

La Rotte

En plus de ça !
Les paroles de la chanson
« Ma vache a maï » et des recettes

Limérot 65
le 18 de novembr 2022

Le journa de la caozerie galo du Fouyè de La Perrière
<http://maisonderetraiteheric.fr/animations/ateliers-de-gallo>

~ Méte-articl ~ Du beûre de mes poules

Aneu, je n'tions pount a l'ecole du renâ. C'est un numéro de La Rotte entièrement consacré au lait et au beurre que nous vous invitons à découvrir. De la traite des vaches jusqu'au moulage, vous connaîtrez enfin tous les secrets de la fabrication du beurre. Page 10, saurez-vous identifier les ustensiles nécessaires ?

Les gallésantes de l'atelier vous offrent plusieurs recettes familiales dans lesquelles le lait est l'ingrédient majeur : les caillebottes, la soupe de lait, le lait cuit ou bien encore la confiture de lait.

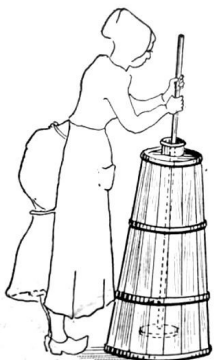
Jean CUDESOT vient nous rendre visite avec un extrait de sa lettre envoyée de La Couyère le 23 septembre 1928.



Le beûre ét moulé - Foto : Le Dauphiné Libéré ©

Vous retrouverez aussi un épisode des Clichés bretons de l'association Bretagne Culture Diversité. Aujourd'hui, l'épisode 12 - Le beurre salé breton.

Pour terminer joyeusement l'après-midi, nous avons chanté « *Ma vache a maï* », une chanson créée par l'abbé François Thuard, curé de la paroisse de Saillé (commune de Guérande) au début du 20^{ème} siècle. Les paroles vous sont proposées en fin de journal et l'air sur notre site Internet à la rubrique « RESSOURCES ET MÉDIAS / CAI ».



Enfin, quelques expressions, devinailles et dictons du mois viennent compléter ce numéro.

Pis, La Rotte de novembr s'ét crouillée su la bouète a mots diq'a la perchene faille.

Fère son beûre

Pour bénéficier de la consistance adéquate, le beurre était fabriqué au coin de la cheminée l'hiver et à la cave l'été. Sa production comprend cinq étapes principales.

1 - Tirer les vaches

Assis sur son tabouret de bois à trois pieds, on procède à la traite.



La traite - Photo : <https://photos-de-france.tumblr.com/image/121639260380>

Les pis trop sales sont tout d'abord lavés, puis on humecte ses mains avec une giclée ou deux de lait avant d'empoigner les trayons. Leur grosseur varie selon les animaux et les trayons avant présentent moins de difficulté que les trayons arrières. Certaines vaches fournissent plus facilement leur lait que d'autres. Il s'ensuit que le trayeur donne sou-

vent un ordre préféré aux animaux, lors de la traite.

Parfois, certaines vaches sont rétives au point de jouer de la patte, mettant à mal le trayeur et son seau. Il est alors nécessaire d'utiliser de entraves, sortes de liens, munis de crochets visant à immobiliser les pattes arrières de l'animal.

Le lait est vidé dans des seaux sur lesquels trône un *coulouë* muni d'une grille et d'un filtre pour retenir les impuretés. Ce *coulouë* est un entonnoir retenu sur le seau grâce à une petite échelle de bois.

2 - Écrémer le lait

L'écémage consiste à séparer la crème du lait. Auparavant, le prélèvement de la crème se faisait à la main. Il suffisait de laisser reposer le lait afin que la crème, moins dense, remonte à la surface. Elle était ensuite recueillie à l'aide d'une cuillère en bois large et plate. Cette opération est grandement facilitée par l'apparition, à la fin du 19^{ème} siècle, de l'écrémeuse centrifugeuse.

Pour écrémer le lait, on remplit d'abord le réservoir surplombant l'écrémeuse. Un robinet en commande l'ouverture. Il faut d'abord lancer l'écrémeuse avec sa manivelle, avant d'ouvrir le robinet. Par la suite, il est nécessaire de surveiller le niveau du réservoir et de faire appel à une seconde personne pour le remplir, au besoin. Deux tuyaux en sortie permettent à la crème de s'écouler d'un côté et au lait écrémé de s'écouler de l'autre côté.

3 - Laisser mûrir la crème

La crème séparée du lait était stockée dans des pots de grès dont le niveau était complété à chaque traite. Ils étaient remisés dans un local ou parfois dans une maie à pain, en attente du barattage. Il fallait la laisser mûrir un peu, c'est-à-dire fermenter. Lorsqu'on avait assez de crème, on la transformait en beurre dans la baratte. Selon la richesse du lait en matière grasse, il fallait environ dix litres de lait pour faire une livre de beurre.

4 - Baratter

Quand la crème était mûre à point, on la versait dans la baratte. Pour ce faire, il fallait bien connaître les degrés de maturation et ne jamais dépasser les 2 à 3 jours selon la saison. Le barattage consiste en une agitation énergique et prolongée de la crème qui a pour résultat de faire éclater les globules de matière grasse puis de les agglomérer. Le liquide restant s'appelle le petit-lait.



Baratte - Collection de l'association Le Temps qui passe, Carquefou
Photo : Henri Couroussé ©

Les barattes étaient essentiellement en bois. Il en existait plusieurs modèles, mais il s'agissait surtout de jarres verticales ou de tonneaux horizontaux, au cen-

tre desquels un bâton ou une manivelle permettaient de battre le beurre. Pour les grandes quantités de crème, le barattage pouvait durer plusieurs heures !

5 - Laver et malaxer le beurre

A la sortie de la baratte, les grains de beurre étaient lavés plusieurs fois à l'eau. Pour cela, on utilisait un grand saladier en bois, *la jédrelle*, *la grouse qhillere en bouéz* et *eune cruche d'éo*.



Jédrelle et grouse qhillere en bouéz – Foto : <https://viepaysanneautrefois.fr>

Si le beurre était salé, on ajoutait le sel juste après le dernier rinçage. Il est bien connu que si le sel a des propriétés antiseptiques, il a cependant l'inconvénient de retenir l'eau, ce qui a tendance à rendre la texture du beurre plus humide et plus grossière. Aujourd'hui, le beurre demi-sel contient de 0,5 à 3% de sel et le beurre salé une quantité de sel au-delà de 3%.

Les grosses quantités de beurre étaient travaillées au malaxeur et les petites avec *la jédrelle* et *la qhillere en bouéz*. Le beurre était malaxé jusqu'à ce qu'il soit *ben élaîté* (essoré).

6 - Mouler le beurre

Enfin, on mettait le beurre en moule. Les fermières avaient l'habitude de tremper le moule et les spatules de bois dans de l'eau très chaude puis de les rincer à l'eau froide, cette opération ayant pour but d'empêcher le beurre de coller au

moule. Parfois, la motte faite à la main était simplement marquée par un tampon, ou un décor fait main à la cuillère en bois.



Moules, qhillere a beûre et tampon - Collection de l'association Le Temps qui passe, Carquefou - Photo : Henri Couroussé ©

Le moule en bois était le plus souvent travaillé et orné d'un motif. Sa contenance pouvait être d'une livre (500 g) ou d'une demi-livre (250 g, comme les plaquettes d'aujourd'hui).



Reclame

AGRICULTEURS! HERBAGERS!
EXIGEZ DE VOTRE FOURNISSEUR
Une Écrémeuse "GARIN"
 (Système Melotte) - A Bol Suspensu
 Vous obtiendrez avec l'écrémeuse GARIN, (Système Melotte):
UNE QUALITÉ SUPÉRIEURE et toujours régulière du beurre.
UN GRAND RENDEMENT:
UN ÉCRÉMAGE IMMÉDIAT vous donnant la crème et le petit lait dans toute leur fraîcheur.
Toute garantie
 Demander catalogue spécial
 S'adresser aux Établissements HUARD & C^o
 à CHATEAUBRIANT (L-I)
 OU A LEURS REPRÉSENTANTS

Publicité ancienne pour l'écrémeuse « Garin », parue dans Le courrier de Châteaubriant et de la Région du samedi 24 septembre 1927

Les clichés bretons

La série « Clichés bretons » est une série de 24 épisodes de 2 minutes, réalisée par l'association Bretagne Culture Diversité. Elle a pour objectif de répondre à des questions que l'on peut se poser sur la Bretagne, en tordant le cou, avec humour et rigueur, à certaines idées reçues sur la Bretagne : Nantes est-elle en Bretagne ? Le Gwenn ha du est-il traditionnel ? Quelles sont les origines des coiffes bretonnes ? Pleut-il toujours en Bretagne ?... Aujourd'hui, nous regardons l'épisode 12 - Le beurre salé breton.
<https://bcd.bzh/becedia/fr/episode-12-le-beurre-sale-breton>



Les histouères de Jean CUDESOT

Notes de lecture : Le texte d'origine a été modifié pour tenir compte de la prononciation et du vocabulaire de la zone géographique d'Héric et des communes environnantes.

ë = son « eu » comme dans peu ou vœux.

Extrait de la lettre du 23 septembre 1928

J'e itë aidë au feu a Pivert, malgré qe depé qéqe temps, i nous degrignë, rapport a la patronne et a la mère Bice-reu, pasq'è fèzaet pu d'beûre qe li. I di-zaet q'on l'avaet fèt enghenawdë. C'ët ti d'not faote si sa métëyèr ne set pouint baratë ? I z'ont fèt j'të du grous sel devanw les echâlië d'yeu prés pour empêchë les garaw d'attirë l'beûre a yeu barat'. Min tout ça n'leur sert de ren, vu q'c'ët des hale-fessiës qi n'sont bons q'a abayië, l'cul dans l'pailer.

Degrignë : faire la tête

Echalië : échelle rudimentaire permettant de franchir une haie.

Enghenawdë : ensorcelé

Garaw : sorcier

Hale-fessië : mauvais ouvrier



Expressions

Étr a l'école du renâ. Être à l'école du renard. Pratiquer l'école buissonnière.

C'ét pouint du beûre de mes poules.
Ça ne me regarde pas. Ce ne sont pas mes affaires.



Recette des caillebottes

Les gallésantes nous livrent la recette des caillebottes telles qu'elles étaient préparées dans leur famille.



Les caillebottes

Photo. : <https://entrecuisineetjardin.org/2018/04/04/caillebotte>

Pour faire des caillebottes, il faut placer 5 à 6 grammes de fleur de *chardon.nette* séchée (voir article suivant) dans un tissu ou un carré de mousseline. Autrefois, on utilisait un *mochet* (un mouchoir). Tremper l'infusette ainsi obtenue dans un litre de lait cru, fraîchement tiré du pis de la vache (température idéale), ou sinon faire tiédir le lait entre 35°C et 40°C. Le secret des caillebottes réside beaucoup dans la qualité du lait cru employé. Essorer à plusieurs reprises le tissu, puis laisser refroidir le lait et le placer au réfrigérateur lorsqu'il commence à prendre. Plus on le laisse longtemps, plus la préparation est ferme. Pour terminer, on découpe en cubes - les caillebottes.

Autrefois, pour rafraîchir les caillebottes, on les descendait dans le seau du puits. Malheur à celui qui les faisait tomber au fond.

Certaines gallésantes faisaient cuire un peu les caillebottes dans une *castrole*, puis les consommaient avec ou sans sucre selon les goûts. Les caillebottes remplaçaient, ainsi préparées, la soupe du soir.

D'autres utilisaient les caillebottes comme un dessert rafraîchissant, servi l'été lors de fortes chaleurs. Elles pouvaient être nappées de coulis de fruit frais, de caramel, d'un filet de café ou de fleur d'oranger.

Source complémentaire : <http://mariejoclaude.over-blog.com/2015/08/les-caillebottes-et-la-chardonette.html>

Conseil de dégustation

A la Pentecôte, on les goûte.

A la Trinité, on les mange à grandes cuillerées.

A l'Ascension, les caillebottes au poêlon.



Devine devinailles

*J'e regardé par-sous la late,
J'en e vû dis qi jouaent o catr.
Qe c'ét ti ?*

Reponse un p'ti pu lein



La chardron.nette

La *chardron.nette* (chardonnette *Cynara cardunculus*) est une plante vivace sauvage, proche du cardon et de l'artichaut, aux feuilles recouvertes de piquants. Ses fleurs sont constituées d'étamines en forme d'aiguilles très agressives, longues de 2 à 3 cm.



Chardonnette (*cynara cardunculus* ou appelé aussi carline)

Photo. : https://fr.wikipedia.org/wiki/Fichier:Cynara_cardunculus_008.jpg

Comme souvent, ces plantes recouvertes de piquants (telle la figue de barbarie) protègent un trésor. Celui de la *chardron.nette* se trouve dans sa fleur, ses fleurons violets qui en séchant se détachent facilement (en se protégeant toutefois de gants de cuir). Ces inflorescences servent de caille-lait. Récoltées en été et bien séchées à l'ombre, elles seront utilisées l'été suivant.



Chardonnettes séchées

Photo. : <http://mariejoclaude.over-blog.com/2015/08/les-caillebottes-et-la-chardonnette.html>

Sources complémentaires : <http://mariejoclaude.over-blog.com/2015/08/les-caillebottes-et-la-chardonnette.html>

Se procurer des graines de Chardonnette de Vendée bio :

<https://laboiteagraines.com/produit/2-graines-semences-graine-semence-potageres-legumes/15-graines-legumes-feuille/55-autres-legumes-feuilles/83-graines-cardon/chardonnette-de-vendee/>



Recette du lait cuit

Ingrédients

- ✓ 1 litre de lait caillé
- ✓ 1 cuillère à soupe de sucre
- ✓ Cuillerées de crème selon son goût

Placer un pot de lait caillé près du foyer de la cheminée ou au bain-marie pour obtenir un caillé ferme. Lorsque le

caillé est bien aggloméré, évacuez le "clair". Mélanger avec de la crème et du sucre.



Recette de la soupe de lait

Ingrédients pour 4 personnes

- ✓ 1 litre de lait
- ✓ 2-3 échalotes ou 1 oignon
- ✓ 20g de beurre
- ✓ Sel et poivre du moulin
- ✓ Pain rassis

Hacher les échalotes (ou l'oignon) et les faire revenir dans le beurre. Bien dorer. Ajouter tout le lait en une seule fois, saler et poivrer.

Faire cuire à feu doux pendant une dizaine de minutes, la soupe doit être bien chaude.

Le temps qu'elle chauffe, couper des morceaux de pain dur, dans une soupière, ou directement dans des bols ou des assiettes creuses.

Verser la soupe très chaude et déguster.



Recette de la confiture de lait

Ingrédients

- ✓ 1 L de lait entier et 500 g de sucre
- ✓ ou une boîte de lait concentré sucré pour dessert de 397g

Versez le lait dans une casserole. Ajoutez le sucre. Faites cuire à feu très doux en remuant très régulièrement jusqu'à ce que le liquide ait diminué de moitié et soit teinté d'une jolie couleur caramel.

Versez dans des petits pots et laissez refroidir avant de placer au frais pendant 1 heure.



Les disous

Au fil des conversations, nous avons cueilli quelques mots, surgissant des mémoires, que nous nous sommes empressés de collecter.

Affaïter [afætø] : *v. tr.* Terminer le sommet d'un gerbier, d'un pailler, d'un mulon, etc.

Bourier [buʁjø] : *n. m.* 1. Mauvaises herbes. *Parelle ou vinette, tout ça c'est du bourië.* Parelle ou vinette, tout ça c'est de la mauvaise herbe. 2. Balayures, débris, déchets, détritrus, grain de poussière, saleté, bacille, bactérie, microbe, impureté, virus, particule.

Caillebottes [kajbɔt] ou **Caillibottes** [kajibɔt] : *n. f.* (Toujours pluriel) Dessert fait de lait caillé sous l'action de présure ou d'une herbe appelée *chardron.nette*. Se consomme froid avec du lait sucré.

Carpillaud (à-) [kɑʁpijaw] : *loc. adv.* À califourchon. À cheval. En position de jambes écartées. *A carpillao su un pao.* À califourchon sur un piquet.

Castrole [kastɔl] : *n. f.* Casserole.

Chardon.nette [ʃɑʁdɔ̃nɛt] : *n. f.* Bot. Herbe de la famille du chardon. Elle est utilisée pour faire cailler le lait et préparer les fameuses *caillebottes*.

Coulouë a lèt [kulwø a lɛ] : *n. m.* Passoire, et notamment le grand instrument de ce type qui servait à passer le lait après la traite.

Echelle a lèt [əʃəl a lɛ] : *n. f.* Pièce de bois, constituée de deux barres parallèles et de deux traverses servant de support au couloir à lait.

Élaiter [elɛtø] : *v. tr.* Après le barattage, retirer le lait restant dans le beurre.

Jëdrelle [ʒədɛl] : *n. f.* Jatte à beurre.

Lèt d'beure [lɛ dbœʁ] : *n. m.* Lait obtenu après fabrication du beurre par barattage.

Maie [mɛ] : *n. f.* Coffre sur pieds utilisé pour pétrir et conserver le pain.

Mochet [mɔʃɛ] : *n. m.* Mouchoir.

Pao [paw] : *n. m.* 1. Pieu. Gros piquet. 2. Stupéfait, abasourdi, ahuri, médusé, ... figé comme un piquet. *Il ét conme un pao.* Il reste coi.

Parelle [paʁɛl] : *n. f.* Bot. Plante sauvage envahissante de la famille des rumex (voir aussi vinette).

Pië-court [pjəkœʁ] : *n. m.* Bot. Littéralement « pied coq », c'est le nom donné à

la renoncule des prés à fleurs jaunes ou bouton d'or (*ranunculus acris*).

Qhillere [kijɛʁ] : *n. f.* Cuillère.

Renâ [ʁnɑ] : *n. m.* Renard.

Ribot [ʁibo] : *n. m.* Pièce mobile en bois pour battre la crème et faire le beurre.

Ribote [ʁibɔt] : *n. f.* Récipient en bois ou grès où l'on bat la crème pour faire le beurre. Baratte.

Serrer [ʒədɛʁ] : *v. tr.* Pressurer, serrer compacter, compresser.

Tirer les vaches [tixø le va] : *Loc. adv.* Traire les vaches.

Vinette [vinɛt] : *n. f.* Bot. Oseille sauvage (*rumex acetosella*). Voir aussi « parelle » qui est une plante de la même famille.



Ditons du mouéz

A *la Sainte-Catherine*
Tout boéz prend racine.

A la Saint-Andrë
Semme ton blë



Devine devinailles - Reponse

E *une fonme qi tire eune vache. Les dis daïs pressent les catr trayons.*

Une femme qui trait une vache et dont les dix doigts pressent les quatre trayons.



La bouéte a mots

Trouver la définition de chaque mot et faites une phrase en l'utilisant :

Cocacier [kokasjø] : *n. m.* Épicier, marchand (collecteur) d'œufs. *Le cocacië n'ët core pâ passé aneu, il a grou de r'tard !* Le marchand d'œufs n'est pas encore passé aujourd'hui, il a beaucoup de retard !

Treizain.ne [tʁɛzɛ̃n] : *n. f.* Littéralement « treizaine », Ce mot désignait essentiellement les tas de treize gerbes de céréales que l'on réalisait pendant les moissons. *Pour fére eune treizain.ne, i faot douze gerbes et yeune pour affaitë.* Pour faire une « treizaine », il faut empiler douze gerbes et en placer une au-dessus.



Livrerie & Cai

Ce numéro de La Rotte a été réalisé avec l'aide des personnes suivantes que nous remercions chaleureusement, et avec les ressources mises à notre disposition :

Association « Le temps qui passe » de Carquefou, pour son exposition « Les objets oubliés ».

<https://www.facebook.com/profile.php?id=100050709866098>

Bretagne Culture Diversité, pour « Les Clichés Bretons - Épisode 12 - Le beurre salé breton ».

<https://bcd.bzh/becedia/fr/episode-12-le-beurre-sale-breton>

Irène Boulongne, pour son site « La vie paysanne autrefois » et le dossier « LE BEURRE ET LE LAIT ».

https://viepaysanneautrefois.fr/chapitres/ch05/521_LaitBeurreFerme_457a472.pdf

Maurice Langlois, pour son livre « Les gestes de la terre » aux éditions Cheminements.



A la perchaine

Nous vous donnons rendez-vous

**Le venderdi
16 de decembr
a touéz oures la raissiée.**

Lucie Pineau & Henri Couroussé

La Rotte, le journa de la caozerie galo du Fouyë de La Perrière

Souéte des tournous : Nicole, Roland, Jacqueline, Maria H., Anne-Marie, Marie-Madeleine, Monique, Aline, Marguerite B., Maria L., Albert, Marguerite P., Alfred, Simone, Marie-Anne.

Relizouere / Relizou : Muriel Couroussé et Roger Volat

Aderce : EHPAD LA PERRIÈRE, 7 Rue de la Perrière, 44810 HÉRIC.

Nous touché : ateliers-gallo-heric@orange.fr

*Terouë les oûtis
pour fére son beûre et le
siens q'a ren a fére la !*

Collection de l'association
« Le Temps qui passe » de Carquefou
Photo : Henri Couroussé ©



Reponse

- 1 - Ecrèmeuse
- 2 - Cône
- 3 - Baratte
- 4 - Coulouë
- 5 - Bidons
- 6 - Ribot
- 7 - Ouillere
- 8 - Moules à beurre
- 9 - Tampon
- 10 - Jatte de beurre
- 11 - Pot de saindoux (Intrus)

Ma vache a maï

Air sur : <http://maisonderetraiteheric.fr/animations/ressources/vache-a-mai/>

De l'abbé François Thuard, Source : <http://www.dastumedia.bzh>

Tous les souérs cant je r'viens d'l'école,
j'vas conduire ma vache au marais, eh, eh, eh.
Elle broute et moi je rigole,
et le soir je bois du lèt fré, eh, eh, eh.

[Refrain]

Pau'v Jean-Louis, taï tu vantes la tienne.
Oui, parc'qe c'ét la tienne a taï.
ça n'fèt ren, j'eme core mieux la mienne.
A tous coups, c'ét ma vache a maï.
A tous coups, c'ét ma vache a maï.

Les vaches rouges et les vaches naires,
ont les cornes ben d'trop près du cou, ouh, ouh, ouh.
Rouges ou naires ça n'me plaît ghere,
ma vache gare ét pus belle qe tout, ouh, ouh, ouh.

[Refrain]

È n'se pllaind jamés de son herbe,
et jamés è n'dit je n'veûs pâs, ah, ah, ah.
È nous donne du beûre q'ét superbe,
et sans faire eune miette d'embarâ, ah, ah, ah.

[Refrain]

Point d'misère cant je sommes ensemble,
è n'boit ghere et pis è n'jure pâs, ah, ah, ah.
Y'a rien d'tel qe le bon exemple,
et ma vache me donne celui-la, ah, ah, ah.

[Refrain]

Oh la la ! Si j'perdaes ma vache,
je boiraes pu de son bon lèt doux, ouh, ouh, ouh.
C'qe c'ét dite, comme on s'attache,
Qe v'lez-vous c'ét pus fort qe vous, ouh, ouh, ouh.

[Refrain]