

# FAISSELLE

---



## N° d'inventaire

2006.0.9

Ensemble d'éléments:

Non

Lot d'éléments:

Non

## Description

Thème:

Maison

Matières ou matériaux:

terre cuite

## Marques sur l'objet

Non

Dimensions de l'objet en centimètres:

h : 9.5 ; d : 17.8

État de conservation des objets:

Bon

## Statut

Propriétaire actuel (ne pas en tenir compte):

PNRM

Lieu de collecte de l'objet:

Brassy

## Contexte historique

### Lieu d'utilisation

[Canton de Lormes](#)

Période d'utilisation:

1945-1970

Fabricant:

Fabrication standardisée inconnue

### Commentaire description de l'objet

Cet 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.