

The Art of Making Butter Moulds / L'art de fabriquer des moules à beurre



BUTTER MOULDS / MOULES A BEURRE



BUTTER MOULD STAMPS WITH UNIQUE DESIGNS/ MOULE A BEURRE AUX DESIGNS UNIQUES



During the 18th and 19th centuries, butter was practically a form of currency for farmers, who could use it to barter. The women of the household made the butter and raised chickens for eggs then sold these products for cash or traded them for items not made at home. By the mid-1880s, the Joslin farm at Kings Landing was producing 600 pounds of butter and 200 pounds of cheese a year—all done by hand. Farmers would stamp their butter moulds, with unique symbols or trademarks, that would let consumers know they were getting the good stuff, a promise of the butter's taste, origin, and quality.

Au cours des 18^e et 19^e siècles, le beurre était pratiquement une forme de monnaie pour agriculteurs miers, qui pouvaient l'utiliser pour faire du troc. Les femmes du foyer fabriquaient le beurre et élevaient des poules pour les œufs, puis vendaient ces produits pour obtenir de l'argent ou les échangeaient contre des articles qui n'étaient pas fabriqués à la maison. Vers le milieu des années 1880, la ferme Joslin à Kings Landing produisait 600 livres de beurre et 200 livres de fromage par année. Tout était fait à la main. Les fermiers décoraient leurs moules à beurre de symboles ou de signes distinctifs uniques pour montrer qu'ils offraient un produit de qualité : un gage de goût, d'origine et de qualité du beurre.