

Le barattage du beurre

par Bernice Couturier

Cette activité, au fil des années, s'est industrialisée, tout comme bien d'autres coutumes locales, d'ailleurs. La baratte de grès qu'utilisaient jadis nos ancêtres, s'est vue remplacée par la baratte mécanisée qui, par le progrès de la science, en a facilité l'usage et ainsi augmenté la production du beurre.

Il est, de nos jours, très rare de rencontrer des personnes qui préparent le beurre comme le faisaient autrefois nos ancêtres. C'est pour faire revivre ces quelques moments du passé, que je veux vous présenter la personne qui m'a renseignée sur le barattage du beurre. Mme Méline Bossé, âgée de 78 ans, est native de St-Joseph, petite campagne située dans le comté de Madawaska. Elle a vécu toute son enfance sur une ferme où ses parents faisaient l'élevage du mouton, la culture d'un jardin, bref tout le travail attribué à un habitant. Mais il y avait une activité qui l'intéressait plus particulièrement: le barattage du beurre. A 23 ans, elle fait, pour la première fois avec l'aide de sa mère, une façon de beurre. Elle partage avec nous ses connaissances sur la méthode ancienne de fabrication du beurre.

Pour faire le beurre, on avait besoin d'un séparateur, d'une palette à beurre, d'une écrémeuse, mais principalement d'une baratte. On en trouvait plusieurs sortes. Chez M. Bossé, on se servait d'une baratte en grès.

Comment était faite cette baratte? De forme cylindrique, elle fonctionnait soit en tournant sur elle-même, soit en secouant, de haut en bas, un bâton placé à l'intérieur de la baratte. Ce dernier était détachable et muni de batteurs penchés légèrement qui fouettaient la crème entourée de glace et de sel pour la conserver fraîche.

Pour la fabrication de "revels", une grosse famille était pratique puisqu'on devait mettre la crème glacée dans des moules et après cela, la sortir du moule en appliquant de l'eau chaude au bord du moule. Il fallait aussi mettre les bâtonnets avant la sortie du moule. Puis on plongeait les "revels" dans du chocolat. Cette opération nécessitait plusieurs mains.

2^e personne ressource

Charles-Eugène Belzile. Né le 28 décembre 1901 à Saint-Mathieu, Qc dans le comté de Rimouski. Aîné

d'une famille de sept enfants, il fréquenta l'école de Saint-Mathieu et eut comme compagnon de classe Mgr Parent, archevêque de Rimouski. Il termina ses études en 7^e année pour travailler à la beurrerie de son père, Alfred, et y demeura jusqu'à 22 ans. Après plusieurs années de fréquentation, il épousa Alice Dionne, le 22 juillet 1925. Ils eurent 11 enfants: Jean-Paul, Benoit, Guy, André, Yvon, Monique, Brigitte, Georgette, Rachel, Louise et (la plus importante) Madeleine, ma mère.