BARATTE BREVETEE DE DRUMMOND.

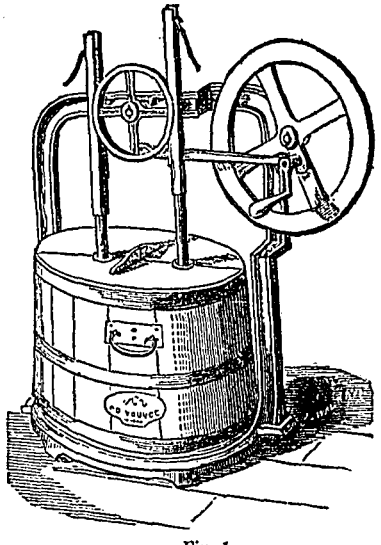

Fig. 1.

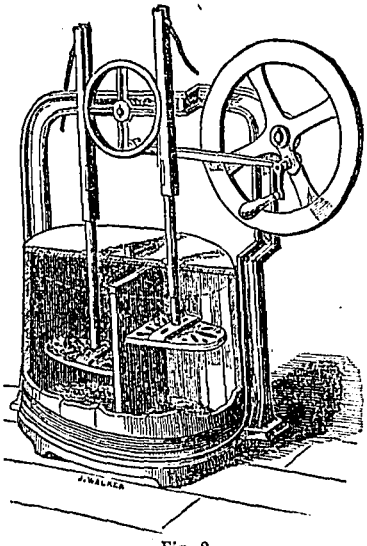

Fig. 2.

CHALES D. YOUNG ET CIE. ont le plaisir de pouvoir annoncer au public qu'ils ont fait avec M. P. R. DRUMMOND, de Perth, des arrangemens en vertu desquels ils ont acquis le droit de fabriquer et vendre seuls cet instrument important et précieux de nouvelle invention.

Ce qui suit est une courte description de cette Baratte, avec un précis de ses avantages spéciaux et des points par lesquels elle l'importe sur toute autre baratte jusqu'à présent offerte au public, soit quant au temps et à la facilité de la manipulation, soit quant à la quantité et à la qualité du beurre.

DESCRIPTION DE LA BARATTE.

Elle est en forme de carré elliptique ou oblong, ainsi que représentée par la gravure sur bois qui est en tête, et partagée par le milieu, formant deux chambres ou compartimens, mais qui communiquent l'une avec l'autre, par une série de trous percés dans cette division, au sommet et au fond. A chacune de ces chambres appartient un bâton ou batte, semblable à ceux des barattes ordinaires, les bâtons étant construits un peu différemment, mais simplement, et de manière à ce qu'un air pur passe par tout le corps de la crême à chaque coup. La baratte est fixée sur un support en fer, auquel est attaché un montant en fer de forme elliptique, supportant deux roues, l'une volante, ou chassante, et l'autre oscillante. cette dernière, qui agit entre les bouts supérieurs des deux bâtons, étant simplement attachée, au moyen d'une courroie, ou bande de cuir. A la roue volante est attachée une manivelle par laquelle elle est tournée et agit sur la roue oscillante, au moyen d'une verge connexe, donnant 200 coups par minute. La figure 2 ci-dessus, donnera, avec cette description, une idée complète de cette baratte.

L'un des bâtons en descendant, force la crême à passer par sa batte, et de même par la division du fond, dans l'autre compartiment, l'autre bâton passant simultanément par la crême, en remontant, et causant de la même manière une *action croisée*, un croisement, par les trous pratiqués au sommet, et *vice versâ*, accomplissant ainsi l'action la plus rapide et la plus complète, sans aucunement détériorer par sa rapidité la qualité de la crême, mise à l'abri de toute détérioration par une injection constante d'air pur pompé à chaque coup de batte.

L'invention de M. Drummond est donc simplement une série d'améliorations importantes et précieuses faites à la baratte *plongeante* bien connue, en faveur de laquelle, même sur l'ancien plan et *avant que ces améliorations eussent été effectuées*, M. Stephens, dans cet ouvrage justement célèbre, *The Book of the Farm*, dit que "les barattes à "*plongeur* ou verticales sont regardées par un "grand nombre comme étant les plus *parfaites* pour "la production du beurre, ainsi que pour l'épargne "du temps dans l'opération, et lorsqu'une puissance "animale ou inanimée quelconque est appliquée à "la baratte verticale, elle acquiert un caractère "*supérieur à celui de toutes les autres*, quant au "temps et à la production, et ce caractère se sou-"tient dans quelques-uns des meilleurs districts à "laiteries du pays."

AVANTAGES COMPARATIFS DE CETTE BARATTE.

En outre de son action rapide et complète, de la légèreté de sa puissance motrice, et de la simplicité de sa forme, les avantages que possède cette baratte comparée à d'autres, peuvent être décrits succinctement comme ci dessous ; en même temps que le beurre qui y est fait n'est pas sujet à devenir rance, comme dans d'autres barattes, en conséquence des circonstances suivantes :—

Premièrement. Parce qu'il n'y a *aucune espèce de métal* en contact avec la crême, tandis que dans la baratte à boîte ou barril, il y a, non-seulement l'influence galvanique du métal intérieur, mais encore les effets pernicieux du fer opérant sur le fer, et souvent, ce qui est encore pire, du fer opérant dans du cuivre, imprégnant la crême de la même matière nuisible et dégoutante qu'on voit journellement tomber des roues graisseuses des machines en mouvement.

Deuxièmement. Dans les barattes communément en usage, il n'y a pas moyen de prendre un milieu, ou de proportionner le travail à ce qui en doit résulter ; il faut parcourir autant d'espace pour obtenir 1lb. de beurre que pour en obtenir 20lbs. ; quelques-unes n'opèrent que lorsqu'elles sont à moitié pleines, et deviendront inutiles au-delà de 10lbs., au lieu que dans celle-ci, il peut être fait une quantité quelconque de beurre, depuis un quarteron jusqu'à deux quintaux, et la même baratte qui en fait 50lbs. peut n'en faire qu'une livre sans perte ou diminution de sa puissance. On peut aussi s'en servir sûrement avec ou sans les couvercles, et tout changement qui a lieu durant la procédé peut être apperçu d'un coup.

Troisièmement. Un autre avantage très important qui se rattache à cette baratte, consiste dans la facilité avec laquelle elle peut être ôtée de son support et de son appareil d'opération, et dans la promptitude avec laquelle le beurre est recueilli au moyen de la batte et du *plongeur* sans qu'il soit nécessaire d'y employer les mains.

CAPACITES DE CETTE BARATTE.

C. D. Y. ET CIE. n'hésitent pas à dire que cette Baratte est la meilleure qui ait jamais été inventé dans un pays quelconque, ou par un individu quelconque, et qu'elle surpassera et remplacera toute baratte rivale. Ce qui suit est le résultat de trois épreuves faites à la résidence du très Hon. Comte de Mansfield, à Caen Wood, Middlesex, à la fin de Juin.

EPREUVES A CAEN WOOD.

Première Epreuve.—8 pintes de vieille crême ont produit au moins la quantité moyenne de beurre en 4 minutes et 20 secondes.

Deuxième Epreuve.—2½ pintes de crême fraiche ont produit au moins la quantité moyenne en 6 minutes et 45 secondes.

Troisième Epreuve.—5 pintes ont produit 5lbs. de beurre en 3 minutes ! ! !

Les expériences ci-dessus ont été faites en présence d'un nombre de personnes. La crême était à la température naturelle, et la qualité du beurre *très supérieure.*

Ce qui suit est le résultat d'une suite d'expériences avec de la crême d'Ecosse, faites à Perth, Ayr, etc.

EPREUVES A MADERTY.

Un essai comparatif fait à Maderty, à la fin de Février, 1851, a converti de la crême en beurre en 5¼ minutes, à la température de 50°. *La qualité très supérieure et la couleur riche.* Une autre portion de la même quantité de crême, et battue en même temps, dans la baratte ordinaire à plongeur, n'a produit du beurre qu'en 1 heure 50 minutes ! ! ! *La qualité du beurre non approchante de l'autre, et la couleur blanc-mat.*

EPREUVES A PERTH.

Ces épreuves ont été faites à la mi-Juin, 1851.

Première Epreuve.—2 gallons de crême ont produit au moins la quantité moyenne de beurre en 4 minutes exactement.

Deuxième Epreuve.—2 gallons de crême ont produit au moins la quantité moyenne de beurre en 6 minutes et 40 secondes.

Troisième Epreuve.—2 gallons de crême ont produit au moins la quantité moyenne de beurre en 5 minutes.

Quatrième Epreuve.— 2 gallons de crême ont produit au moins la quantité moyenne de beurre en 5 minutes et 30 secondes.

Les expériences ci-dessus ont été faites avec la même crême, mais chaque portion était à une empérature différente, variant de 64 à 69°, et il a été admis par les personnes les plus en état de juger, que la qualité du beurre était *infiniment supérieure* à celle de tout le beurre apporté au marché le même jour.

EPREUVES A AYR.

Nous, soussignés, certifions par les présentes, que nous nous sommes trouvés présents, le 29 d'Octobre, 1851, à l'épreuve de la Baratte anti-métallique brévetée de Drummond, à la résidence de WILLIAM M'WHINNIE, écr., de Blairstone Mains, Ayr, et rendons témoignage du fait que 1¼ gallon de crême fraîche mince, à la température 60°, a produit 3¼ lbs. de beurre en 6 minutes exactement, aussi qu'à la température de 50°, la quantité ci-dessus de crême nouvelle a produit une égale quantité de beurre en 9¼ minutes ; que la qualité et la couleur du beurre étaient, l'une et l'autre excellentes, et nous recommandons hautement la baratte.

(Signé,) WM. M'WHINNIE, Blairstone.
GEO. DYRES, Dutchmills.
ROBT. GRAY, Midton.
JOHN HUNTER, Whiteleas.
J. CUNNINGHAM, Newark Castle.
WY. BOYD, Alloway.
JOHN ROBERTSON, Ayr.