

## Les cuillères en étain.

Il n'est pas facile de comprendre ce que pouvait comprendre autrefois le service de table, assiettes, bols, tasses, récipients divers, y compris naturellement les couverts, soit fourchettes, couteaux et cuillères.

Pour ce qui est des couteaux, il faut bien penser que la coutellerie régionale, en particulier celle des Bioux, suffisait à approvisionner chaque maison. Il est difficile de donner une date pour les débuts de la confection de tels objets qui se montraient rigoureusement indispensable, non seulement à table, mais pour à peu près tous les actes de la vie ordinaire, campagne ou atelier.

La coutellerie est bien vivace au XVIII<sup>e</sup> siècle. Elle pouvait l'être déjà de siècles en arrière. Des couteaux pouvaient sortir des forges familiales sans problème aucun. Une lame, un manche de bois et le tour est joué.

Pour les cuillères, les premières étaient sans nul doute en bois. Ce n'est que peu à peu qu'apparurent les cuillères d'étain.

Mais retrouvons Auguste Piguet pour quelques informations générales mieux étayées que nos simples déductions :

*A l'origine, le bois servit seul à confectionner les récipients indispensables. On se livrait à ce travail pendant les longues veillées de l'hiver. Il existe même à une époque très ancienne des sortes de tables à manger pourvues d'une double rangée de cavités : chacun des membres de la famille prenait place devant l'un de ces godets. L'un de ces curieux madriers, récemment converti à d'autres fins, a perdu tout cachet.*

*Les inventaires de l'époque bernoise nous renseignent par le menu sur la vaisselle dont disposaient nos combourgeois d'alors. Une bonne famille disposait vers 1760 de quelques « écoilles » de bois évaluées à 9 sols ; de cinq dites d'étain, d'une assiette, de deux petits bassins et d'un plat de même métal, le tout valant une dizaine de florins. Cinq gobelets et une tasse en verre devaient s'y adjoindre, d'une valeur d'un sol 6 d.*

*L'héritage d'un gros bonnet de l'époque accusait uniquement de la vaisselle d'étain : deux pots, un demi-plat, une chopine, cinq bassins, six plats, douze assiettes, trois « écoilles ». Le bloc, dont nous ignorons la valeur pesait 42 livres.*

*Ni dans un cas ni dans un autre il n'est encore question de vaisselle de terre.*

*Vers 1820 la terraille<sup>1</sup> tendait à remplacer l'étain. Ombre de familles utilisaient alors de petites soupières rouges individuelles en guise de bols. En casser une, quel désastre ! Alors surgit le petit métier de raccommodeur de vaisselle. On y tenait, à ces belles assiettes à dessins bleus, à sujets historiques, en vogue vers 1850.*

---

<sup>1</sup> Objet en terre. Expression propre au professeur Piguet.

*Pourvu d'un burin, le raccommodeur de vaisselle,, perce à mi-profondeur deux petits trous de chaque côté de la fissure ; puis y introduit à coups de marteau un fic d'archal double et recourbé aux extrémités. Une couche de mastic viendra recouvrir le tout. Chaque raccommodeur détenait le secret d'une pâte spéciale supérieure. Quelqu'un cherchait-il à s'informer sur la composition miraculeuse, il s'entendait répondre narquoisement (quelques propos).*

*Les pots ainsi pourvus d'autant de poirets<sup>2</sup> que leur état comportait, reprenaient leur service. L'un de ces grands blessés s'offre tous les jours à ma vue. Rhabillé il y a quelque 40 ans, il tient encore admirablement le coup, confirmant le vieux dicton : « Ce sont les pots cassés qui durent (le plus) longtemps.*

*On serait embarrassé à cette heure de trouver un raccommodeur de vaisselle. La vaisselle risée se met tout simplement au rancard<sup>3</sup>.*

On pourra compléter nos informations sur la vaisselle de l'époque par le texte consacré à l'étamage et au soudage :

*Le premier de ces petits métiers ne saurait remonter bien haut dans la région. Les anciennes cuillers ou louches de fer ne portent aucune trace d'étamage. Selon toute probabilité, l'apparition des étameurs coïncide avec la substitution des articles de ménage en fer blanc à ceux d'étain (1800-1840). La question du prix accéléra le processus. L'existence du terme bien patois de tàmà (étameur) pourrait, il est vrai, témoigner en faveur d'une connaissance ancienne de l'étamage. Dès son apparition, ce me semble, la profession fut exercée par des étameurs ambulants venus de France, parfois d'Italie. Une troupe d'enfants épiait les moindres gestes des Auvergnats aux mains noires. Spectacle saisissant que de voir sortir rutilants de la camelaitche, cuillers et poches familiales. Ce terme étrange de camelaitche, désignant le creuset servant à faire fondre le métal, fut, à un moment donné, connu de chacun<sup>4</sup>.*

Revenons donc à nos moutons, c'est-à-dire à nos cuillers ou cuillères, le terme cuillers semblant plus ancien que celui de cuillère.

On voit donc que la substitution des articles de ménage en fer blanc à ceux d'étain date de la première moitié du XIXe siècle. Il ressort de cela que dès ce moment-là on ne s'amusait plus à fondre de l'étain pour en faire des cuillers ou autre couvert de table.

Le moule à cuillers (ou cuillères) que nous avons pu nous procurer en cette année 2019 et tel qu'il apparaît ci-dessous, est donc sans doute une pièce du XVIIIe siècle.

---

<sup>2</sup> Sans doute bosses, aspérités.

<sup>3</sup> Auguste Piguet, Vieux métiers, Le Pèlerin, 1999, p. 077.

<sup>4</sup> Idem, p. 090.



Moule à cuillères d'étain. Le métal en fusion se coule par un trou situé à l'arrière des deux parties emboîtées.

Notons pour finir que si un moule à cuillère peut être un objet excessivement rares, les cuillères que l'on en tirait le sont tout autant. Si bien que pour l'heure nous n'en disposons d'aucune qui puisse agrémenter cet article.



A défaut de cuillères et de fourchettes d'étain, le Patrimoine en possède en fanon de baleine. Issue de la Pension Guignard-Vidoudez, Sentier Haut 3, utilisées vers 1900-1910 par quelque pensionnaire.