

En second lieu, dans les barattes en forme de boîte ou de baril, il n'y a pas moyen de donner un courant d'air frais, la même matière rance et des gaz nuisibles étant poussés, à chaque tour, à travers la crème; tandis qu'ici, l'air vital pur est injecté du dehors au fond de la baratte, sur le pied de 200 coups par minute, se déchargeant par le tout, et chassant entièrement de la baratte la matière fétide qui existe dans la crème levée de dessus le lait depuis 24 heures. En troisième lieu, en se servant des barattes communément en usage, il n'y a pas moyen de les adapter à la quantité de beurre à faire; il faut autant de travail pour obtenir une livre de beurre que pour en obtenir 20 lbs.; il y en a qui ne pourront opérer que lorsqu'elles seront exactement à moitié pleines, et qui deviendront inutiles, s'il n'y a pas 10 lbs. de crème, tandis qu'avec celle-ci on peut faire depuis $\frac{1}{4}$ jusqu'à deux quintaux de beurre; et la même baratte qui en fait 50 lbs. peut être ajustée en un instant et par la première personne venue, de manière à en faire une livre, sans perte de puissance. On peut aussi s'en servir sans inconvénient avec ou sans couvercle, et dans le dernier cas, on peut voir d'un coup le changement qui a lieu durant le procédé. En quatrième lieu, un autre avantage très important de cette baratte, c'est la facilité avec laquelle tout l'appareil peut être déplacé, et le peu de temps qu'il faut pour en tirer le beurre, au moyen de la batte, sans qu'il soit nécessaire d'y employer les mains.

AVANTAGES DE CETTE BARATTE.—Ce qui suit est le résultat de trois épreuves faites dans la même baratte, chez le très honorable Comte de Mansfield et Kenwood, Middlesex, vers la fin de Juin. Première épreuve :—3 pintes de vieille crème ont produit la quantité ordinaire de beurre, en 4 minutes et 20 secondes. Deuxième épreuve :—2 $\frac{3}{4}$ pintes ont donné la quantité ordinaire de beurre en 6 minutes et 45 secondes. Troisième épreuve :—5 pintes ont produit 5 lbs de beurre en 3 minutes. Les expériences ci-dessus ont été faites en présence de plusieurs personnes. La crème était à la température naturelle, et le beurre s'est trouvé d'une excellente qualité.

Ce qui suit est le résultat d'une suite d'expériences faites avec la crème d'Ecosse, à Perth et dans les environs, durant la présente saison.

Essai comparatif fait à Madorty, à la fin de Février. La crème a été transformée en beurre en 51 minutes à la température

de 50° : le beurre d'une qualité supérieure et d'une très belle couleur. Une autre portion de la même quantité de crème, battue en même temps dans la baratte commune, n'a donné du beurre qu'au bout d'une heure et 50 minutes; la qualité bien inférieure, et la couleur blanc-pâle. Expériences faites à Perth, vers la mi-Juin. Première expérience : 2 gallons de crème ont produit 7 $\frac{1}{2}$ lbs. de beurre exactement en 4 minutes. Deuxième expérience : 2 gallons de crème ont donné 7 $\frac{1}{2}$ lbs. de beurre en 6 minutes et 40 secondes. Troisième expérience : 2 gallons de crème ont donné 7 lbs. et 3 onces de beurre en 5 minutes. Quatrième expérience : 2 gallons de crème ont produit 7 $\frac{1}{2}$ lbs. de beurre en 5 minutes et 30 secondes.

Les expériences ci-dessus ont été faites avec la même crème, mais les portions étaient à des températures différentes, variant de 64 à 69 degrés, et la qualité du beurre était, au dire des personnes bien en état d'en juger, de beaucoup supérieure à celle de tout le beurre éprouvé le même jour, sur le marché, pour comparaison. Comme de raison, les laiteries du royaume ne produiront pas toutes la même quantité de beurre avec la même quantité de crème, la chose étant, dans chaque cas, réglée par les circonstances.

Cette baratte, qui est maintenant dans ce voisinage, attire beaucoup l'attention des habitants; et le premier prix, consistant en une médaille d'or, a été adjugé aux expositeurs. Nous apprenons que M. M. F. et J. Dickson, de Chester, ont été nommés agens pour la vente de cet instrument, dans Cheshire et le nord du pays de Galles.

Effets de l'ammoniac.—Les cultivateurs tirent un grand parti de l'ammoniac : on sait que lorsque les bestiaux mangent de l'herbe verte trop humide, dans certaines circonstances, ils éprouvent un gonflement extraordinaire: eh bien, un peu d'ammoniac mêlé à leur boisson les descense comme par enchantement. Il en est de même des gens ivres; huit à dix gouttes d'ammoniac dans un verre d'eau sucrée les dégrissent en un instant.

Remède qui apaisera en quelques minutes la douleur causée par une brûlure.—Broyez une demi-livre de camphre dans une chopine de bon rhum. Tenez le mélange bien bouché, et recouvrez le bouchon avec un morceau de vessie. Appliquez-en avec un morceau de toile sur la partie