

dans son entourage quelques hommes qui, nous l'espérons, seront fidèles aux principes d'équité et de justice, nous n'allons pas entonner un chant de victoire.

La loi scolaire est un des articles du programme, mais le pays attend des explications sur bien des points qui l'intéressent également, nous comptons que le gouvernement les donnera de façon à satisfaire tous les intérêts autant que possible. Entr'autres choses, nous lui, demanderions volontiers de songer bien plus que par le passé aux intérêts matériels du pays, à son progrès et à son avancement.

LE RADIATEUR SALENIUS

Cette année au concours général agricole de Paris un appareil servant à la fabrication du beurre pasteurisé a particulièrement frappé l'attention du public. Cette appareil, le Radiateur Salenius, n'est pas complètement inconnu de nos lecteurs ; nous avons eu, il y a quelques mois, lors de son apparition, l'occasion d'en parler ; mais, à cette époque, il eut été prématuré d'en faire une critique quelconque, il fallait attendre le résultat des essais alors en cours à l'école d'agriculture de Grignon.

Aujourd'hui, ces essais sont terminés et le Radiateur Salenius vient, en outre, de subir les épreuves du concours ; nous pouvons donc résumer ce qu'en pensent les spécialistes et mettre devant les yeux de nos lecteurs une description de l'appareil qui est toute une révolution dans l'art de la fabrication du beurre.

Nous donnons ci-après une légende très détaillée des multiples organes dont se compose le Radiateur, accompagnée d'une description du fonctionnement de ce Radiateur dans lequel s'effectue la triple opération si bien combinée de l'écémage du lait, de son refroidissement et de sa transformation en beurre ou barattage.

L'apparence extérieure du Radiateur est à peu près celle d'une écrémeuse centrifuge ordinaire, mais il est pourvu en outre des appareils nécessaires pour refroidir la crème, baratter et recueillir les produits traités.

Il se compose des parties principales suivantes : le bâti, le bol, les récepteurs, les appareils de refroidissement et de barattage.

Le bol tourne à une vitesse de 6,000 tours à la minute, il est monté dans

des coussinets disposés sur le bâti ; il a pour double but d'écrémer et de baratter. La chambre d'écémage se trouve à sa partie inférieure, la chambre de barattage constitue sa partie supérieure ; les deux sont réunies ensemble par un joint facilement démontable.

Le lait gras arrive par un tuyau au fond de la chambre d'écémage ; la crème s'élève par son mouvement de rotation jusqu'à la chambre de barattage, où elle est immédiatement transformée en beurre et éjectée alors à la partie supérieure du Radiateur.

Le refroidissement de la crème est effectué, dans la machine même, au moyen de plusieurs séries de tubes ou châssis cellulaires disposés par segments dans les deux chambres du bol. A l'intérieur de ces châssis circule un courant d'eau froide, venant d'un réservoir, où, pendant les grandes chaleurs, la température peut être abaissée au moyen de glace. La crème se trouve refroidie par l'eau sans entrer en contact avec elle.

Les châssis cellulaires sont formés de telle façon, que la force centrifuge applique la crème contre leurs surfaces, ce qui abaisse ainsi très rapidement sa température.

L'opération du barattage est effectuée au moyen d'un tube fermé en haut par une poignée, permettant à son orifice inférieur de venir rencontrer la couche de crème dans son mouvement de rotation extrêmement rapide ; une partie de la crème entre alors dans ce tube et, en s'y élevant, s'échappe avec force par une quantité de petits orifices disposés sur toute sa longueur.

Les nombreux jets ainsi produits viennent frapper violemment la couche de crème, pendant qu'elle s'écoule rapidement et s'élève le long des parois du bol, effectuant ainsi la production du beurre, qui sort de l'appareil avec son babeurre.

Un thermomètre, placé sur le côté du tube baratteur, indique à tout instant la température de la crème, température que l'on peut élever ou abaisser en réglant la circulation de l'eau.

Le travail du Radiateur est continu ; le passage du lait gras à l'état de beurre ne prend environ qu'une minute.

Quand le Radiateur doit être employé uniquement comme écrémeuse, l'orifice inférieur du tube baratteur est éloigné de la couche de crème au moyen de la poignée. Cette crème s'écoule alors librement le long des parois du bol jusqu'à sa sortie de l'appareil, sa température

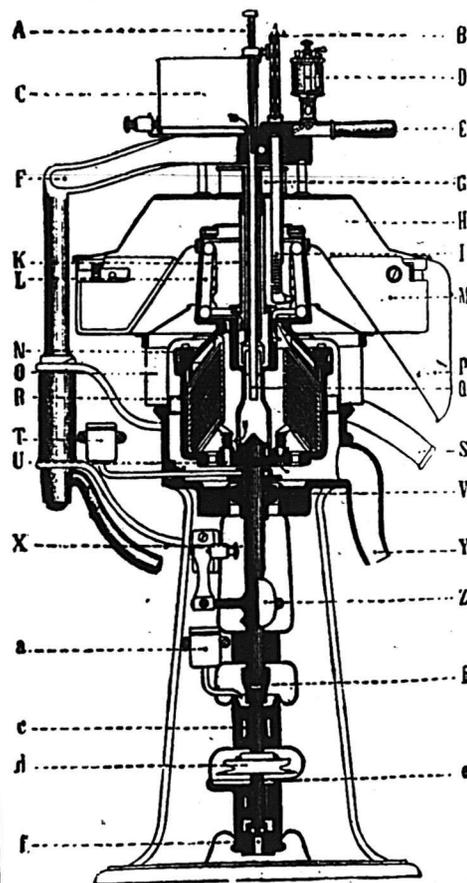
et sa richesse sont facilement réglables.

Dans les deux cas, soit que le Radiateur travaille comme appareil à fabriquer du beurre, ou simplement comme écrémeuse, le lait écrémé sort par un tuyau spécial qui le reconduit à un appareil réfrigérant.

Nous pouvons résumer comme suit, les principaux avantages du Radiateur qui constitue l'appareil de laiterie le plus perfectionné, et qui peut être, si on le désire, seulement utilisé comme simple écrémeuse fournissant une crème pure, riche d'environ 7°.

1o On gagne du temps ;

2o On n'a plus toutes les incertitudes d'une acidification vague, mal



LÉGENDE EXPLICATIVE :

- | | |
|--|--|
| A. Tige du régulateur. | Q. Arrivée du lait gras. |
| B. Thermomètre. | R. Cadres réfrigérants du lait. |
| C. Réservoir d'alimentation du lait gras. | S. Sortie du lait écrémé. |
| D. Réservoir de matière colorante. | T. Graisseurs. |
| E. Levier du tube de barattage. | U. Cône de distribution du lait gras. |
| F. Support à pivot. | V. Coussinet supérieur de l'arbre du bol. |
| G. Réservoir d'arrivée de l'eau froide. | X. Arbre du bol. |
| H. Chambre d'évacuation du beurre. | Y. Sortie de l'eau glacée qui a servi à abaisser la température du lait chauffé à 70°. |
| I. Tube de barattage. | a. Graisseurs. |
| K. Conduit du lait gras. | b. Tête de l'arbre moteur. |
| L. Bol de barattage. | c. Coussinet supérieur de la commande. |
| M. Bassin de sortie de l'eau froide. | d. Poulie de commande. |
| N. Joint des deux chambres du bol. | e. Arbre moteur. |
| O. Bassin de sortie du lait écrémé. | f. Crapaudine à billes. |
| P. Sortie du beurre (mélange de babeurre). | |

définie, on ne rencontre plus ces dangers de conserver 24 ou 36 heures des liquides aussi délicats, aussi