

La petite baratte ou baratte à piston

On vient de parler de la grande baratte circulaire. Un autre type était la petite baratte ou baratte à piston. Il se peut que celle-ci soit plus ancienne que la baratte circulaire. Dans tous les cas elle est beaucoup plus simple. Un tonneau allongé, à l'intérieur un piston dont le manche passe au travers du couvert. Suffit dès lors de mettre la crème à l'intérieur et d'actionner le dit piston. Travail extrêmement répétitif qui pourrait bien durer plus d'une demi-heure. Nul doute que c'est le bouèble qui était attelé à cette tâche ingrate.

Idem que pour la grande baratte, bien laver cet intérieur après en avoir extrait le beurre et le babeurre, qui n'est autre que le petit-lait que ce malaxage a donné.

Comme son nom l'indique, le babeurre est un sous-produit de la fabrication du beurre. Lorsqu'on bat la crème, la matière grasse s'agglomère en une masse compacte et se sépare du babeurre, qui lui est liquide. Le beurre formé à partir de crème acidifiée au moyen de ferments lactiques donne du babeurre acidulé. En revanche, en battant de la crème douce en beurre, on obtient du babeurre doux. Ce dernier est acidifié a posteriori ou utilisé dans la fabrication de denrées alimentaires. Dans le commerce, on ne trouve presque que du babeurre acidulé. La pasteurisation permet d'accroître la durée de conservation du produit. La date limite de consommation figure sur l'emballage.

Pris sur internet.





A gauche, la baratte à piston.



Barattes à piston.