

soit pour 6 mois une perte variant de \$1152.00 à \$1440.00, ce qui démontre l'importance de cette question.

Nécessité d'une vitesse régulière pour le centrifuge.—Une des premières conditions pour un bon écrémage est la régularité de la marche du centrifuge. Pour cela, la bouilloire doit être suffisamment forte pour que la pression n'y baisse pas beaucoup lorsqu'on l'alimente d'eau ou lorsqu'on recharge le feu. L'engin doit être suffisamment fort, en bon ordre, bien réglé, le gouverneur fonctionnant régulièrement. Un engin ne doit jamais se régler par la valve d'admission de vapeur qui, en marche, doit toujours être ouverte au large. Les courroies doivent être en bon ordre, sèches, et suffisamment tendues sur les poulies de transmission, sans l'être trop. La régularité de la marche une fois assurée, la vitesse doit être suffisante. Cette vitesse varie avec le genre de centrifuge employé, et il faut s'y tenir.

Quantité de lait à écrémer à l'heure.—Il faut ensuite ne pas passer trop de lait à la fois. Pour déterminer la quantité de lait à passer à l'heure, il faut faire au babcock l'épreuve du lait écrémé, dont on essaye successivement plusieurs échantillons pris en passant chaque fois au centrifuge une quantité différente de lait à l'heure. On se rend ainsi facilement compte de la quantité à laquelle il faut se tenir. Il ne faut pas toujours s'en tenir aux quantités indiquées sur les catalogues et il est nécessaire de faire l'essai que je viens de dire, au moins deux ou trois fois par an.

Cette quantité varie d'un centrifuge à l'autre, d'une époque de l'année à l'autre, et avec la qualité du lait. En automne, lorsque le lait est riche, il faut passer beaucoup moins de lait et prendre la crème plus claire, pour obtenir un aussi bon écrémage qu'au printemps, lorsque le lait est relativement pauvre. A la fin de l'écrémage, il faut aussi passer moins de lait à l'heure qu'au commencement, parce que le lait devient plus riche dans le bassin de réception.

Chauffage et brassage du lait.—On peut écrémer beaucoup plus de lait à l'heure si on le chauffe : la crème se sépare alors plus facilement. Aussi, cette pratique est-elle généralement recommandée. Au printemps et en automne, on porte la température vers 80 ou 85 F. ; pendant le cours de l'été, par les chaleurs, il est inutile de le chauffer.

Il faut brasser de temps à autre le lait dans le bassin de réception pour bien le mélanger et empêcher la crème de monter à la surface.