

Les barattes

Elles peuvent être de différentes formes. La plus simple est la baratte verticale à piston. Elle est composée d'un fut, d'un couvercle et d'un piston. Le piston est une tige munie d'une rondelle au bout. Elle voit sa course réglée par le trou du couvercle dans lequel coulisse la tige.



Deux barattes à piston.

Une autre baratte peut-être dite tonneau. Elle consiste en un récipient de cette forme, mis en horizontale et à l'intérieur duquel se trouve des pales actionnées par une manivelle mise sur le côté.



Une troisième variante serait de ce type, mais pivoterait, munie de pales fixes à l'intérieur, grâce à un axe central reposant sur un support approprié. Enfin, pour faire court, vous trouvez la grosse baratte à tambour posée sur un chevalet.



Toutes ces barattes servent naturellement à transformer la crème, en principe levée sur les baignoires, à la chambre à lait, en beurre. Cependant, dans PH, p. 182 :

On faisait relativement peu de beurre sur les alpages jurassiens. Le fromage gras était de meilleur rapport. Certaines exploitations se sont mises à produire du beurre de cuisine à la place du séré. On centrifuge le petit-lait ; la crème ainsi obtenue est réfrigérée puis battue. Le reste passe dans l'auge des porcs (ainsi au Cerney, commune du Chenit, et à La Poyettaz commune de L'Abergement).

Autrefois on fabriquait aussi du « beurre de brèches » : on « bréçait » ou « biffait », autrement dit on faisait émerger artificiellement la substance crémeuses, appelée les biffes. La recette diffère de celle du séré, puisqu'un ajoute de l'azi déjà à 50 ou 60o R ; alors la graisse qui subsiste se sépare et on peut la récolter avec une cuiller de bois. Si la température monte plus haut, les particules de graisse se granulent, on a manqué le moment propice. Ce procédé se pratiquait, paraît-il, surtout en Suisse alémanique.

On avait déjà pu lire dans le même ouvrage, p. 165 :

Les vieilles barattes à beurre étaient aussi en bois. Le Jura en connaît plusieurs variantes. Plus d'une fois nous avons buté, dans les recoins d'anciennes caves transformées en débarras, sur quelque spécimen empoussiéré, baratte simple ou baril abritant un malaxeur que l'on actionne à l'aide d'une manivelle. J'ai rarement rencontré ce type de beurrière à meule, mais assez souvent un tonnelet à précipiter le beurre, que l'on dressait sur des chevalets pour le faire tourner autour d'un axe.

On retrouvera plus loin la tapette à beurre et le moule à beurre.