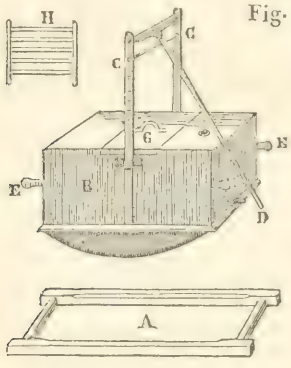
(2 pi.) par le bas, et fermé d'un couvercle immobile *a* dans lequel est pratiqué une large ouverture qu'on ferme avec une planchette et par laquelle on verse la crême, on ôte et remet le volant. Celui-ci se compose d'un arbre vertical *b* ayant à sa partie inférieure une cavité dans laquelle se loge une cheville en fer *d* fixée au fond du tonneau, et qui sert de point de rotation à ce volant qui est muni de 2 ailes, une grande *c* et une petite *f*. Cette baratte commode, et qui est surtout employée dans les pays où l'on bat ensemble la crême et le lait, est mise en mouvement par 2 servantes qui saisissent chacune un des manches du volant, le tirent et le poussent successivement de manière à lui communiquer un mouvement alternatif demi-circulaire qui bat parfaitement la masse introduite dans la barate et la convertit en beurre en moins d'une heure.

La baratte à berceau ou à balançoire, très-employée dans le pays de Galles, dans le comté d'Aberdeen en Angleterre et en Amérique (*fig.* 29), se compose d'un châssis en

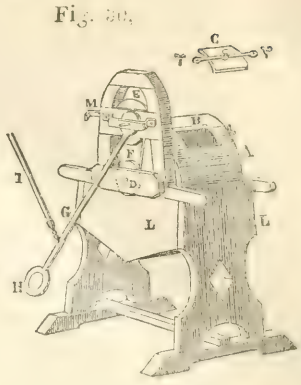
Fig. 29.



bois A dont les 2 grands côtés ont intérieurement une rainure, et d'une caisse B dont le fond a une forme circulaire, et qui est garnie sur ses 2 côtés de montans CC au sommet desquels est fixé un manche mobile D. La baratte a 4 poignées EE, et son couvercle G est formé d'une planche qu'on enlève aussi par une poignée. A la partie inférieure est un robinet pour l'écoulement du lait de beurre. La fig. H est la coupe d'une des 2 grilles contenues à l'intérieur et placées à la distance de 25 cent. (9 po.) l'une de l'autre, qu'on peut retirer en les faisant glisser dans des coulisses, et qui servent à rompre la crême. On remplit cette baratte à moitié, on la place sur son châssis et on lui imprime au moyen du manche un balancement ou oscillation aussi régulier que celui d'un pendule. La crême ballottée d'un côté et d'autre est battue en traversant les grilles et promptement convertie en beurre.

La baratte de Bowler (*fig.* 30) est un vase A de 50 cent (18 po.) de diamètre, 25 cent. (9 po.) de largeur, dont les fonds sont en bois et la circonférence en étain. Cette baratte a 2 ouvertures, l'une B de 24 cent. (8 po. $\frac{1}{2}$) sur 12 (4 po.) par où l'on verse la crême, on retire le beurre, et on lave le vase ; elle est fermée par une porte

Fig. 30.



C fixée par 2 vis à oreilles ; l'autre qui sert à l'écoulement du babeurre et se ferme avec un bouchon. Un 3e trou, percé près de la 1re ouverture et fermé avec un foret, sert à renouveler l'air de l'intérieur. Un arbre traverse cette baratte et se termine par 2 tourillons D sur lesquels elle peut osciller librement : la partie inférieure plonge dans un cuveau de bois L qui reçoit de l'eau chaude ou froide selon la saison. A l'intérieur, 4 planchettes, placées comme celles de la serène et percées de trous, agitent et battent la crême. Le mouvement est imprimé à la machine par le pendule G de 1 mèt. (3 pi.) de longueur et dont la lentille H pèse 5 kilog. (10 liv.). A la partie supérieure du bâtis est une grande poulie E qui fait corps avec la broche qui sert d'axe de suspension au pendule, et sur la gorge de laquelle passe une corde sans fin qui s'enroule 2 fois sur la double gorge d'une 2e poulie plus petite F fixée à demeure sur le tourillon D de l'arbre de la baratte. La baratte et le cuveau sont recouverts d'un chapeau en bois pour maintenir la température et empêcher la vapeur d'eau de se répandre. On met le pendule en mouvement au moyen de la verge ou manche de bois I de 1 mèt. 32 cent. (4 pi.) de longueur, attachée au pendule 8 cent. (3 po.) au-dessus de la lentille au moyen d'un piton à crochet. M est un support de bois pour soutenir le manche I quand la baratte est en repos. On conçoit qu'en faisant mouvoir le pendule, la baratte prend un mouvement d'oscillation lent et régulier, très-favorable au battage de la crême et à sa conversion en beurre.

Les autres instrumens nécessaires dans la fabrication du beurre, indépendamment de ceux de la laiterie, sont des tamis ou des canevas pour passer la crême ou filtrer le babeurre, des terrines ou bien des jattes ou autres vases pour déposer le beurre ; des cuillères, battes, battoires ou des rouleaux de bois pour l'ouvrir, le pétrir, le délaiter et le saler ; une petite presse à vis en bois ; des formes pour le mouler, et des empreintes pour le marquer ; un pilon pour le presser dans les barils de beurre salé ; une chaudière en cuivre pour le fondre.

§ III. — Des qualités du beurre et de leurs causes.

Les qualités qu'on doit rechercher dans