



Tarare



*Tarare donné au musée par la famille Bahier de Maule.
Il porte l'inscription « Exposition universelle Paris1889.
Deux médailles d'argent, la plus haute récompense ».*

...

En effet, il a été utilisé jusqu'en 1990. Puis, au décès de son père, M.Bahier, afin de pouvoir l'utiliser seul, l'a équipé d'un moteur. Il a fonctionné de cette manière jusqu'en 2019.

Les grains sont secoués sur trois grilles superposées, décalées les unes par rapport aux autres et traversées par le courant d'air d'un ventilateur à main.

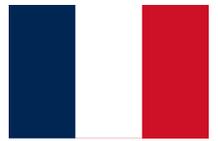
Ce ventilateur, qui est actionné par une manivelle, entraîne les balles (enveloppe de graines) et les impuretés plus légères. Les deux grilles, ayant un mouvement de va-et-vient horizontal, retiennent les grosses impuretés qui tressautent jusqu'à la sortie latérale.

Les grains passent sur la troisième grille qui garde le blé mais élimine les impuretés.

Pour réaliser ces différentes étapes, trois personnes étaient nécessaires : une pour tourner en permanence la manivelle, une pour verser le blé dans le versoir et une troisième pour le récupérer à la sortie.

Au musée sont aussi exposés les outils utilisés pour battre le blé avant l'apparition du tarare.

Fan



*Fan donated to the museum by the Bahier family of Maule.
It bears the inscription "Paris Universal Exhibition 1889.
Two silver medals, the highest award."*

...

In fact, it was used until 1990. Then, when his father died, Mr. Bahier, in order to be able to use it alone, equipped it with a engine. It operated this way until 2019.

The grains are shaken on three superimposed grids, offset from each other and crossed by the air current from a hand fan.

This fan, which is operated by a crank, carries away the husks (seed husk) and lighter impurities. The two grids, having a horizontal back and forth movement, retain the large impurities which bounce up to the side outlet.

The grains pass onto the third grid which keeps the wheat but eliminates impurities.

To carry out these different steps, three individuals were needed: one to constantly turn the crank, one to pour the wheat into the moldboard and a third to collect it at the exit.

The museum also displays the tools used to thresh wheat before the appearance of fan.