

Une tape à beurre

On peut découvrir sur internet :

Tape à beurre

AUTOUR DU BEURRE ET DU FROMAGE



Tape à beurre, photo Auxerre Enchères

Cet ustensile porte aussi les doux noms de « palette à essorer le beurre » et « spatule à beurre ».

La tape à beurre est une large cuillère plate ou rectangulaire, sans fond, réalisée dans un seul morceau de bois, prolongée par un manche. L'une des deux faces présente des rainures parallèles longitudinales qui servent à presser le beurre pour en faire sortir le babeurre. En tapant le beurre, les femmes le malaxaient et elles faisaient perler à la surface l'eau et le babeurre. L'expression est jolie : elles faisaient alors « pleurer le beurre ».

Taper le beurre lui confère une texture soyeuse et le rend incomparablement plus goûteux.

La tape à beurre, employée du côté lisse, servait aussi à mettre en forme la motte de beurre, lorsque celle qui le travaillait ne possédait pas de plaque à beurre. Elle permettait aussi de tasser le beurre dans son moule et former les mottes.

Il existe, dans les Alpes françaises et italiennes, d'autres modèles de tapes à beurre : vous n'y verrez pas de rainures mais des pointes de diamant, des cercles concentriques et des carrés affrontés et opposés de lignes parallèles (voir photos ci-dessous). Ces exemplaires sont vraiment beaux et locaux.

Le babeurre (ou petit lait), qui est du lait battu, est un liquide blanc, un peu épais, au goût aigre. Il est issu du barattage de la crème. Il rancit plus vite que le beurre, il est donc nécessaire de l'extraire du beurre.

Les tapes à beurre furent réalisées en bois de buis, de noyer, en fruitiers tels que le poirier, le pommier, ... en hêtre. Elles sont très rarement décorées. Parfois, cependant elles sont décorées au dos de la spatule lorsque celle-ci est rectangulaire.

Une tape mesure entre 20 et 40 cm du haut, avec une large moyenne autour de 30/35 cm.

Les tapes sont des objets du quotidien, souvent simples.

Dans la même famille, vous trouverez les plaques à beurre, qui, elles, présentent un grand intérêt artistique.

Attention, il ne faut pas mélanger "tape" et "plaque à beurre", similaires en forme mais n'ayant pas le même usage, quoique complémentaires. Même certains de nos experts en objets d'art se mélangent les pinceaux !

Mais attention, soyons honnête : La plaque à beurre peut servir de tape à beurre et vice-versa.

Sur Internet, quelques battoirs à linge sont aussi pris pour des tapes à beurre. Ceux-ci ne comportent pas de rainures, c'est ce qui doit vous mettre la puce à l'oreille !

Et soyons honnête aussi en reconnaissant ici que l'on a parlé plusieurs fois de cet objet fort collectionné et qui ne se trouve pratiquement plus, d'autant plus si le décor est d'une grande richesse et d'un joli travail, et si en plus il y a des initiales et une date.

Auguste Piguet en a aussi parlé :

Insuffisamment fumés, trop souvent dépourvus d'écoulement, les prés fournissaient une chétive récolte. Les bêtes donnaient peu de lait. Pour tirer un meilleur parti de ce précieux liquide, des voisins s'associèrent pour fabriquer en commun beurre, fromage et sérac. L'existence de ces minuscules corporations d'avant la lettre nous a été révélée par divers ustensiles portant gravées les initiales des ayant-droit, cela au début du XVIIIe siècle. A signaler entre autres le curieux cercle à fromages dessiné par M. Boesch en 1941 ; un moule à beurre, en ma possession, MA, AP, IP et DP, celles de ses copropriétaires, un Aubert et trois Piguet de Derrière-la-Côte. On y voit aussi le millésime de 1716. Une autre de ces tapettes (moule à beurre) est plus ancienne. Elle date de 1698. Elle appartenait à un seul gros propriétaire du Campe, le nommé DR, qui fromageait pour son propre compte.

...

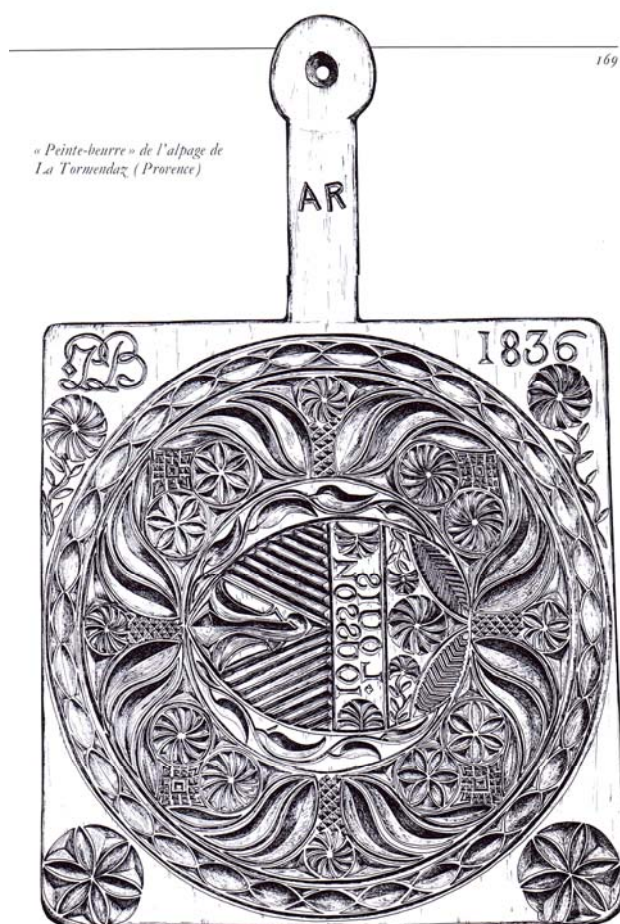
Nos « fromagères » villageoises, basées pareillement sur le principe coopératif, datent du siècle dernier seulement. Les chapitres précédents y ont déjà fait diverses allusions¹.

Paul Hugger peut se joindre à ces deux auteurs pour compléter le tableau :

On modèle les petites quantités de beurre dans des moules appelés « peintre-beurre », décorés pour la plupart de ravissant motifs gravés – fleurs ou formes essentiellement géométriques avec une prédilection pour les entrelacs.

Pour mouler les petites plaques, on se sert généralement d'une planchette sculptée sur laquelle on pose un cadre de bois de grandeur variée. On y presse le beurre à la main. Certains supports sont munis d'un bouchon destiné à repousser le beurre après le moulage².

Il faut considérer ici le premier alinéa qui concerne le peintre-beurre, le second n'ayant trait qu'au moule à beurre. Suivait deux magnifiques illustrations :



¹ Auguste Piguet, Vieux métiers de la Vallée de Joux, nourriture-habillement, Editions Le Pèlerin, 1999, pp.20-21.

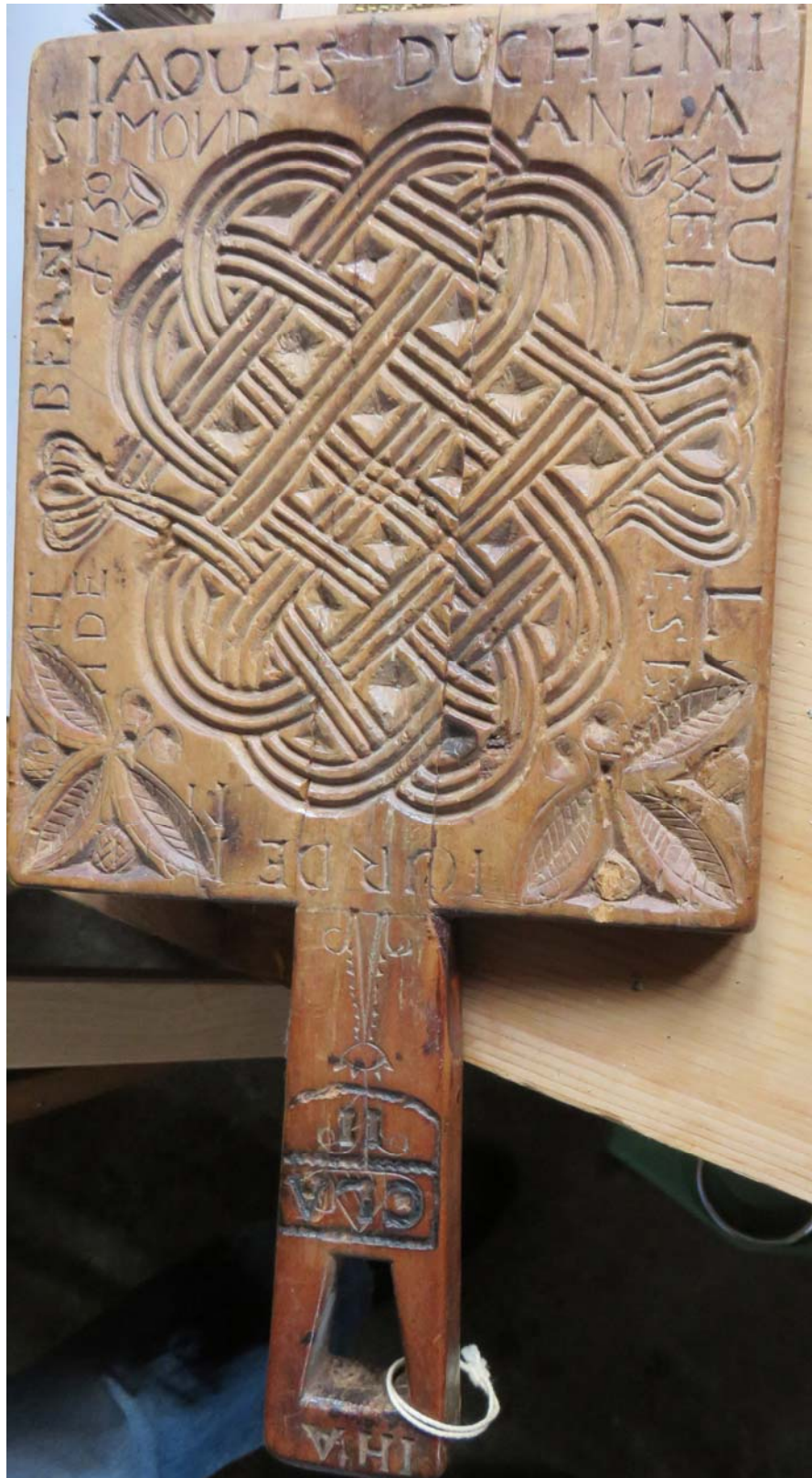
² Paul Hugger, Le Jura vaudois, 24 Heures, 1975, p. 168.

*« Peinte-beurre » de la région
du Chasseron*



Une tape à beurre de Derrière-la-Côte

Présentée en 4 fois afin de faciliter la lecture des écritures !





Pièce bien évidemment magnifique et qui aura pu servir dans la région de Derrière-la-Côte au vu du nom et des initiales. Celles-ci, apposées sur le manche, sont sans doute postérieures. On tenait dans tous les cas à ne pas perdre cette précieuse pièce de 1750 et faisant encore référence à Berne.

