66 cent. à 1 mèt. (2 à 3 pi.) de diamètre, et de 16 à 33 cent. (6 à 12 po.) de largeur d'un fond à l'autre, et qu'on place sur une sorte d'échelle. Le moulinet, dont on voit la coupe dans la figure, est composé de 8 ailes qui traversent la baratte comme autant de rayons, et qui sont formées chacune de 4 petites planchettes placées à distance l'une de l'autre. Le mouvement est imprimé à ce moulinet au moyen d'une manivelle. Dans cette baratte le beurre se fait avec rapidité; mais il y a un déchet assez notable par suite de l'étendue des surfaces, de la multiplicité des réduits, et de la quantité considérable de beurre qui reste adhérent à l'intérieur. Ces 2 dernières barattes ont en outre l'inconvénient de ne pouvoir être nettoyées et séchées avec soin, l'ouverture ou porte étant trop étroite, et le moulinet ne pouvant être enlevé. On y remédie, dans quelques pays, en rendant mobiles quelques douves du tonneau; dans tous les cas les suivantes n'ont pas ce défaut.

Baratte-Valcourt. Cet instrument, fort commode et très-ingénieux, inventé par M. DE VALCOURT, dont la *fig.* 24 et 25 représentent

Fig. 24.

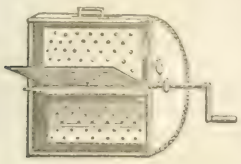
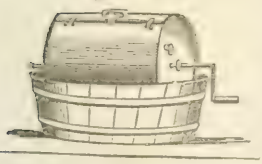


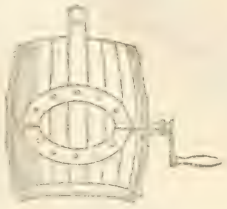
Fig. 25.



la coupe par le milieu, est un cylindre dont la circonférence est en fer-blanc ou en zinc et les 2 fonds en bois. On plonge ce cylindre en partie dans un cuveau ou baquet en bois dans lequel on verse de l'eau tiède en hiver et de l'eau fraîche en été. Quand on ne se sert pas de la baratte, le couvercle, la manivelle et l'arbre ainsi que les ailes ou agitateurs, sont toujours détachés et mis à sécher. Lorsqu'on veut faire le beurre, on place la baratte dans le cuveau, on fait entrer par la porte qui règne sur toute la longueur de la baratte, les ailes placées verticalement; on introduit l'arbre de la manivelle dans le trou du fond de la baratte en enfilant en même temps celui qui se trouve dans l'axe des ailes, et on abaisse un tourillon sur l'embâse de la manivelle pour l'empêcher de sortir. Après avoir versé la crème, qui ne doit pas dépasser la hauteur de la manivelle, on assujettit la porte au moyen de 2 tourniquets, et on verse de l'eau dans le cuveau pour amener la température de la crème à 10 ou 12°. Ces préparatifs étant terminés, on tourne la manivelle d'un mouvement régulier à peu près deux tours par seconde, et quand le beurre est pris, ce que l'on sent à la main ou que l'oreille indique, on sort la baratte du cuveau, on ôte la porte, on ouvre le bondon d'un trou inférieur qui laisse écouler le lait. Le bondon étant replacé, on verse de l'eau froide, on donne quelques tours de manivelle en va et vient, on ôte le bondon, et on répète cette opération jusqu'à ce que l'eau sorte claire; alors on enlève le beurre et on démonte les ailes et la manivelle; on lave à l'eau chaude, essuie, et fait sécher. On peut faire des barattes de ce genre de toute dimension. M. de Valcourt dit qu'une baratte de 13 po. de diamètre bat de 2 à 8 livres de beurre en 12 à 15 minutes, même en hiver.

La baratte du pays de Clèves, en usage dans une partie du nord de l'Allemagne, est très-simple. C'est (*fig.* 26) un tonneau ovale posé debout, muni d'un moulinet à 4 ailes également ovales percées de trous et sans arbre. Ce moulinet est placé un peu au-dessous du milieu de la hauteur du tonneau, et est mis en mouvement par une manivelle qu'on peut enlever à volonté, ainsi que le moulinet, quand le beurre est fabriqué.

Fig. 26.



On construit en Angleterre et autres lieux sur ce modèle des barattes dont le volant est vertical; quelques-unes sont en cristal et de petite dimension, de manière que dans les petits ménages on peut chaque jour faire sur la table le beurre qu'on veut consommer. Ces barattes, dont on accélère encore le mouvement par un engrenage, ne sont pas d'une construction avantageuse. En outre la crème y prend un mouvement de rotation qui retarde sa conversion en beurre.

La baratte de Billancourt, dont nous avons vu le modèle dans la belle laiterie de M. Charles Cuningham à Billancourt, près Paris (*fig.* 27), a la forme d'une pyramide quadrangulaire tronquée et renversée. Elle a 82 cent. (2 pi. 1/2) de longueur par le haut, 30 cent. (11 po.) de largeur et 42 à 50 cent. (16 à 18 po.) de hauteur. Au milieu de cette hauteur elle est percée d'un trou qui donne passage à l'arbre sur lequel on enfile un volant de 4 ailes percées de trous et qu'on peut enlever à volonté. Le fond intérieur de la baratte est demi-circulaire, et un trou percé près de ce fond sert à l'écoulement du lait de beurre et des eaux de lavage.

Fig. 27.



La baratte brabançonne, dont on fait usage aussi dans une partie de la Hollande et de l'Allemagne, représentée en coupe par le milieu dans la *fig.* 28, est une sorte de baril en cône tronqué de 54 cent. (20 po.) de hauteur, 40 cent. (15 pouces) de largeur par le haut et 66 cent.

Fig. 28.

