémaillère.

A propos du cercle à crémaillère, Dasen, Gruyère, 2013, p. 90, écrit ceci :

Au début du XIXe siècle, les cercles utilisés sont généralement à crémaillère. Une crémaillère mobile d'environ 30 cm de longueur comportant une dizaine de crans est positionnée à proximité de la tête du cercle. Pour rendre le cercle opérationnel, le fromager utilise une corde pouvant coulisser facilement dans les

crans de la crémaillère et traverser les trous situés dans la tête de cercle. A l'une des extrémités de la corde, le fromager effectue un double nœud suffisamment important pour immobiliser l'une des extrémités de la corde au niveau de la tête du cercle. L'autre extrémité est introduite dans l'un des orifices de la tête puis traverse le trou de la crémaillère, revient en direction de la tête, s'engage dans le trou et s'enroule autour du cercle pour venir à la hauteur de la crémaillère. Le fromager vérifie le diamètre du cercle, ajuste la longueur de la corde et effectue à son extrémité, une large boucle qui vient se loger dans le cran central de la crémaillère. Lors de la mise en moule du fromage, le fromager peut diminuer le diamètre en utilisant les crans qui sont à proximité de la tête du cercle. Inversement, il peut l'augmenter en positionnant la boucle de la corde dans les crans les plus éloignés de la tête de cercle.

Ce système de serrage, comprenne qui pourra, sera peu à peu remplacé par le cercle avec bloc de serrage plus facile à fabriquer et à utiliser.

En tout cela ne pas oublier, pour les cercles à blocs de serrage, le maillet ou la mailloche pour taper sur les blocs. En bois bien entendu au début, puis aujourd'hui en plastique.



Autre cercle à crémaillère. Il existe par ailleurs des formes de tous les diamètres et de toutes les hauteurs, en fonction même du fromage que l'on veut fabriquer.



En tout cela ne pas oublier l'indispensable mailloche (le maillet).