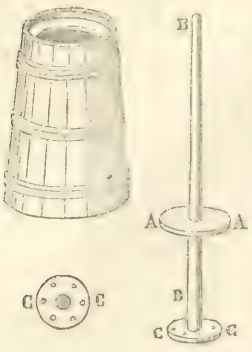
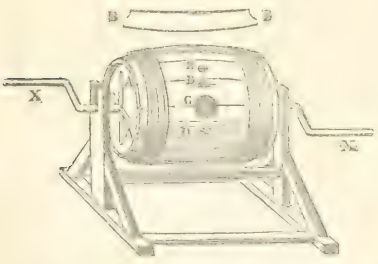
La baratte ordinaire, qu'on nomme aussi *beurrière, baratte à pompe, serène,* etc. (*fig.* 19), qui est la plus généralement usitée en France et à l'étranger, est un vase de tonnellerie fait en chêne, sapin ou autre bois de 80 cent. à 1 mèt. (30 à 36 po.) de hauteur sur 16, 22 ou 28 cent. de grosseur, en forme de cône tronqué ou de baril, et qu'on peut fermer avec une rondelle plane AA ou une sébile de bois percée d'un trou assez grand pour permettre à un bâton BB de 1,66 à 2 mètres (5 à 6 pi.) d'y glisser avec facilité. Ce bâton porte à sa partie inférieure un disque de bois CC peu épais, souvent percé de trous destinés à diviser la crème et à donner passage au lait de beurre à mesure que le beurre se forme. Ce bâton avec sa rondelle se nomme *battebeure*, *baratton* ou *piston*. C'est en élevant et abaissant par un mouvement alternatif ce piston dans la crème qu'on parvient à former le beurre.

Fig. 19.



La serène, dont on se sert dans la Normandie, notamment dans le pays de Bray, en Autriche, dans les Pays-Bas et dans quelques contrées de l'Allemagne (*fig.* 20), est

Fig. 20.



un baril plus ou moins grand, généralement de 1 mèt. (3 pi.) de long sur 82 cent. (2 pi. 1/2) de diamètre, portant à l'intérieur sur ses deux fonds des croisillons en fer AA sur lesquels sont fixées 2 manivelles XX assez longues pour que plusieurs personnes puissent y travailler. Ces manivelles reposent à hauteur convenable sur les 2 montans d'un chevalet. L'intérieur de la serène est garni de 2 ou 3 planchettes BB de 11 cent. (4 po.) de hauteur, attachées à des douves opposées du baril et dans toute sa largeur, légèrement échancrées et destinées à tourmenter la crème et à l'empêcher de rester au fond du baril pendant qu'il tourne. C est une ouverture ronde de 16 cent. (6 po.) de diamètre par laquelle on verse la crème et on retire le beurre. Elle est fermée par un bondon garni d'une toile lessivée, et par-dessus lequel on passe une cheville de fer qui entre de force dans deux gâches DD fixées au baril. E est un trou garni d'un bouchon de bois qui sert à faire écouler le baratté ou babeurre. — Pour faire usage de la serène, on verse la crème par l'ouverture C qu'on referme avec soin ; on tourne la baratte avec une vitesse modérée de 30 à 35 tours par minute ; les planchettes BB soulèvent la crème à chaque révolution et la laissent ensuite retomber. Quand le beurre est fait, ce qui a lieu souvent au bout de 18 à 20 minutes, et ce qu'on reconnaît au bruit qu'il fait en tombant, on retire le bouchon du trou E, on fait écouler le lait de beurre, et au moyen d'un entonnoir on verse dans la baratte un seau d'eau fraîche. On bouche le trou, on tourne pour laver, puis on évacue l'eau, et on répète cette opération jusqu'à ce que le liquide sorte clair. Alors on enlève le beurre par l'ouverture, on le lave de nouveau et on le forme en mottes. On peut faire avec cet instrument 50 kil. (100 liv.) de beurre en peu de temps.

La baratte flamande, dont on fait aussi usage dans l'Anjou et en Hollande (*fig.* 21 et 22), dif-

Fig. 21.

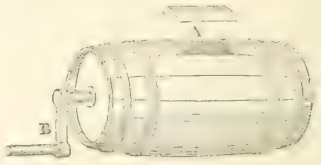
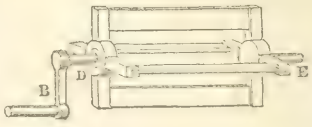


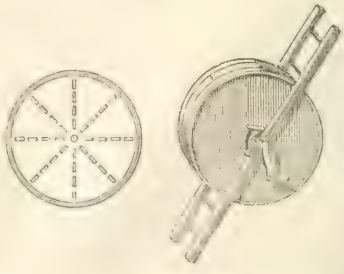
Fig. 22.



fère de la précédente en ce que le baril est immobile sur le chevalet et qu'il est garni intérieurement d'un moulinet à 4 ailes DE, destiné à battre la crème, et qu'on met en mouvement au moyen d'une manivelle B. Dans la partie supérieure est une large ouverture A qu'on ferme avec un couvercle.

La baratte des Vosges, de la Franche-Comté et de la Suisse (*fig.* 23) est une sorte, de

Fig. 23.



baril plat en forme de meule de moulin, de