POT à FAISSELLE

N° d’inventaire
2006.0.576.3
Ensemble d’éléments:
Non
Lot d’éléments:
Non

Description
Thème:
Maison
Matières ou matériaux:
poterie vernissée
Marques sur l'objet
Non
Dimensions de l’objet en centimètres:
l : 21.5 ; h : 16 ; d : 17.5
État de conservation des objets:
Bon

Statut
Propriétaire actuel (ne pas en tenir compte):
PNRM
Lieu de collecte de l’objet:
St Martin du Puy

Contexte historique
Lieu d'utilisation
Ouroux-en-Morvan
Période d'utilisation:
1920-1945
Fabricant:
Artisan local

Commentaire description de l’objet
Ce pot récupérait le petit lait égoutté de la faisselle posé dessus
Commentaires supplémentaires
L' égouttoir à fromage ou faisselle ou fromager et localement appelé « forchole » permettait, avec un linge fin mis dans la faisselle, d'égoutter le fromage blanc et de récupérer le petit lait dans un autre récipient, un pot à faisselle, sur lequel la faisselle était posée. Le lait de vache est « passé » dans une passoire fine et versé dans un grand pot à lait en grès. On ajoute un peu de présure et on le laisse cailler à température ambiante. Quand il est caillé, on remplit les faisselles, avant de les démouler un fois plus ou moins égoutté, selon le goût du consommateur. Si on les laisse plus longtemps, il devient un fromage demi sec, sec ou très sec.En Morvan, on mange le fromage frais, avec la crème fraîche entière sucré, ou salé et poivré avec des fines herbes, cives ou échalotes.