

POT A FAISSELLE



N° d'inventaire

2006.0.19

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 : 11.3 ; d : 13

État de conservation des objets:

Très 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:

1945-1970

Fabricant:

Inconnu

Commentaires supplémentaires

Ce pot ajouré servait à égoutter le fromage frais que l'on mange en Morvan avec de la crème fraîche entière sucrée, salée ou poivrée avec des fines herbes, cives ou échalotes. 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 pots à faiselle, avant de le démouler un fois plus ou moins égoutté, selon le goût du consommateur. Si on le laisse longtemps, il devient un fromage demi sec, sec ou très sec.