

quantité que pour la qualité de ses fromages. Grâce au système d'inspection des fromageries, on obtient l'uniformité dans la préparation des produits, et les fabricants apprennent à satisfaire aux exigences du commerce d'exportation, de plus les cultivateurs se trouvent encouragés et apprennent à connaître la valeur de cette industrie.

L'auteur de cet article met les canadiens en garde contre les quelques tentatives frauduleuses (assez rares heureusement) de quelques marchands qui tâchent de faire passer des marques américaines sous le nom de marques canadiennes; en effet il y a eu quelques marchands peu scrupuleux qui mêlent les deux espèces ensemble pour la raison que (et ceci est bien flatteur pour nous) que les acheteurs Européens payent  $\frac{1}{2}$  centin de plus par livre pour le fromage canadien que pour celui de provenance américaine. Il faut donc veiller avec soin à ce qu'on n'exporte sous la marque canadienne que nos fromages indigènes.

### Beurre et Pepsine noire

CANARD AMÉRICAIN

Nous croyons rendre service à tous nos lecteurs en les mettant en garde contre un nouveau procédé qui consisterait à ajouter de la pepsine à la crème au moment du barattage, et qui devrait fournir deux fois plus de beurre que par les anciens procédés! Evidemment, la chose est impossible, et ne vaut pas la peine qu'on s'y arrête un instant. C'est tout simplement un *canard... américain*.

H. NAGANT.

### Baratte aéro-gène-Rolland.

Nous voici en présence d'une invention absolument nouvelle et qui ne manquera pas d'exciter le plus vif intérêt parmi tous ceux qui s'occupent théoriquement ou pratiquement de la fabrication du beurre.

Nous n'avons pas encore terminé complètement la série d'expériences que nous avons entreprises avec cette nouvelle machine; il nous reste encore quelques points à éclaircir; mais en attendant que nous puissions donner à nos lecteurs tous les résultats de notre étude, nous en savons suffisamment pour pouvoir dire, en connaissance de cause, que cette invention constitue une simplification notable dans l'art de faire le beurre, que la nouvelle baratte est d'un usage réellement pratique, et qu'elle offre des avantages sérieux dont nous parlerons plus loin.

**PRINCIPE DE LA BARATTE AÉROGÈNE.**—Lorsqu'on fait passer de l'air en bulles innombrables à travers le lait, au moyen d'un soufflet ou d'une pompe à air, le beurre ne tarde pas à se rassembler et vient flotter à la surface du lait.

**DESCRIPTION DE LA BARATTE AÉROGÈNE.**—Cette baratte (voir la gravure), qui pourrait aussi s'appeler *écémuseuse-baratte* puisqu'elle extrait directement le beurre du lait, se compose de 3 parties: 1. la pompe à air; 2. l'épurateur, 3. la baratte proprement dite.

**POMPE À AIR.**—La pompe à air (P, fig. 1), construite d'après un nouveau système ingénieux et simple, est d'une manœuvre facile et est mue à la main; cependant pour des exploitations considérables, il serait facile de disposer la manœuvre de la pompe de manière à la faire fonctionner au moyen d'un manège à cheval. Mais pour des barattes telles qu'actuellement construites et pouvant baratter à la fois 15 à 20 gallons de lait, la force d'un homme est plus que suffisante. Cette pompe envoie une grande quantité d'air dans le tuyau *t* qui amène cet air dans la baratte après l'avoir purifié dans l'épurateur E.

**ÉPURATEUR.**—L'épurateur E. (fig. 1 et 2) sert comme son nom l'indique à purifier l'air qui vient de la pompe, et avant

qu'il n'arrive dans le lait; cet épurateur est tout simplement une boîte ronde remplie de ouate, l'air en passant par cette ouate lui abandonne toutes les poussières, microbes et germes qu'il tient en suspension, sort de l'épurateur parfaitement pur, et arrive par le tuyau *t* jusque sous le faux fond (ou double-fond) de la baratte.

**BARATTE.**—La baratte proprement dite B consiste en un cylindre vertical en tôle émaillée muni d'un faux-fond F (fig. 1 et 3) mobile, percé d'un grand nombre de trous, et portant en son centre un tuyau métallique vertical un peu plus long que la hauteur de la baratte, afin de pouvoir le relier au tuyau *t*.

En résumé quand on manœuvre la pompe à air, l'air épuré en E descend par le tuyau central de la baratte, passe de-sous le faux-fond et s'échappe par tous les petits trous du faux-fond (dans le sens indiqué par les flèches, fig. 1) en traversant le lait qu'on aurait versé dans la baratte. C'est donc l'air seul qui fait tout l'ouvrage; et voilà pourquoi il faut si peu de force motrice.

Jusqu'à présent cet appareil, qui est breveté, ne se fabrique encore qu'en Europe. Le représentant de l'inventeur pour le Canada est M. Maurice Kervyn, ingénieur civil, rue St-Jean, No 22 à Montréal.

Pour l'information de nos lecteurs, nous publions ci-après les renseignements que M. Kervyn nous a adressés, et que nous sommes heureux d'avoir pu vérifier par nos expériences.

**AVANTAGES.**—La nouvelle baratte extrait directement le beurre du lait, produit un beurre toujours pur et de bon goût, même avec des laits avariés et des crèmes vieilles

Elle supprime d'énormes pertes de temps; la durée moyenne d'un barattage est, en toute saison, de 15 minutes (quelquefois  $\frac{1}{2}$  heure pour certains laits plus visqueux). Elle conserve aux sous produits toute leur valeur; le lait battu provenant d'un barattage de lait frais reste à l'état de lait écémé, sans aucune acreté, aucune acidité. Elle supprime toute installation coûteuse, et vu la rapidité de l'opération qui, partant peut être renouvelée un grand nombre de fois, elle permet la production d'une grande quantité de beurre avec un appareil peu coûteux. Elle supprime, par son fonctionnement facile, la dépense énorme de forces exigée par les autres systèmes.

Enfin, étant en fer émaillé dans toutes ses parties, elle ne peut prendre aucun mauvais goût et peut être aisément entretenue dans un parfait état de propreté.

Un autre avantage qu'elle présente, c'est que le beurre peut être lavé dans la baratte même; l'opération terminée, on remplace le lait battu par de l'eau pure.

### INSTALLATION.

Préparer un plancher mobile de six pieds de longueur sur trois de largeur et situé à un pied et demi au-dessus du sol de manière à faciliter l'écoulement des eaux du bain-marie (1) et aussi à rendre plus commode la manœuvre du levier.

Fixer le soufflet au milieu du plancher au moyen de quatre tire-fonds, le levier tourné à gauche.

Placer à droite la baratte dans la cuvette servant de bain-marie et à une distance telle que le tube central de la baratte et l'épurateur qui est planté à la sortie du soufflet puissent être joints par le tube de caoutchouc.

### BARATTAGE.

Le lait ou la crème étant versé dans la baratte, amener la température au moyen d'eau bouillante versée dans la seconde cuvette à 71 Farenheit (22° cent.) pour la crème. Avant de commencer le barattage, il faut avoir déjà 64 F. Ces tempéra-

(1) Le bain-marie (qui n'a pas été représenté dans la gravure pour plus de simplicité) est une cuvette d'un à deux pieds de hauteur et plus large que la baratte, qui est fournie en même temps que tout l'appareil, mais qui n'est pas absolument indispensable.