

temporain, de la famille du précédent, né à Carrare en 1825, a étudié à l'académie de Modène et a remporté, en 1842, le grand prix de Rome. Il a exposé à Paris, en 1855, une statue de marbre connue sous le nom de : *Innocente endormie*.

BARATTA (Francesco), peintre italien, contemporain, né à Gènes en 1805. Un de ses meilleurs tableaux représente : *Jacques de Verragine*, épisode tiré de l'histoire des Guelfes et des Gibelins.

BARATTA (Antoine), habile graveur italien, né à Florence vers 1727. V. BARATTI, nom sous lequel il est plus généralement connu.

BARATTAGE s. m. (ba-ra-ta-je — rad. *baratter*). Préparation que le lait subit dans la baratte.

— **Encycl.** Deux questions intéressantes ont été soulevées à propos du *barattage*. On s'est demandé, en premier lieu, si l'introduction de l'air dans la baratte avait pour effet de hâter la formation du beurre et d'épuiser le lait d'une manière plus complète. Les agronomes ont été longtemps partagés à ce sujet. Suivant Thaer, la partie grasse du lait ou la crème prend la nature du beurre par l'action de l'air et par l'absorption du gaz oxygène. « C'est pourquoi, il faut que l'air ait une libre entrée et soit renouvelé aussi souvent que cela se peut, dans les vases où la crème est mise en mouvement. Il est démontré par des expériences directes que l'oxygène est en cela le principe le plus actif, puisque l'on a trouvé que le beurre paraissait d'autant plus vite que l'air était plus chargé de ce gaz, et qu'en revanche, lorsqu'il n'y en avait pas, il ne se formait point de beurre. » De nouvelles expériences faites en 1855, à l'occasion de l'Exposition universelle, semblent confirmer ce que dit ici le célèbre directeur de l'institut agricole de Moëlin.

Un autre point important était de savoir quelle devait être la température du lait ou de la crème soumise au *barattage*. Cette question a été définitivement résolue par M. Barral, conformément aux résultats de nombreuses expériences faites par lui en 1855 et en 1861. D'après ces observations, la température la plus convenable pour l'extraction du beurre, quand on opère sur le lait, est comprise entre 18° et 20° centigrades. Quand on opère sur la crème, la température peut varier de 14° à 20° centigrades. L'expérience a prouvé qu'on ne pouvait dépasser ces limites sans de notables inconvénients. Ainsi, à 12°, il a fallu dix fois plus de temps qu'à 20° pour obtenir le même résultat, et à 30°, la formation du beurre s'est effectuée d'une manière très-incomplète.

BARATTE s. f. (ba-ra-té — du bas bret. *baraz*, baquet). Econ. dom. Vaisseau dans lequel on bat le lait et le plus souvent la crème, pour en extraire le beurre : *La BARATTE flamande se compose d'une barrique, de quatre ailes en bois, et porte une ouverture assez grande*.

— **Encycl.** Une bonne *baratte* doit satisfaire aux conditions suivantes : 1° pouvoir être aisément nettoyée ; 2° présenter des moyens prompts et sûrs de séparer le beurre sans nuire à sa quantité ni à sa qualité ; 3° être d'un emploi commode ; 4° être solide, d'un prix modéré et peu coûteuse à entretenir ; 5° permettre un écoulement facile du petit-lait et l'enlèvement aisé du beurre ; 6° enfin, offrir le moyen d'élever ou d'abaisser, suivant le besoin, la température de la crème ou du lait qu'on emploie. L'instrument le plus simple et le plus anciennement employé pour battre la crème est la main. Aujourd'hui encore, dans quelques-uns de nos départements du centre, beaucoup de ménagères ne peuvent se résoudre à en employer d'autre. Cependant, le battage, ainsi effectué, est à la fois très-pénible et très-impur. Pendant l'été principalement, lorsque la chaleur de la main vient se joindre à celle de l'atmosphère, c'est une opération dont la longueur peut lasser la patience des bras les plus robustes. C'est pourquoi, partout où l'agriculture a été en progrès, on a cherché à substituer un mouvement mécanique à l'action des bras.

Comme la plupart des instruments employés en agriculture, la *baratte* a subi, avec le temps, de nombreuses modifications. A l'origine, ce 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 petite palette en bois de hêtre, ou d'une tige de houx bien pelée et armée de quelques-unes de ses branches coupées à 0 m. 02 ou 0 m. 03 au-dessus de l'aiselle. Tel est encore le procédé suivi dans quelques localités du centre et du midi de la France. Partout ailleurs, on se sert depuis longtemps de la *baratte* ordinaire, qui consiste en un vase de tonnerrie, haut de 0 m. 80, large à sa base de 0 m. 25, et de 0 m. 15 au sommet, dans lequel se meut de haut en bas et de bas en haut un disque fixé à l'extrémité d'un manche de bois. Cette *baratte* exige assez de temps pour extraire le beurre ; mais sa simplicité et la modicité de son prix la mettent à la portée de tous les ménages. Pendant longtemps, on n'avait fabriqué que des *barattes* en bois ; depuis quelques années, on en fabrique également en fer ou en tôle, qui joignent à une grande solidité l'avantage de pouvoir être plus facilement nettoyées. Malheureusement, leur prix élevé les met hors de la portée du plus grand nombre des cultivateurs. Nous

allons passer rapidement en revue les meilleures *barattes* inventées jusqu'à ce jour.

— **Barattes de bois.** La plus simple est la *baratte circulaire*, qui se compose d'un tonneau traversé par un axe muni d'une ailette percée de trous. Cet axe repose, à hauteur convenable, sur les deux montants d'un chevalet, et sert à imprimer au tonneau un mouvement uniforme de rotation, pendant lequel la crème vient battre contre l'aillette. La *baratte circulaire* est particulièrement employée dans le Poitou et la Touraine ; elle a de l'analogie avec la *serène*, dont on fait usage en Normandie. — Dans la *baratte* de M. Paul-François, la crème est agitée par un batteur à ailettes recourbées dans le même sens. Une manivelle, adaptée à un engrenage, donne au batteur une rotation assez rapide pour extraire le beurre en vingt minutes. Cet instrument convient aux petites exploitations. — La *baratte* Claës consiste en une caisse de bois dont le fond a la forme d'une surface semi-cylindrique. Dans cette caisse se meut un batteur carré, portant sur chacune de ses faces une rangée de dents en bois, qui passent entre les dents d'un râtelier fixé à l'une des parois latérales. — La *baratte* Bernier se compose d'une caisse en bois dans laquelle se trouve un volant à palettes, que l'on met en mouvement au moyen d'une manivelle. Un compartiment spécial renferme une espèce de bouteille en métal, dont le goulot correspond à un entonnoir pratiqué dans le couvercle. On introduit, par cet entonnoir, de l'eau chaude ou froide dans le récipient, de manière à amener le liquide à la température voulue.

— **Barattes de métal.** La *baratte centrifuge* ou *verticale* du major Sternsvard est un instrument construit en fer-blanc, qui peut servir pour de grandes quantités de beurre. Il se compose d'un cylindre vertical, plongeant dans un bain-marie où l'on met de l'eau froide ou chaude, selon la saison. Le mouvement est communiqué au batteur par une roue dentée, engrenant avec un pignon fixé à l'extrémité d'un axe creux, portant trois ailettes verticales percées de trous. Ces trois ailettes tournent dans le corps du cylindre, où sont implantées, suivant des plans diamétraux, trois ailettes semblables. Une turbine, placée à l'extrémité de l'axe, aspire pendant la rotation l'air extérieur et donne naissance à un courant assez fort de bas en haut. — La *baratte* Lavoisy, perfectionnée par Lucien Charlot, se compose d'un cylindre de fer-blanc, plongeant dans un bain-marie, et dont l'axe porte une double rangée de palettes en bois, espacées à 0 m. 06. A la manivelle est fixée une roue dentée, qui peut engrener avec deux roues de dimensions différentes, de manière à augmenter ou diminuer, à volonté, la vitesse de la rotation. — La *baratte horizontale* de Girard est un demi-cylindre dans lequel se meut un batteur à ailettes. Une manivelle, fixée à une roue dentée qui engrener avec un pignon placé à l'extrémité de l'axe, met le batteur en mouvement. Une lame métallique, fixée en dedans du cylindre, fait l'office de contre-batteur. — La *baratte* de M. Seiguette est une caisse dont la plus grande dimension est placée dans le sens horizontal, et traversée par un double piston percé de trous qui ne se correspondent pas ; une espèce de roue excentrique communique à ce double piston un mouvement très-rapide, et trois ou quatre minutes suffisent pour extraire le beurre du lait. — M. Houdaille a inventé une petite *baratte* de verre, qui est plutôt un objet de curiosité qu'un instrument véritablement utile, et qui sert à faire du beurre sur table, pour le manger à l'instant même.

BARATTÉ s. m. (ba-ra-té — rad. *baratter*). Econ. rur. Babeurre, dans certaines contrées : *Il y a des pays où le babeurre se nomme BARATTÉ*. (Tessier.)

BARATTÉ, ÉE (ba-ra-té) part. pass. du v. *Baratter* : *De la crème BARATTÉE*.

BARATTER v. a. ou tr. (ba-ra-té — rad. *baratte*). Econ. rur. Battre dans la baratte, en parlant de la crème ou du lait destiné à la confection du beurre : *BARATTER de la crème*.

Se baratter, v. pr. Être baratté : *La crème SE BARATTE par des procédés divers*.

BARATTI (Jacques), voyageur italien du XVII^e siècle, visita l'Abyssinie en 1655, et écrivit sur ce pays une *Description* qui a été traduite en allemand (Nuremberg, 1676) et en anglais (Londres, 1670).

BARATTI (Antoine), peintre et graveur au burin, né à Florence vers 1727. Comme peintre, il n'a laissé aucune œuvre remarquable. Il a gravé un *Saint Joseph*, d'après le Guide ; le *Martyre de saint Ursule*, d'après Caracci ; quelques portraits ; des planches pour la traduction italienne du *Dictionnaire mythologique*, de Declaustre (Venise, 1755), pour le *Recueil d'estampes*, d'après les meilleurs tableaux du cabinet du marquis de Gerini, etc.

BARATTIERI (Barthélemi), jurisconsulte italien, né à Plaisance, vivait dans le XVII^e siècle, fut conseiller du duc de Milan et professeur de droit à Milan et à Pavie. Il a laissé un ouvrage intitulé *De Feudis* (1542).

BARATTIERI (Jean-Baptiste), ingénieur italien, vivait dans le XVII^e siècle, a laissé un traité d'*Architecture hydraulique*, en huit livres (Plaisance, 1650, 1663 et 1699).

BARATTIERI (le comte Charles), physicien italien, né à Plaisance vers 1738, mort en 1806. A la suite de longs voyages en Allemagne, en France et en Angleterre, il se livra entièrement à des expériences de physique dont les résultats sont consignés dans les *Opuscoli scelti*, de Milan. Bien que partisan de Newton, il n'adopta point son système sur l'optique, et il développa ses propres idées dans un mémoire intitulé : *Congettura sulla superfluità della materia colorata, o de' colori nella luce et del supposto intrinseco suo splendore*.

BARATYNSKI (Jewgenij-Abram), poète russe, né vers le commencement de ce siècle. Il fut élevé à l'école des pages de Saint-Petersbourg, et il passa huit ans sous le rude climat de la Finlande, avec le grade d'officier. Libéré du service, il se retira tantôt à Moscou, tantôt dans un domaine qu'il possédait auprès de cette ville. Ses deux principaux poèmes ont pour titre : *Eda* et la *Bohémienne* ; les connaisseurs le considèrent comme le rival de Pouschkin. Il mourut en Italie, au mois de septembre 1844.

BARAX ou **BARAZE** (Cyprien), jésuite français, missionnaire, mort en 1702. Il alla prêcher l'Evangile dans l'Amérique méridionale, chez les Moxes, vécut vingt-sept ans parmi ces sauvages, adoucit leurs mœurs, détruisit leurs coutumes barbares, leur enseigna les rudiments des arts ; passa ensuite chez d'autres peuplades, et, après tant d'années de cet admirable apostolat, trouva le martyre chez les Bures, qui le tuèrent à coups de flèche et de hache.

BARBA (Pompée della), médecin et philosophe italien, né à Pescia (Toscane), mort en 1582. Il était membre de l'académie de Florence, et devint dans la suite médecin de Pie IV. Il a laissé des discours philosophiques et divers autres opuscules empreints des doctrines platoniciennes, telles qu'on les interprétait alors en Italie. Il avait aussi commencé une traduction de Plin, qui est demeurée inachevée. — Son frère, Simon, a donné aussi quelques écrits et dissertations académiques.

BARBA (Alvarez-Alonso), prêtre et minéralogiste espagnol, vivait dans le XVII^e siècle. On connaît de lui l'*Arte de las metales*, traité publié à Madrid en 1640 (réimpr. en 1720) et fort remarquable pour le temps. Il a été traduit en français par Ch. Hautin de Villars (1730), et par Lenglet-Dufresnoy (sous le pseudonyme de Grosfort), qui publia sa traduction sous le titre suivant : *Métallurgie ou l'art de tirer et de purifier les métaux* (Paris, 1751, 2 vol. in-12).

BARBA (Jean), jurisconsulte et évêque italien, né à Naples, mort en 1749. Il représenta le gouvernement de Naples parmi les douze avocats consistoriaux, et détermina le pape Clément XII à instituer la congrégation des études projetée par Sixte V.

BARBA (Gustave), libraire-éditeur, né à Paris vers 1805. Il a publié beaucoup de romans contemporains, et il fut, en même temps que Bry, un des créateurs des livraisons illustrées à 20 centimes, qui eurent une vogue si lucrative, à partir de 1848.

BARBABIN (F.), dessinateur et graveur français, travaillait au commencement du XVIII^e siècle. Il a gravé à l'eau-forte des paysages, dans la manière de Genou. Une de ses planches : la *Double Cascade*, est datée de 1710.

BARBA-KA-NE ou **BARBACANNE** s. f. (bar-ba-ka-ne — de l'ar. *bar-bah-khaneh*, galerie pour protéger une porte). Fortif. Meurtrière ; ouverture par laquelle les soldats peuvent tirer à couvert ou surveiller la campagne. Des *pierrailles remplies* les *BARBACANES des tours*. (Th. Gaut.) « Autrefois, ouvrage détaché et percé de meurtrières, qui était, le plus souvent, joint à la place par un chemin couvert ou défendu par un double rang de palissades ou de murs crénelés. » Ouvrage de fortification construit en charpente et clayonnage ou en maçonnerie, au-devant d'une porte, pour la couvrir. « Tour d'une place forte, sur laquelle se tenait la sentinelle chargée de surveiller les dehors. » Front d'un ouvrage terminé par deux tours.

— **Archit.** Ouverture, généralement haute et étroite, pratiquée dans un mur de soutènement, pour l'écoulement des eaux : *Des plantes pariétales sortaient par touffes abondantes et variées entre les BARBACANES de la muraille*. (Balz.) « Tuyau de fonte qui rejette les eaux infiltrées derrière les murs de soutènement ou dans les voûtes des ponts. » Fenêtre longue et étroite, pratiquée dans un mur d'église, particulièrement dans celui d'une crypte. « Ouverture pratiquée dans une porte de cave.

BARBACENA (Felisberto-Caldeira BRANT, marquis de), maréchal et sénateur brésilien, né à Sabara en 1772, mort à Rio-Janeiro en 1842. Déjà célèbre par ses services dans la marine et dans l'armée de terre du Portugal, avant le démembrement de la monarchie, il fut choisi par le prince-régent, récemment proclamé empereur, pour négocier avec la mère patrie l'indépendance du Brésil. L'habile diplomate s'acquitta avec succès de sa mission et signa le traité de Rio-Janeiro (1823), qui consacrait la séparation des couronnes du Portugal et du Brésil. Ce fut lui qui fut en-

suite chargé de conduire en Europe la jeune dona Maria, fille de don Pédro, et de faire valoir ses droits. Appelé deux fois au ministère des finances, il a opéré beaucoup d'améliorations dans l'agriculture et l'industrie. Le Brésil lui doit notamment l'importation de la première machine et du premier bateau à vapeur.

BARBACÉNIE s. f. (bar-ba-sé-ni — de *Barbacena*, n. pr.). Bot. Genre de plantes monocotylédones, de la famille des hémodoracées.

— **Encycl.** Les *barbacénies*, dit M. A. Richard, sont des plantes d'un port tout particulier, qui rappelle en petit celui des yuccas. Leur tige est simple ou rameuse, ne portant des feuilles qu'à l'extrémité de ses rameaux, tout le reste de son étendue étant couvert des cicatrices ou des vestiges des feuilles anciennes. Ces feuilles sont dures, étroites, rigides, souvent carénées ; les hampes ou pédoncules sont solitaires ou groupés au sommet de la tige ou de ses ramifications. Les fleurs sont grandes, souvent de couleur vive, verte, jaune ou rouge. Le calice est tubuleux, adhérent à sa base avec l'ovaire infère ; il est ordinairement un peu dilaté dans sa partie supérieure, découpée en six lobes égaux ; à l'extérieur, il est souvent recouvert de papilles glandulaires. Les étamines, au nombre de six, sont insérées à la base des divisions calicinales ; leurs filets sont un peu plans et bifurqués au sommet ; l'ovaire est ovoïde, à trois loges polyspermes. Le style est triangulaire et porte, à son sommet, un stigmate à trois côtes. Le fruit est une capsule un peu triangulaire, recouverte par le tube calicinal, qui finit par s'en séparer à l'époque de sa maturité complète. Elle est à trois loges, qui contiennent chacune un grand nombre de graines anguleuses et dressées.

Le genre *barbacénie* comprend aujourd'hui une quinzaine d'espèces. Ce sont de jolis arbustes, qui croissent dans les parties montagneuses du Brésil. Ils sont encore peu connus. Vandelli est le premier qui ait déterminé leurs caractères botaniques ; le professeur Martins en a décrit et dessiné avec beaucoup de soin six espèces nouvelles.

BARBACOAS, ville de l'Amérique du Sud, dans la république de la Nouvelle-Grenade, province de Cauca, à 180 kil. S.-O. de Popayan, au confluent du Telembi et du Guaxi. — Riche exploitation d'or.

BARBACOLE s. m. (bar-ba-ko-le — du nom de *Barbacole*, ancien personnage de parades ; du lat. *barba*, barbe, et *colo*, je cultive). l'am. Maître d'école, magister.

Humains, il vous faudrait encore, à soixante ans, Renvoyer chez les *barbacoles*.

LA FONTAINE.

— **Jeux.** Jeu de cartes, appelé aussi *HOCCA* ou *BASSETTE*. On écrit également *BARBACOLLE*.

BARBACOU s. m. (bar-ba-kou — contract. de *barbu* et *coucou*, comme ayant des analogies avec ces deux genres). Ornith. Genre d'oiseaux grimpeurs, de la famille des barbous, renfermant sept espèces, qui vivent dans l'Amérique du Sud. Les *BARBACOUS* sont des oiseaux sédentaires et solitaires, à mœurs indolentes et inactives (Lafresn.).

— **Encycl.** Placés d'abord dans la famille des coucous, les *barbacous* se rapprochent bien davantage des barbous, tant par leurs caractères que par leurs mœurs. Ils ont le bec lisse et sans échancrure, fendu jusque sous les yeux ; les mandibules courbées et pointues, garnies, à la base, de soies touffues et divergentes, qui cachent les narines ; le plumage abondant, soyeux, ébouriffé, à barbes désunies et imitant un duvet grossier. Les sept espèces qui composent ce genre habitent l'Amérique du Sud ; leur genre de vie est solitaire et tranquille. Les *barbacous* habitent la lisière des forêts ou le voisinage des eaux, et nichent dans de simples trous. On les appelle aussi *MONAGES*.

BARBACOVİ (François-Vigido), jurisconsulte et polygraphe italien, né en 1739 à Tajo, village de Trentin (Tyrol italien), mort à Vienne en 1825. Il devint avocat, professeur de droit à Trente, conseiller aulique, et se fit connaître par divers ouvrages sur le droit romain et le droit canonique. En 1784, il fut chargé par Joseph II de la réforme du code du Trentin ; ce travail, accompli en deux ans, lui valut, en 1790, le titre de comte du Saint-Empire, et, en 1792, celui de chancelier de la principauté de Trente. Retiré à Vienne, en 1796, lors de l'invasion française, il ne rentra à Trente qu'en 1816, et s'y consacra à la correction de ses ouvrages. On a de lui : deux ouvrages en latin, l'un sur la *Mesure des peines*, l'autre sur les *Peines pécuniaires* ; divers opuscules en italien, sur la *Science de la législation* ; plusieurs ouvrages de politique ; des *considérations pour servir à l'histoire des guerres et du règne de François I^{er}, empereur d'Autriche* ; deux volumes de *Mémoires historiques sur la cité et le territoire de Trente*, deux volumes de *Réflexions ou maximes morales, politiques et littéraires* ; enfin, un *Résumé de l'histoire littéraire d'Italie* (Compendio della storia letteraria d'Italia), œuvre posthume.

BARBADE (BARBADOES), île des petites-Antilles, par 62° long. O. et 13° lat. N. ; superficie, 27,000 hect. ; 135,000 hab., dont 84,600