

33. Les moules à beurre

On réalise sans doute plus de plaques de beurre dans les alpages d'aujourd'hui qui ont gardé une fabrication de gruyère, qu'autrefois, où l'on procédait dans la plupart des cas par mottes ou par pain de beurre.

Allons-y quand même afin de ne négliger aucun sujet, si modeste soit-il.

On lit, dans PH, p. 168 :

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 moulage.

Pour les moules ordinaires, le beurre une fois tassé, on enlève le surplus avec une barrette de bois raclant la partie supérieur du moule. Ce surplus servira naturellement pour les autres plaques. On a vu maintes fois ce geste pratiqué au village par notre père laitier. Curieusement nous n'avons jamais retrouvé une telle barrette qu'il ne nous reste plus qu'à confectionner.



Forme à beurre de la laiterie des Charbonnières. Braves gens de l'époque, peut-être avez-vous acheté l'une ou l'autre des plaques de 100 gr. ou de 200 gr. Façonnées par notre père. D'aucunes de ses clientes, fin bec, préféraient le Floralp !



Autre moule taillé d'une pièce.



Serait-ce quand même, malgré la forme, un moule à beurre ?