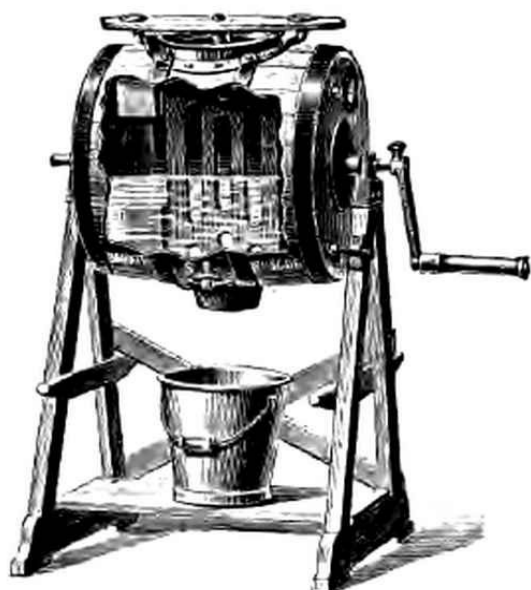


Principaux types de barattes



1. — Baratte normande.
(Réceptif fixe.)



3. — Baratte à piston.
(Réceptif fixe.)



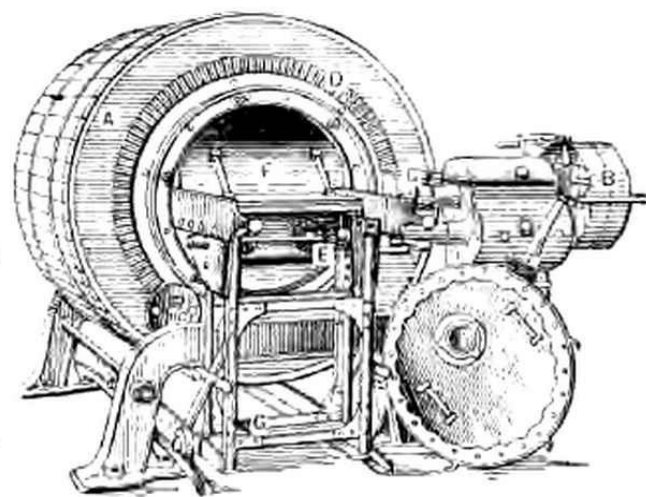
5. — Baratte rotative polygonale munie d'une
chambre pour réchauffer ou refroidir la crème.



2. — Baratte danoise.
(Réceptif fixe.)



4. — Baratte rotative cylindrique
à température mobile.



6. — Baratte-malaxeur.
A. Corps de la baratte; B. Poulie motrice; C. Roue d'engrenage actionnant
le corps de la baratte au moyen de la couronne dentée D; E. Pignon d'angle
actionnant les palettes; F; G. Chariot de vidange.

Barattage. — Action de baratter la crème du lait, c'est-à-dire de la soumettre à une agitation suffisamment intense et prolongée pour agglomérer les globules gras. Le liquide restant est le babeurre. V. ce mot et BEURRE.

Baratte. — Récipient dans lequel on bat la crème, pour en extraire le beurre (fig. 461). Une bonne baratte doit satisfaire aux conditions suivantes : 1° être d'un nettoyage facile ; 2° offrir des moyens prompts de séparer le beurre sans nuire à sa qualité ; 3° être d'un emploi aisé ; 4° être solide, d'un prix modéré ; 5° permettre un écoulement facile du petit-lait et l'enlèvement aisé du beurre ; 6° offrir le moyen de modifier, suivant le besoin, la température de la **crème**

A l'origine, la baratte n'était qu'une **espèce** de baquet de bois, un peu moins large que profond, dans lequel la crème était battue au moyen d'une

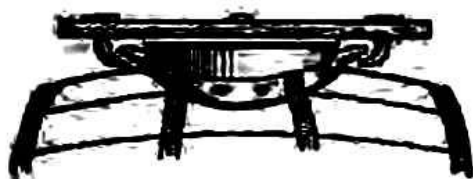


FIG. 462. — Fermeture ou couvercle de la baratte normande.

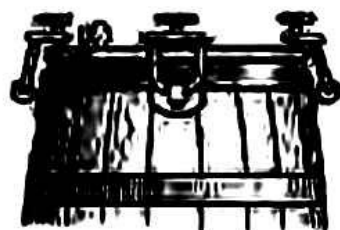


FIG. 463. — Fermeture ou couvercle d'une baratte rotative.

palette. Puis on a eu recours à la baratte ordinaire, qui consiste en un tonnelet dans lequel se meut de haut en bas et de bas en haut un disque percé de trous et fixé à l'extrémité d'un manche de bois (3), et enfin à des appareils plus perfectionnés.

Il existe un très grand nombre de barattes, que l'on peut classer en trois catégories : 1° les barattes à *récipient fixe et à agitateur*, à l'intérieur, pour battre la crème (baratte normande, **baratte** danoise, etc.) ; 2° les barattes à *récipient mobile* ou *barattes rotatives* ; 3° les *barattes-malaxeurs*, dans lesquelles le barattage et le malaxage s'effectuent dans le même appareil.

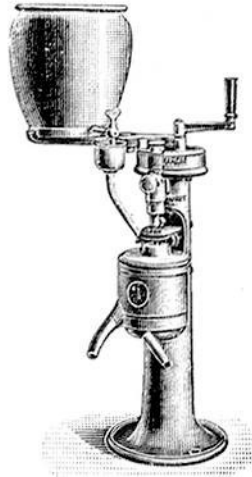
Barattes à récipients fixes. — La *baratte normande* (1) consiste en un tonneau horizontal fixe dans lequel tournent des palettes ajourées. Ces palettes, douées d'un rapide mouvement de rotation que leur transmet l'arbre, actionné par une manivelle, transforment très vite la crème en beurre.

La *baratte danoise* (2) est un récipient de forme tronconique intérieurement de trois contre-batteurs verticaux. L'appareil est suspendu sur un bâti en bois au moyen de deux tourillons ; deux crochets permettent de le maintenir vertical pendant le barattage. Une bague mobile relie l'arbre moteur à l'agitateur sur lequel sont fixés quatre batteurs réunis en trapèze. Un robinet placé au bas de la baratte permet l'écoulement facile du lait de beurre et des eaux de lavage.

Barattes rotatives. — Dans ces appareils (4, 5, 6), le tonneau tourne autour de son axe et ne comporte aucun organe intérieur. L'ouverture ayant toute la grandeur du tonneau, il s'ensuit que ce dernier est très facile à nettoyer et à aérer et que la sortie du beurre se fait, comme dans la baratte danoise, sans difficulté.

Barattes-malaxeurs. — La *baratte-malaxeur « simple »* (6) est une baratte tournante dont un des fonds est mobile et permet d'introduire à l'intérieur, lorsque le beurre est fait, deux rouleaux malaxeurs et une petite auge où est recueilli le beurre malaxé.

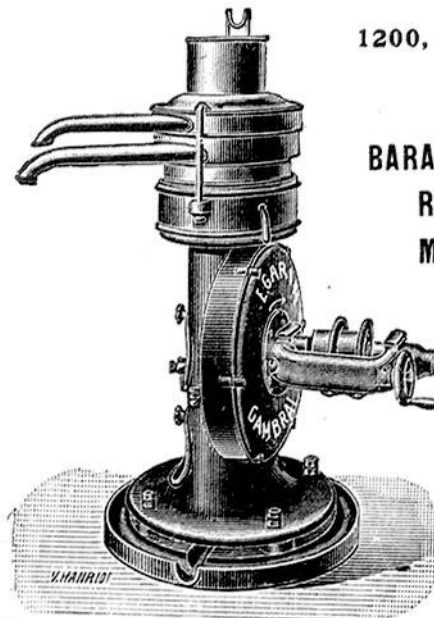
Dans la *baratte-malaxeur Garin*, la crème est traitée dans une grande baratte ordinaire ; lorsque le beurre est venu et le babeurre soutiré, on fait entrer le malaxeur dans la baratte sur un chariot ; on tourne lentement la baratte et le beurre se malaxe sous un filet d'eau.



Agriculteurs !
voici les merveilleuses
Écrémeuses GARIN
(Système Melotte) à bol suspendu
12 types de 50 à 620 litres
BARATTES & MALAXEURS
pour toutes fermes

Laitiers !
voici les merveilleuses
Écrémeuses GARIN
à commande directe par plateau de friction

3 types :
1200, 2000 et 3000 litres



BARATTES-MALAXEURS
RÉCHAUFFEURS
MALAXEURS, ETC.

L'emploi de nos écremeuses assure à nos clients le maximum de tranquillité avec le maximum de rendement.

Établissements Edmond GARIN & NEVEU