



**Office du Tourisme
de la Ville de Chièvres**
Grand Place, 30 à 7950 Chièvres
068/64.59.61
www.otchievres.be



Musée de la Vie Rurale
28, rue Augustin Melsens
7950 Huisignies – Chièvres
musee.vierurale@skynet.be
www.musee-huisignies.com

Le beurre de ferme

La baratte à piston

Après avoir été séparée du petit lait par l'écumeuse (la turbine), ou autrefois dans la « tèle », la crème était versée dans de grands récipients qu'on appelait « pots à l'crème ». Chez nous, ils étaient traditionnellement en gré brun de Bouffieux. Mais il était courant d'en trouver d'autres, fabriqués en bois par le tonnelier, dans des régions où ce matériau était le plus répandu.

De jour en jour, la crème fermentait et mûrissait. Souvent, au début de la semaine, c'était le jour du barattage. Vous pouvez voir, dans la laiterie, de nombreux modèles de barattes. Celles-ci appelée baratte à piston, était d'un modèle très simple. L'agitateur est constitué d'un disque, percé de plusieurs trous, fixé sur un long bâton. C'est en actionnant fortement ce piston de bas en haut que l'on agitait la crème de façon à faire coller ensemble les minuscules particules de graisse.



Après un long travail, il fallait souvent près d'une heure, le beurre « était venu ».

La fermière rassemblait les grumeaux, les lavait à grande eau dans la cuvelle (« el mignau ») afin d'obtenir les mottes de beurre à emballer et à vendre aux clients.

Lorsque le dernier grumeau de beurre avait été récupéré, il ne restait dans le mignau qu'un liquide blanc : le lait battu ou babeurre. Une partie de celui-ci allait être consommé toute fraîche ou chaude en « soupe au lait battu » dont pas mal de travailleurs la réservaient pour le repas du soir. La partie restante, versée dans un grand chaudron était mise à tiédir sur la buse du poêle où le lait battu se caillait doucement. Versé dans une grande étamine et relié par ses quatre coins, il était suspendu en plein air pour le laisser s'égoutter dans un petit seau émaillé. Au dessus, on obtenait donc un fromage blanc, frais, naturel et dans le petit seau, on récupérait un liquide un peu jaunâtre, un peu acidulé (qu'on appelait d'ailleurs le « sûr ») qui mélangé à la farine de froment participait à la fabrication du pain de ferme.

Aucune goutte de lait n'avait été perdue.

Après une nuit de repos, le beurre allait être retravaillé et mis en forme de motte, d'une demi-livre, une livre, un kilo...

Pour améliorer la présentation, avec sa livrette, ma mère traçait des arcs de cercles. Pour d'autres, elle pressait le beurre dans des moules qui, une fois démoulés, se présentaient comme des petits gâteaux. En « bonus », elle ajoutait des rations de fromage blanc que nos clients avaient l'air d'apprécier.

Mon père était un colombophile acharné et disposait donc d'un bon nombre de paniers. Le plus grand, le plus beau, le plus neuf, était réservé au transport du beurre. Ma mère y rangeait donc toute sa marchandise en respectant l'ordre des livraisons et le mercredi midi, aussitôt le repas terminé, ma mère et moi, prenions la route de Quevaucamps et Basècles avec nos vélos bien chargés. Ma mère y comptait une quinzaine de clients fidèles. Le rituel était toujours le même, salutations d'usage, échange de nouvelles, règlement des comptes... et départ pour le client suivant.

Pas question de perdre son temps. Sitôt rentrés à la maison, maman remettait sa tenue de travail,... et c'était reparti pour la traite du soir. Jamais une minute à perdre !

Les moules à beurre

A l'époque où la mécanisation et l'industrialisation n'existaient pas, les artisans prenaient le temps d'égayer leur quotidien et de façonner de jolis objets utilitaires.

Le beurre apparaît tardivement. Au XVIII^e siècle, l'encyclopédie de Diderot et d'Alembert ne fait pas mention de forme ou de moule à beurre.

A peine sorti de la baratte, il subit diverses manipulations en vue de sa présentation et de sa commercialisation. Travaillée à la main, à l'aide louches en bois et de spatules, la matière grasse prenait rapidement l'apparence d'une motte.

Les moules se façonnaient dans des ateliers de boissellerie à l'aide de bois variés. Les fruitiers comme le cerisier ou le poirier ne laissaient aucun arrière-goût mais, le plus souvent, l'artisan portait son choix sur le hêtre. Avec beaucoup de soin, il sculptait les motifs traditionnels transmis de génération en génération. Chaque famille préservait avec fierté, l'empreinte qui ornait « son » produit, comme une marque de fabrique.



Les parois latérales sont striées de larges cannelures régulières. Le fond présente un décor animalier – souvent une ou deux vaches- ou un décor floral – pâquerettes, tournesols, feuilles de houx ou de gui, grappe de raisin – le tout enfermé dans une frise décorative.

Ces moules étaient conçus pour contenir une demi-livre, une livre ou un kilo de beurre.

Pour le Musée de la vie rurale de Huissignies, Ovide Canselier