

Enfin, il faut assurer un écoulement régulier du lait au séparateur.

Difficultés de l'écémage.— La principale difficulté que rencontrent généralement les fabricants, pour obtenir un écémage satisfaisant, provient de l'irrégularité de l'écoulement du lait au centrifuge. En ajoutant du lait dans le bassin de réception, le niveau y monte, la vitesse d'écoulement s'accélère, la crème devient plus claire et l'écémage est moins bon. Lorsque le niveau baisse, l'écoulement se ralentit et la crème s'épaissit. On comprend facilement que si, en même temps, la bouilloire étant trop faible, la pression y varie constamment, si l'engin fonctionne irrégulièrement, si le calorifère pour chauffer le lait fonctionne lui-même irrégulièrement, par suite de la variation de la pression dans la bouilloire, le fabricant soit constamment obligé de courir du bassin de réception à la bouilloire, au centrifuge, à l'engin, sans obtenir, malgré tout, un écémage complet, ni une crème de consistance régulière.

Pour toutes ces raisons, l'écémage demande du fabricant une grande connaissance de ses appareils, et, en même temps, beaucoup d'habileté ; mais lorsque les appareils sont mauvais, mal calculés, et mal montés, il lui est, malgré tout, matériellement impossible de faire de bon ouvrage et les patrons, ainsi que le propriétaire de la fabrique, perdent un grand nombre de fois dans une seule saison la somme qui eut été nécessaire pour mettre les choses en ordre.

Pour augmenter la régularité de l'écoulement du lait au centrifuge, on peut conseiller un bassin large, pour que la variation de niveau y soit moins grande. On doit encore conseiller, comme le meilleur moyen, l'emploi de flotteurs réglant automatiquement l'écoulement du lait. Enfin on trouve maintenant dans le commerce de très bons centrifuges à turbine qui marchent sans le secours de l'engin et dont la vitesse ne dépend plus que de la pression de la vapeur dans la bouilloire. Avec ces centrifuges, il est plus facile d'obtenir une vitesse régulière. La question des centrifuges et la théorie de l'écémage seront traitées dans le bulletin No 4.

Epreuve du lait écémé. Précautions à prendre pour la prise d'essai.— Pour vérifier l'écémage de toute une matinée, il ne suffit pas de prendre des échantillons de lait écémé directement au centrifuge, plusieurs fois pendant la matinée, parce que les conditions de l'écémage, comme nous l'avons vu, varient constamment et, à un moment donné, on peut facilement trouver 0,001 pour le lait pris au centrifuge et en même temps 0,004 pour