

# BULLETIN

—DE—

## LA SOCIÉTÉ D'INDUSTRIE LAITIÈRE

DE LA PROVINCE DE QUÉBEC.

N<sup>o</sup> 4.

SERA PUBLIÉ TOUS LES MOIS, DU 1<sup>er</sup> MAI AU 1<sup>er</sup> NOVEMBRE.

Abonnement : \$1.00. Les Membres de la Société reçoivent ce Bulletin gratuitement.

No. 4

Saint-Hugues, Comté de Bagot, 1<sup>er</sup> Juillet 1891

1<sup>ère</sup> Année

Adresser tout ce qui concerne la rédaction et la publicité à Monsieur E. MACCARTHY, Directeur du Bulletin et de l'École pratique de Laiterie, à Saint-Hugues, Comté de Bagot, P. Q.

### AVIS

Nous avons reçu quelques bouteilles à échantillons dont M. l'abbé Choquette nous a parlé lors de la dernière convention de la Société d'Industrie Laitière. Ces bouteilles, renfermées dans des étuis de bois, peuvent voyager par la malle. Elles permettront aux fabricants de beurre et de fromage de transmettre à peu de frais, au Directeur de la Station expérimentale, à St-Hyacinthe, les échantillons de lait qu'ils désireraient faire analyser.

Ces bouteilles seront expédiées par la malle au prix de 60 centins chacune.

N. B.—Chaque bouteille porte un trait circulaire indiquant la quantité de lait qu'il faut y mettre. Il faut également laisser la poudre blanche qui se trouve au fond de chacune.

### RECOMMANDATIONS POUR LA DIRECTION DES ÉCRÉMEUSES CENTRIFUGES "DE LAVAL" ET "DANOISES."

Au cours de mes visites l'année dernière dans les beurrieres, j'ai souvent constaté l'inexpérience et le manque de soins et d'attention de certains fabricants, dans la direction des Centrifuges.—J'ai vu la plupart de ces appareils mal installés et mal menés, s'usant par suite outre mesure, dépensant des quantités considérables de fournitures, (huile, cordes, &c) et enfin donnant un mauvais rendement.—Je crois dès lors rendre un service aux fabricants soucieux de leurs devoirs qui liront ces lignes et qui en profiteront.

ÉCRÉMEUSE "DE LAVAL".—Contrairement à ce que l'on pense généralement, le centrifuge "d. Laval" comme le "Danois" demande à être installé très solidement et parfaitement d'aplomb pour éviter des oscillations qui nuiraient à leur bon fonctionnement et qui, en admettant que l'appareil

puisse marcher quand même, occasionneraient une usure considérable et un trouble profond dans la production.

Avant de mettre en marche, il faut s'assurer que le marbre en bois est bien sec et bien adhérent, que les huilliers sont parfaitement pourvus d'huile, que le bol tourne bien d'aplomb et que la corde est suffisamment tendue.

La mise en marche doit se faire graduellement et avec beaucoup de précautions. A cet effet, on fait d'abord passer la courroie de transmission de quelques lignes seulement sur la poulie fixe, puis on l'engage tout-à-fait, mais progressivement, de manière que le bol atteigne sa vitesse normale de 6500 tours en 10 minutes.

Une mise en marche trop brusque peut avoir des effets désastreux pour l'appareil.

Il arrive quelquefois que le séparateur branle un peu au début, mais cela cesse généralement quand la machine est en pleine vitesse.

Pour obtenir un bon écrémage, il faut que le lait, au moment de son entrée dans le centrifuge, ait la température de 78 à 80° Far.

Lorsque le bol a atteint à vide, sa vitesse normale de 6500 tours à la minute, on ouvre entièrement le robinet d'alimentation du lait.—Il faut bien se garder de l'ouvrir avant, ce qui occasionnerait une marche inégale de l'appareil.

Quand il est entré une certaine quantité de lait, celui-ci monte le long des parois du séparateur et se divise en lait maigre et en crème sous l'action de la force centrifuge.—Le lait maigre commence dès lors à sortir d'un côté et la crème de l'autre.—A ce moment, il faut fermer le robinet d'alimentation au quart afin de ralentir l'arrivée du lait dans le bol.

Pour l'alimentation du séparateur, on emploie généralement un régulateur cylindrique muni d'une tige conique qui, en s'enfonçant plus ou moins, règle l'entrée du lait dans le bol.

Quand l'écrémage est terminé, on fait arriver du lait maigre jusqu'à ce qu'il ne sorte plus de crème. On passe alors la courroie sur la poulie folle et l'on attend que le séparateur s'arrête de lui-même.

J'ai souvent vu des imprudents chercher à arrêter le bol