FABRICATION ET UTILISATION D'UNE BARATTE EN PEAU DE BREBIS A VIELLA (Htes-Pyr.) EN 1960

par

Marcel BOULIN

Conservateur du Musée de Tarbes

FABRICATION ET UTILISATION D'UNE BARATTE EN PEAU DE BREBIS A VIELLA (H. Pyr.) EN 1960.

Les notes consignées ci-après résultent d'observations faites les 15 - 16 et 19 septembre 1960 dans la maison Guilhembet à Viella, canton de Luz (Hautes-Pyrénées).

L'informateur-exécutant en a été Monsieur Auguste Armary, âgé de 65 ans, qui dirige une exploitation agro-pastorale en pleine activité, qu'il met en valeur avec ses fils âgés de 25 à 40 ans et dont les bâtiments d'exploitation s'étagent depuis Viella (bourg) alt. 650 m. où se trouve l'habitation permanente ; jusqu'à une grange située sur la commune de Sers à 1 200 m. d'alt. env. ; avec en intermédiaires, deux granges situées à 700 m. d'alt. env. sur la commune de Viella.

Nous avons retrouvé dans les informations données par M. Auguste Armary et dans les gestes qu'il effectua devant nous en septembre 1960, lors de la fabrication d'une "boule" de beurre, nombre de faits relatés par Alfons Th. Schmitt dans son ouvrage paru en 1934 à la suite d'observations qu'il fit en 1927 et 1929 (1).

Afin de contribuer, pour la technologie tout au moins, au complément de cette remarquable étude, nous relèverons, au cours de la présente description, les quelques différences existant entre les observations de 1960 et celles de 1927-29. Il est à noter que ces dernières se préoccupaient, sur le plan technologique, principalement de la technique d'utilisation.

Par contre nous ne noterons pas les similitudes ou faits identiques relevés à 30 ans d'intervalle, ceux-ci étant par trop nombreux.

Il y a lieu de préciser que Viella n'a pas été l'un des points d'observation de Schmitt, mais, étant donné la proximité de Barèges et de Luz (observés par Schmitt) pour ne citer que les deux plus proches, les comparaisons peuvent s'établir et les informations de 1927-29 et celles de 1960 peuvent par cela se compléter.

On n'a jamais utilisé d'autre type de baratte dans la maison Guilhembet ; on connaît la baratte en tôle de fer (que l'on utilise suspendue, à Gavarnie par exemple) ainsi que la baratte en bois ou en tôle de fer, qui, posée, possède un batteur vertical en bois, mais on estime que ces derniers types sont plus fatigants à utiliser que la baratte en peau (2), et que d'autre part la crème jaillit par le bouchon, salissant alentour.

Par ailleurs M. Auguste Armary estime que le beurre est plus rapidement fait à l'aide de la baratte en peau (3). Ses fils (âgés de 25 à 40 ans) connaissent et pratiquent la technique de fabrication et celle d'utilisation de la baratte en peau. De la même manière que leur père ils en apprécient les avantages sans envisager en aucune façon l'adoption d'un autre matériel (4).

Il y a toujours une baratte en peau en service dans la maison Guilhembet; une réserve de 8 peaux se trouvait en septembre 1960 dans l'atelier familial (pièce située à R. de C. et symétrique à la cuisine) ; ces peaux, de dimensions diverses, sont destinées à être façonnées en barattes au fur et à mesure des besoins de l'exploitation, en remplacement des barattes usagées.

La baratte en peau est utilisée à Viella (habitation permanente), mais aussi quelque fois dans la grange de Sers. C'était surtout autrefois que l'on utilisait la baratte en peau dans la grange d'altitude; actuellement elle est plus généralement montée à la grange pour transporter la crème depuis ladite grange jusqu'à l'habitation de Viella, transport effectué sur un bât à dot de mulet (2 h 30 de marche).

La baratte en peau, en tant que récipient de transport, est, à la maison Guilhembet, préférée au bidon en fer étamé assez répandu actuellement dans la région.

FABRICATION DE LA BARATTE

Pour faire une baratte de dimensions courantes, il convient d'utiliser une peau de brebis ou de mouton âgé de 2 à 4 ans.

Il est toutefois confectionné des barattes de plus petites dimensions avec des peaux d'agneaux : celles-ci sont alors utilisées lorsque la quantité de beurre est inférieure à 300 ou 400 grs.

L'ovin doit être écorché de la même manière que l'on écorche habituellement un lapin, c'est-à-dire sans en fendre la peau ; celle-ci forme donc un récipient sur lequel ne se trouvent que les orifices des quatre pattes, du cou, de l'anus.

La peau retirée de l'animal se présente donc le poil en dedans (5). Pour enlever ces poils, on les enduit d'une bouillie formée d'eau tiède et de cendre de bois. Pas d'essence de bois spéciale, mais la cendre doit provenir d'un feu de bois "ouvert" (cheminée traditionnelle) et non d'un feu de bois "fermé" (par exemple le fourneau du type "le Bigourdan", en fonte). On se souvient de cas où les opérations de débourrage n'avaient pas réussi pour cause d'emploi de cendre de bois provenant de tels fourneaux.

On enduit l'intérieur de la peau avec cette bouillie et on la laisse ainsi un laps de temps allant de 1/2 journée à 2 jours, après avoir copieusement remué la bouillie restant dans le fond de la peau.

Alors, en enlevant la bouillie, on enlève du même coup les poils qui s'y sont agglutinés, réalisant ainsi le débourrage.

Cette opération de traitement de la fleur de la peau se fait traditionnellement, dans la famille Armary, *après* la pleine lune, faute de quoi "les vers se mettent dans la peau"(6).

Si la peau a séché avec la cendre à l'intérieur, elle est humidifiée. Puis elle est retournée ; la fleur de la peau se trouve donc alors à l'extérieur ; on vérifie que tous les poils ont bien été enlevés, on rince vivement à l'eau claire.

On ligature, avec des ficelles, toutes les ouvertures sauf une, celle par laquelle on opérera le gonflage. Ce gonflage à la bouche s'effectue sans l'aide de tuyau ou autre ustensile. La peau gonflée, on ligature avec une ficelle la dernière ouverture. On suspend la peau, on la date (l'année est inscrite en chiffres arabes) avec un tison.

La première phase de fabrication est terminée; la peau sera ainsi conservée dans l'atelier, suspendue, pendant au moins un an, minimum de temps estimé nécessaire pour faire une bonne baratte.

Lorsqu'on désire utiliser la peau pour la confectionner en baratte, on trempe cette peau dans l'eau tiède pour la ramollir, on la retourne ; la fleur de la peau se trouve donc alors à l'intérieur. Les ligatures faites lors de la mise en réserve n'étant plus très étanches, la peau s'étant un peu rétrécie, on ligature à nouveau, mais cette fois-ci définitivement, tous les orifices sauf une patte de devant (gonflage) et le cou (versage de la crème et extraction du beurre fait).

Ayant gonflé la baratte, on la rince à l'eau claire ; la baratte reçoit alors à l'extrémité de la patte laissée ouverte, une pièce de bois en forme de conduit cylindrique, que l'on introduit dans la patte et qu'on ligature par-dessus la peau pour la fixer solidement.

Ce conduit recevra à son tour une cheville de bois formant bouchon ; ce sera par cet orifice que l'on gonflera la baratte chaque fois qu'elle devra être utilisée.

Lors de l'obstruction définitive de l'anus, il aura été ménagé, dans la ligature, un anneau en corde, qui permettra la suspension de la baratte lors de l'égouttage et de l'aération qu'elle doit subir après chaque opération de fabrication d'une "boule"de beurre(7).

La baratte ainsi terminée est prête à être utilisée,

tout de suite si besoin est. Une fois mise en service, l'intérieur de la baratte ne doit plus jamais être rincé à l'eau.

UTILISATION DE LA BARATTE.

Une baratte en peau ainsi confectionnée, employée deux à trois fois par semaine à la maison d'habitation pour la fabrication du beurre et autant de fois comme récipient de transport pour la crème (transport effectué sur le bât du mulet depuis la grange de Sers jusqu'à l'habitation de Viella), fait un usage d'un an environ si elle a été bien faite et que l'on en ait pris soin. Ceci explique le nombre assez considérable de peaux mises en réserve.

C'est principalement à l'occasion du transport qu'elle se détériore, car il faut chaque fois la mouiller extérieurement pour la ramollir afin d'en réduire le volume lors de la montée à la grange, puisqu'on la dégonfle pour la monter ; d'autre part une usure se produit fatalement lors du transport, que la baratte soit vide ou pleine.

Si une baratte en peau n'était pas utilisée pour le transport de la crème, (c'est-à-dire restant à la maison seulement comme baratte), elle ferait, aux dires de l'informateur, un usage beaucoup plus prolongé.

Avec le même bétail, produisant la même quantité de lait, le poids de beurre obtenu varie en fonction d'une part de la saison et d'autre part du lieu de pacage. Nous avons noté les quantités ci-après à la date du 19 septembre 1960, le lieu de pacage étant à proximité de la grange Armary à Sers :

40 litres de lait donnent 8 litres de crème dont on tire 2 kgs de beurre et 6 litres de petit lait (pour les fromages et les porcs).

La baratte se dit	: *amauguèr* (8) masc.
le lait	. *lèt* fém.
le petit lait	: *batissa* fém.
le beurre	: *boder* [budé]
la boule de beurre	: *masseta de boder*

FABRICATION DU BEURRE

La baratte est décrochée, l'extrémité formant le col est mouillée à l'extérieur afin de la ramollir et de permettre ensuite la ligature.

L'opérateur tenant la baratte suspendue par le col, à l'aide des deux mains, fait verser la crème à l'intérieur par l'orifice que nous appelons le col et qui fut le cou de la bête. S'asseyant, il place la baratte à terre, droite, tenue entre ses genoux et ligature très fortement le col avec une corde affectée à cet usage.

La baratte est alors gonflée à la bouche par le conduit en bois qui a été ligaturé à demeure sur la baratte (9). Elle doit être gonflée au maximum, autant que le souffle le permet; on obstrue l'orifice "gonflage" avec le bouchon de bois (qui fait partie de la baratte) ; cette opération doit être réalisée avec promptitude ; l'extrémité de la langue sert de soupape.

La baratte étant tenue dans les bras, l'opération débute par le réchauffement léger de la baratte remplie de crème réchauffement effectué à proximité du feu de bois. L'opération de barattage s'effectue toujours assise et très généralement près du feu, plus ou moins près suivant la température ambiante. A noter qu'à l'heure où l'on fait généralement le beurre à la maison Guilhembet (entre 18 et 21 h.) il se trouve, été comme hiver, toujours du feu allumé dans la cheminée de la cuisine où s'effectue ce travail.

L'opérateur tient donc sa baratte dans les bras, le bras droit reposant sur la jambe droite, le bras gauche restant indépendant de la jambe gauche. La baratte est déplacée de droite à gauche (se considérant comme opérateur) *vivement*, elle est ensuite déplacée de gauche à droite *très vivement*, avec une impulsion très forte au début de cette course de gauche à droite. Ce va-et-vient est renouvelé durant 15 minutes en moyenne. Cette opération de balancement de va-et-vient *latéral* est entrecoupée d'une opération consistant à rouler, en va-et-vient également, la baratte sur les genoux, qui est alors tenue à l'aide des deux mains par ses extrémités. Cette opération de "roulage" (environ 1/4 de tour, 90° env.) a pour but de détendre les muscles de

l'opérateur. Durant l'opération de fabrication d'une "boule" de beurre qui dure en moyenne 15 minutes, l'opération "roulage" est réalisée généralement 2 fois.

La transformation de la crème en beurre, consistant en la séparation de celui-ci et du petit lait, se juge par le bruit que produit la matière traitée à l'intérieur de la baratte. Au fur et à mesure de l'avancement du travail on dit "qu'il s'éclaircit" ; le bruit produit devient en effet plus clair, plus sec ; en dernier ressort on juge de la finition du beurre en mettant la main droite à plat sous la baratte en position d'utilisation et en faisant déplacer la matière très doucement à l'intérieur de la baratte : les "boules" de beurre se sentent lors du passage au-dessus de la main en contact.

Environ 4 à 5 minutes avant la fin de l'opération, l'opérateur, fermant les yeux comme pour mieux se recueillir et mieux entendre, fait déplacer très doucement la matière traitée et "l'écoute". Sans faire de poésie on peut dire qu'à ce moment il a la douceur d'une mère berçant son enfant.

Le beurre étant jugé confectionné, la baratte est ramenée dans une position verticale, le col étant placé en haut, les boules de beurre (une dizaine pour un poids de beurre de 400 grs) vont se loger au fond de la baratte. Ces boules sont alors réunies en une seule par une opération consistant à malaxer quelques peu ce beurre avec les mains, mais au travers de la peau.

L'orifice (le col) est alors déligaturé, l'ouverture en est maintenue à demi-fermée, la baratte est renversée au-dessus d'un récipient placé à terre, le petit lait y est versé (10). Jusqu'alors toutes ces opérations ont été réalisées l'opérateur étant assis.

Le petit lait extrait de la baratte est rangé en vue de son utilisation ultérieure (fromage ou nourriture des porcs). L'opérateur se lève, retourne le col de l'orifice de la baratte, renverse à nouveau la baratte au-dessus d'une assiette à soupe en céramique (11) posée sur la table à manger, la boule de beurre y tombe (12).

La boule est alors amenée au centre de l'assiette par des sautillements qui lui sont imprimés. Pour façonner cette boule et lui donner une forme de cylindre aux extrémités pointues (forme d'une navette), on fait sauter cette boule de beurre frais dans l'assiette. Lorsque la forme est jugée assez régulière et correcte, on la décore avec une cuiller en buis (du type servant à manger le pastet) ; la moitié de la surface est ainsi décorée. Ce décor consistait (le 19.9.1960) en :

- une rosace à six branches inscrite dans un cercle,
- une roue solaire, inscrite dans un cercle,

Entre ces deux décors et débordant sur les faces latérales : des coups de cuiller voulant être des branches et des feuilles.

La baratte est alors suspendue, le col ouvert et en bas pour égouttage et aération ; l'intérieur ne doit jamais être rincé.

Il est à noter que lors de la première confection de beurre dans une baratte neuve, le beurre se trouve avoir un goût non habituel (rodage) : ce goût ne se retrouve plus après la première confection. Il n'est jugé que par les gens de la maison ou ceux habitués à manger du beurre provenant de cette maison. Une personne mangeant pour la première fois du beurre de cette maison ne pourrait juger s'il a été fait ou non avec une baratte en peau. (13).

Comme nous en avions exprimé le souhait, M. Auguste Armary a fait don au Musée de Tarbes de la baratte (14) observée en utilisation, le 19.9.1960.

Une autre peau de mouton a été confectionnée en baratte le dimanche 18 septembre ; cette baratte était déjà en utilisation le lendemain comme récipient de transport de la crème.

La baratte n° 60.230.1 présente deux réparations : deux trous ont été bouchés, l'un avec un petit bouton en bois à deux têtes, l'autre avec une rondelle de bois dont l'épaisseur possède une gorge (même technique que celle décrite par A.T. Schmitt (15).

Bien qu'à ce jour l'observation directe que nous avons eu la chance de saisir à Viella soit la seule que nous ayons pu recueillir, en ce qui nous concerne, nous ne croyons pas cependant quelle doive être considérée comme restant unique dans le domaine pyrénéen.

Nous pouvons compléter les informations de A.T. Schmitt de 1927 et 1929 par celles recueillies entre 1955 et 1960 pour le Musée de Tarbes :

CAMPAN : Inf. 19.6.1957, M.B. âgé de 73 ans : estime que vers 1950 il y avait encore en utilisation des barattes en peau dans les maisons de Sainte-Marie de Campan et de la Séoube. (16).

FERRIÈRES : Inf.10.4.1960, M.J.B.C. âgé de 80 ans: a connu les barattes en peau à Ferrières.

ARRÉGOST : Inf.10.4.1960, Mme M., âgée de 70 ans : a connu les barattes en peau utilisées au village en même temps que les barattes en fer blanc en forme de cigare

LUZ-ST SAUVEUR : Inf.16.9.1960 Mme N. Agée de 65 ans : les barattes en peau ont été utilisées à Luz jusqu'en 1950 (17).

GÈDRE : Inf.mai 1960, Mme M. : barattes en peau peut - être encore utilisées en 1960 dans les villages de Gèdre-Dessus ou de Héas.

Inf.1.10.1960, famille Crampe-Marcou, à Gèdre-Dessus : baratte en peau encore en usage dans la maison il y a 5 ou 6 ans.

GAVARNIE : Voir baratte n°55.19.1 Collections du Musée de Tarbes.

SAZOS : Voir baratte n°57.93.1 Collections du Musée de Tarbes.

Voir baratte n°60.116.1 Collections du Musée de Tarbes.

Voir baratte n°55.151.194 Collections du Musée National des Arts et Traditions Populaires, mise en dépôt au Musée de Tarbes.

VIELLA : Voir baratte n°60.230.1 Collections du Musée de Tarbes et notes ci-dessus.

- *NOTES* -

1 - Alfons Th. Schmitt : *La terminologie pastorale dans les Pyrénées centrales*, publié par la Société de publications romanes et françaises sous la direction de Mario Roques, Paris, lib. E. Droz, 1934, 25 cm. XIX et 156 pp., 6 PL. hors texte (dessins et photos), 1 carte dépliante.

2 - Alors que Schmitt, (op. cit. p. 117), estime le contraire et pour cela présente ce travail comme exécuté par les hommes plutôt que par les femmes. Il se réfère à Lucien Briet :"La vallée de Campbieil" in Bulletin de la Société Ramond 1903, n°2 p. 75.

3 - Confirmé par une information : Gèdre, mai 1960.

4 - Fidélité a un outillage traditionnel, évoquée pour la région de Luz par Schmitt (op.cit.p. 120).

5 - Il est sous-entendu que l'ovin a été préalablement tondu en vue de la récupération au maximum de la laine.

6 - L'informateur de Viella estime que c'est le même problème que pour le bois, qui, lui aussi doit être abattu après la pleine lune, de la même manière que pour la tonte qui doit se faire après la pleine lune car "la toison est plus épaisse et se conserve mieux". Le bois de chauffage qui a été coupé avant la pleine lune a la réputation "de fumer, de charbonner et de faire du mauvais bois de chauffage".

7 - Pour l'illustration de ce stade, voir les photos reproduites par Schmitt (op. cit.) Tableau A 2, photo 5 (juillet 1929) et Tableau C, photo 12 (août 1929).

8 - Pour l'aréologie des termes employés nous renvoyons à A.T. Schmitt (op. cit.) qui traite ces problèmes tout au long de

l'ouvrage, plus particulièrement pp. 113 à 121 pour ce qui concerne les barattes en peau. L'auteur donne à la fin de l'ouvrage un très important glossaire (pp. 135 à 156).
Et également à *L'Atlas linguistique de la Gascogne* (A.L.G.) cartes 750, 755.

9 - Alors que Schmitt (op.cit.p. 116) note à ce stade l'adjonction d'un petit tuyau en bois et amovible.

10 - Noter que Schmitt (op.cit.p. 118) signale l'extraction du beurre avant celle du petit lait.

11 - Schmitt (op.cit.p. 118) atteste la présence d'une écuelle creusée dans du bois.

12 - A noter que lors de notre observation, la boule de beurre n'est pas essorée du petit lait, alors que Schmitt (op.cit.p. 118) l'atteste, à Campan du moins.

13 - A ce propos voir les considérations de A.T.Schmitt (op. cit.p. 115).

14 - Enregistrée au Musée de Tarbes sous le n° 60330.1, c'est cette baratte qui figure sur la photo ci-contre.

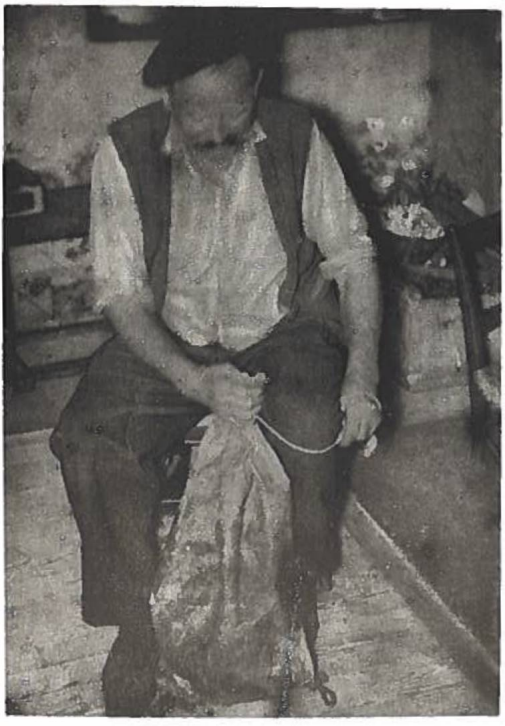
15 - Cf. Schmitt (op.cit.p. 117 et dessins n° 1 à 5 du tableau C).

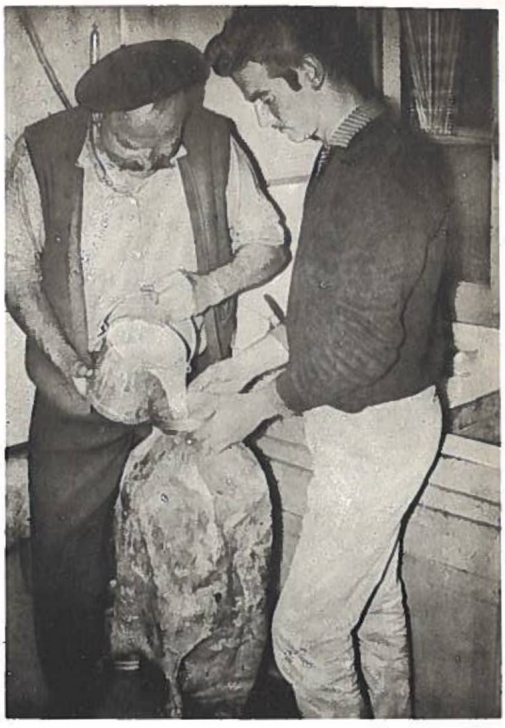
16 - L'ouvrage de A.T.Schmitt, édité en 1934, précise page 115: "elle a (la baratte) totalement disparu... dans la commune de Campan depuis 60 ans au moins", c'est-à-dire au moins vers 1875.

17 - Schmitt (op.cit.p. 115) : au sujet des barattes en peau : encore en usage (en 1934) dans la région de Luz, dans la vallée d'Estaing et dans certaines bordes foraines d'Aure et en Espagne (Haut Aragon). Il estime d'autre part que l'usage en est complétement disparu dans le Larboust depuis 50 ans (vers 1885); dans le Louron depuis 40 ans (vers 1895), en vallée d'Aure depuis une dizaine d'années (vers 1925) ; alors qu'elle a disparu depuis longtemps à Cauterets et à Luchon sous l'influence des stations thermales.

1 - La crème est versée par M. Auguste ARMARY dans la baratte en peau que tient l'un de ses fils. →

Phot. M. Boulin (19.9.1960 à Viella
Clichés Musée de Tarbes N°60.21.1à8)

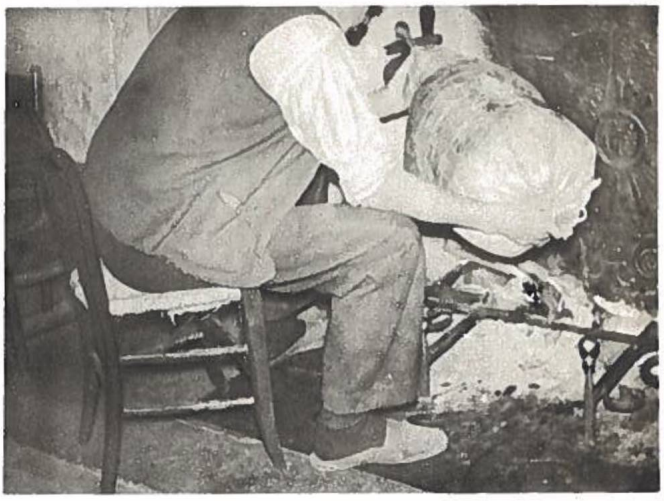




2 - L'ouverture, par laquelle la crème a été introduite, est fortement ligaturée ← avec une corde en prenant appui sur le genou.

3 - La baratte est gonflée à la bouche par l'orifice, affecté a cet usage, lequel est muni d'une cheville en bois. →

4 - La baratte gonflée et contenant la crème est présentée un instant au dessus du feu. →



5 - L'opérateur projette la baratte transversalement dans un mouvement de va-et-vient. ←

6 - L'opération précédente étant fatigante l'opérateur, pour se reposer, fait "rouler" de temps en temps, la baratte sur ses cuisses. →

7 - Le petit lait est extrait de la baratte, il sera utilisé pour la fabrication de fromages ou pour la nourriture des porcs. ←

8 - La "boule" de beurre extraite de la baratte tombe dans une assiette où elle sera décorée avec une cuiller. →