

brusquement en pesant dessus. C'est un moyen condamnable et qui peut occasionner les plus sérieux accidents à l'opérateur et à l'appareil.

Le centrifuge étant arrêté, on enlève le lait qui est dans le bol, et l'on doit nettoyer l'appareil dans toutes ses parties, à la vapeur et à l'eau.

Quand on travaille plus de 4 ou 5 heures avec une "de Laval," il est urgent d'arrêter après ce laps de temps et de nettoyer le bol autour duquel est attachée une couche épaisse de matières solides—provenant du lait et qu'il est urgent de retirer pour que l'appareil puisse continuer à bien fonctionner.—C'est un mauvais côté de la "de Laval" et qui vient de la petitesse relative du bol séparateur.

Je recommande tout particulièrement aux fabricants de se servir d'un compte-tours afin de pouvoir se rendre compte à tout moment de la vitesse de l'appareil.—Sans cela, on ne peut travailler d'une façon régulière et raisonnée.

Il arrive quelquefois que le séparateur se met à trembler pendant la marche; cela provient généralement de ce que la bague intérieure en caoutchouc est en mauvais état; il faut alors la changer.

J'ai dit que le lait, à son entrée dans le bol séparateur devrait avoir 78 à 80° Far. A cette température, la machine faisant 6500 tours à la minute et la vis de réglage étant bien placée, l'écémage sera bon s'il fournit 15 p. 0/10 de crème.—S'il est moindre, c'est que le lait est trop froid ou la vitesse insuffisante ou encore que l'alimentation est trop forte.—Quelquefois cependant, toutes les conditions d'un bon fonctionnement étant remplies, la crème sort trop épaisse; il faut alors examiner si la fente de sortie n'est pas obstruée par quelque matière étrangère.

**ÉCRÉMEUSE "DANOISE."**—La mise en marche ne doit se faire aussi pour ce centrifuge que graduellement. A cet effet, on ne doit passer la courroie de la poulie folle sur la poulie fixe que très doucement.—On doit faire partir la turbine à vide et n'alimenter que lorsqu'elle a acquis sa vitesse normale qui est plus ou moins considérable suivant le modèle que l'on a.—A ce moment, on ouvre en grand le robinet d'alimentation; la turbine se remplit, le lait se projette sur les parois et la séparation de la crème se fait bientôt.—Quant la crème commence à sortir par le tube d'emprise qui lui est propre, on arrête l'alimentation pendant quelques instants; on la reprend alors en réglant en même temps à l'aide de la vis, le tube d'emprise du lait maigre.

A partir de ce moment, le travail doit marcher régulièrement.

Avant la mise en marche, il faut veiller aux points suivants:—Tous les huilliers doivent être remplis et en bon ordre;—La courroie doit être bien tendue mais pas trop raide;—La turbine doit être très propre, il faut veiller à ce qu'il n'y ait aucune matière étrangère.—Je recommande, quand la turbine est au repos, de la couvrir soigneusement afin qu'il n'y tombe pas de poussière.

La température d'écémage, comme pour la "de Laval" est de 78 à 80° Far.

La proportion normale de crème à extraire est de 15 p. 0/10 si l'on a soin d'observer la température et la vitesse convenable.—Toutefois, on peut obtenir une crème plus épaisse en faisant entrer le tube d'emprise du lait écémé plus avant dans la couche de lait.

La quantité totale de lait à écramer étant passée dans la turbine, il faut enlever le tube d'emprise du lait maigre et verser de l'eau dans le réservoir d'alimentation. On fait alors entrer ce liquide en jet mince dans la turbine, ce qui force

les dernières traces de crème à sortir.—On continue jusqu'à ce que tout le lait soit écémé.

L'écémage étant terminé, il n'y a plus qu'à ramener la courroie de la poulie fixe sur la poulie folle et à laisser la turbine s'arrêter d'elle-même.

Dès que l'appareil est arrêté, on enlève la courroie, on démonte les différents organes et l'on procède à un nettoyage à fond à l'aide de vapeur et d'eau.

#### *Quelques conseils supplémentaires :*

1° Éviter de mettre la courroie à l'humidité quand elle n'est plus sur la machine.

2° Employer comme pour la "de Laval", l'appareil d'alimentation régulateur pourvu à sa partie inférieure d'un tube vertical légèrement conique dans lequel plonge une tige cylindrique en bronze que l'on fait monter ou descendre à volonté pour augmenter ou diminuer le débit du lait.

3° Ne pas négliger de vérifier souvent la marche de l'appareil à l'aide du compteur de tours.

Quand par suite du froid, l'huile est gelée dans les huilliers il faut avoir soin de la faire dégeler avant de mettre l'appareil en marche.—A cet effet, on l'on projette de la vapeur sur les huilliers ou l'on y applique un linge imprégné d'eau très chaude.

J'espère que ces renseignements détaillés porteront leurs fruits et que les fabricants qui nous lisent les suivront scrupuleusement pour bien faire.

E. MACCARTHY.

#### CORRESPONDANCE.

Nous recevons la lettre suivante que nous insérons avec plaisir car c'est un avertissement sérieux pour les fraudeurs et un bon conseil pour les fabricants.

A Monsieur le Directeur du Bulletin de la Société d'Industrie Laitière de la Province de Québec.

MONSIEUR LE DIRECTEUR,

Vous avez publié dans votre No 3 du Bulletin, un article indiquant les moyens pratiques pour reconnaître les fraudes et falsifications que des gens peu consciencieux font trop souvent subir au lait destiné aux fabriques de Lait et de fromage. Cet article m'a remis en mémoire un procès qui a été jugé à Québec il y a quelque temps et dont le résultat, bien qu'il ait paru étrange à beaucoup n'est pas moins bon à mettre sous les yeux des gens disposés à la fraude afin de leur montrer les sévérités auxquelles ils s'exposent.—Je vais rassembler mes souvenirs et faire mon possible pour raconter ce dont j'ai été témoin, puisque j'ai suivi ce très curieux procès.

Ce fut à la Cour de Circuit de Québec où comparaisait un habitant accusé d'avoir livré du lait frelaté à une beurrierie.

Les demandeurs prétendaient qu'au cours du mois d'Août de l'année dernière, à une date qu'ils précisaient, le défendeur leur avait livré du lait fraudé ou falsifié soit par écémage ou addition d'eau, soit par les deux ensemble.

Les principaux témoins dans cette cause étaient le fabricant et son aide qui, d'après leur témoignage, prouvaient bien qu'ils n'avaient pas fait l'épreuve du lait d'une manière bien parfaite.—Ils affirmaient toutefois que le lait éprouvé n'avait donné que 70 degrés lactométriques ce qui était une