

posée à s'avarier promptement. Pour éviter ces inconvénients, il faut nécessairement sécher la fécule en l'exposant sur l'aire en plâtre, à l'air libre et à l'air chaud.

AIRE EN PLÂTRE ET SECHAGE A AIR LIBRE.

La fécule après avoir été mise à égoutter pendant une nuit dans les bachots est portée sur une aire en plâtre. On retourne les bachots, on enlève la toile et on divise les pains de fécule à l'aide d'une bêche en fer, d'abord par moitié, ensuite par quartiers de 6 pouces environ. On les range au fur et à mesure sur leur partie la plus large, ce qui permet au plâtre d'enlever plus promptement l'excès d'humidité qu'ils contiennent. En fin quand les pains cessent d'adhérer au plâtre la fécule est reconnue comme marchand.

Alors on se chausse de lourds sabots à semelles plates et larges, ou de planches munies de brides pour être ajustées à peu-près comme des raquettes et on écrase la fécule, puis on la met en sacs ou en barils pour être livrée au commerce. Mais s'il est nécessaire de faire sécher plus complètement, on range les pains sur des tablettes en bois que l'on étage comme des tiroirs sur des traverses servant de coulisses et reliant chacune deux montants dont l'un est placé contre le mur et l'autre à deux pieds en avant comme il a été expliqué dans l'article *chassis*. Le séchoir est largement ventilé. Là, la fécule gagne bientôt en blancheur et si elle doit être livrée après cela au commerce, on la reporte sur l'aire plâtrée quand elle paraît bien séchée à l'intérieur. On écrase comme il a été dit et on emballe pour l'expédition. Dans cet état elle contient 18 pour 100 d'eau.

SECHAGE A AIR CHAUD

Enfin si l'on doit pousser plus loin la dessiccation il faut faire passer la fécule par le séchoir à air chaud. Les pains sont écrasés comme il est dit plus haut et la fécule est étalée en sillons sur les chassis en toile que l'on porte dans le séchoir. Celui-ci étant rempli, on allume le feu et l'on maintient la température du séchoir à 110° ou 115° Fahr. pendant trois heures. Si l'on portait d'abord la température à un degré plus élevé, soit à 130°, surtout si la fécule a été mise à sécher trop humide, il se produirait des agglomérations et des grumeaux solides que l'on ne pourrait ramener à l'état marchand.

Pendant ces trois heures, on surveille la fécule, on la retourne en divers sens pour la diviser et renouveler les surfaces, puis on l'étale de nouveau en sillons, et à mesure qu'elle cesse de s'agglomérer, on enlève progressivement la température jusqu'à 150° ou 160° Fahr.

Le terme du séchage de la fécule se reconnaît lorsqu'elle a cessé d'être grasse au toucher ou lorsqu'elle est brillante et qu'elle craque dans les mains avec bruit comme lorsque l'on comprime de la fleur de soufre.

On conçoit la nécessité du thermomètre dans la séchoir afin qu'on puisse sûrement contrôler la température.

VII BLUTAGE

Le blutage a pour but d'obtenir une poudre homo-

gène, c'est-à-dire, de même nature et de même grosseur.

Lorsque la fécule a été séchée à l'étuve avec tous les soins que nécessite l'opération, elle ne présente pas de grumeaux sérieux, et on peut la passer au blutoir dès qu'elle est refroidie. Si au contraire elle renferme une grande quantité de grumeaux qui résistent sous la pression des doigts, on doit l'étendre sur une aire ou un plancher uni pour l'écraser à l'aide d'un rouleau en bois dur ou en fer, ou par tout autre moyen remplissant le même but.

La fécule mise dans la trémie du blutoir est excitée à traverser la toile métallique du fond. Les grumeaux qui n'ont pu traverser la trémie ou les deux tamis successifs étant recueillis, sont écrasés sous un rouleau ou autrement puis mêlés à d'autre fécule qui passe de nouveau au blutoir.

En sortant du blutoir, la fécule ensachée ou emballée est expédiée ou mise dans un magasin à l'abri de l'humidité.

REMARQUES.

Telles sont les diverses opérations que comporte la fabrication de la fécule de pommes de terre. Comme on le voit, l'apprentissage n'est pas bien compliqué ni bien long. Les appareils sont simples et d'un maniement aisé, et avec quelque bonne volonté chacun peut devenir en peu de temps un fabricant expérimenté. Nous attirerons surtout l'attention sur quelques points essentiels, dussions-nous même nous répéter.

Il faut veiller sur le bon lavage des pommes de terre afin qu'elles n'entraînent pas avec elles de la terre et du sable qui passeraient avec la fécule et compliqueraient son épuration. Il faut aussi veiller avec soin à ce que le lavoir n'envoie pas de corps étrangers durs à la rape, car il en résulterait une perte de temps et une détérioration préjudiciable de celle-ci.

On doit bien régler la distance entre la rape et la plaque qui forme le fond de la trémie afin d'obtenir une pulpe bien fine, et en cas d'accident, arrêter l'appareil immédiatement.

La gouttière du haut du tamis doit toujours être bien alimentée d'eau sans déborder, pendant que l'appareil reçoit de la pulpe. Si le tamis laissait passer de la pulpe, c'est que la toile serait trouée. Il faudrait dans ce cas, arrêter immédiatement le mouvement et faire au plus tôt les réparations nécessaires. Veiller à ce que le tamis ne s'engorge pas et examiner souvent la pulpe expulsée pour voir si elle est bien épuisée.

Lors de la vidange des cuves par le siphon, prendre soin qu'aucune eau contenant de la fécule ne soit envoyée dehors. Il faut veiller avec le soin le plus scrupuleux à la propreté de la fécule dans les cuves, dans les bachots, dans les séchoirs et au blutoir enlever celle qui pourrait être souillée et la purifier si possible avec les ringures, mais la rejeter plutôt que de risquer d'endommager d'autre fécule en cours de travail.

Les principales précautions à prendre dans le séchoir à air chaud se rapportent à la température et