

EXEMPLE DE PETITE LAITERIE EN 1900

Pour les appareils de fabrication du beurre une salle de 7 mètres sur 12 mètres est suffisante, on y dispose les appareils dans leur ordre d'utilité en s'arrangeant de façon à recevoir le lait en un point et à faire sortir le beurre sans que les matières dans les différentes phases de leur fabrication soient exposées à des retours sur elles-mêmes ou, autrement dit, sans que l'on ait à craindre de fausses manœuvres.

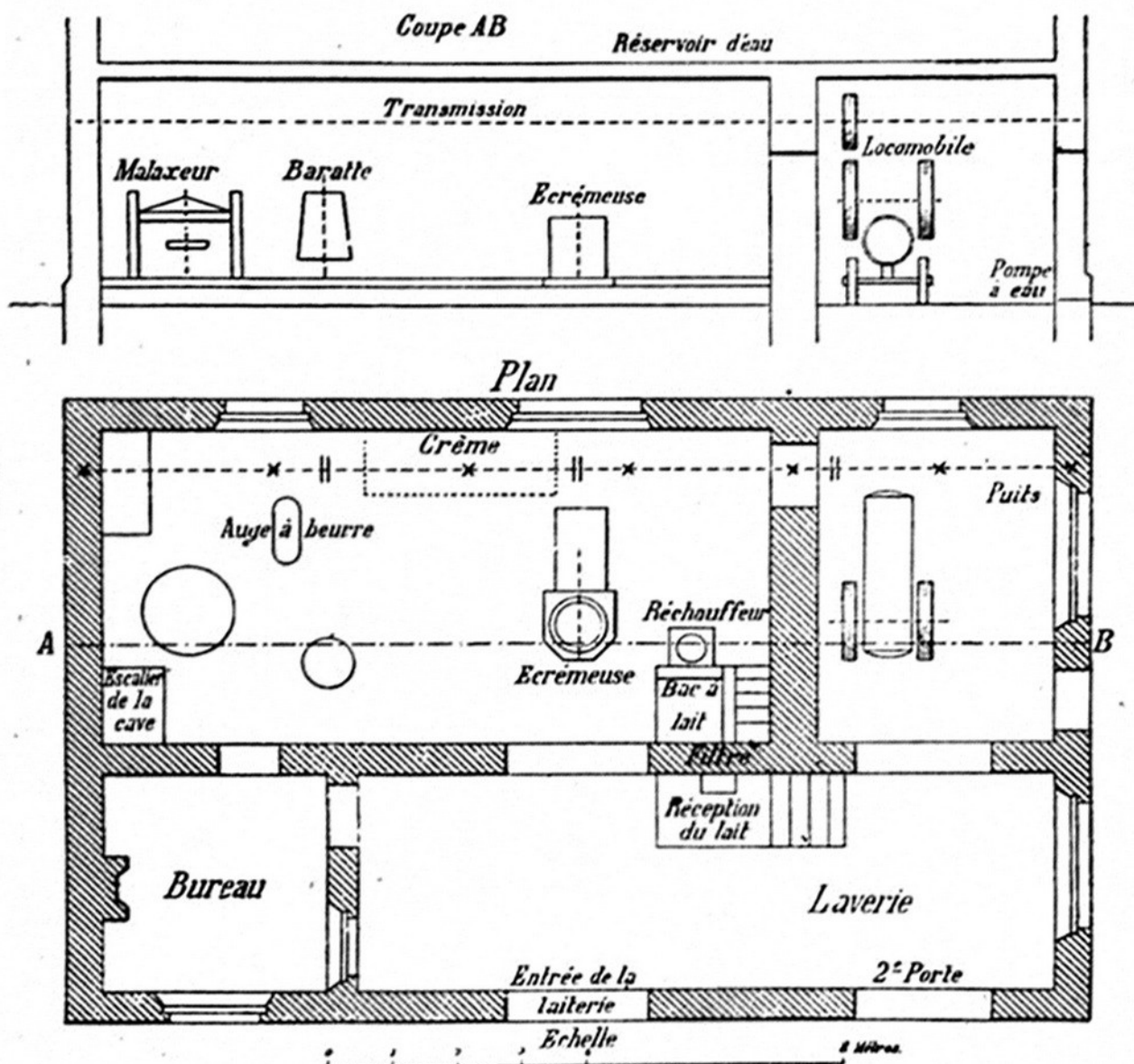


FIG. 91. — PLAN D'UNE PETITE LAITERIE.

La machine ou le moteur seront placés le plus près possible des écrémeuses mécaniques et l'on s'arrangera de façon à n'avoir qu'un seul arbre de transmission sur lequel viennent s'alimenter toutes les machines.

Cette disposition en ligne avec la machine dans le prolongement du bâtiment permet un agrandissement facile qu'il faut du reste toujours prévoir : il suffit d'allonger le bâtiment dans le côté opposé au moteur ; l'arbre est prolongé sans difficulté et si l'on veut plus tard établir une fromagerie ou une fabrication annexe, elle vient se placer sans aucun dérangement de l'autre côté du moteur.

Dans l'achat des appareils, il faut calculer sur un travail beaucoup plus considérable que celui que l'on a en vue non pas dans l'idée d'un agrandissement qui est peut-être lointain, mais pour terminer le travail à effectuer en peu de temps. Si, par exemple, on travaille 4 à 5,000 litres de lait, il ne faut pas compter que l'on doit y employer la journée entière, mais seulement trois ou quatre heures; on ne devra pas prendre une écrémeuse de 500 litres tournant pendant dix heures, mais bien trois écrémeuses de cette capacité pour les faire tourner par deux ou par trois et terminer alors en 5 heures au maximum.

Dans nos conditions de température, le lait est déjà assez altérable et il faut se hâter de le soustraire aux causes de désorganisation.

Nous conseillons en outre d'une façon générale de pratiquer l'écémage à froid, c'est-à-dire à la température ambiante, de renoncer systématiquement à tous chauffages quelquefois conseillés par les constructeurs.

Ainsi pour un travail de 5,000 litres nous n'hésiterions pas à conseiller d'adopter quatre écrémeuses de Laval grand modèle ou deux Burmeister de 1,200 litres, type A A.

Une fabrication traitant 5,000 litres de lait donnera environ 750 litres de crème qui, à la rigueur, pourraient être traités en deux fois dans une grande baratte de 500 litres; il nous paraîtrait toujours préférable de prendre deux de ces grandes barattes ou trois plus petites de 3 à 400 litres.

Cette fabrication sur 5,000 litres donnera à 5 %, qui est un maximum, 250 kilog. de beurre; un malaxeur de 20 à 30 kilogr. suffirait à la rigueur, peut-être sera-t-il préférable d'en prendre deux.

Une délaiteuse grand modèle est un auxiliaire des plus utiles sinon indispensable dans une beurrerie industrielle.

Toutes ces données vont nous permettre de calculer la force nécessaire pour mettre en mouvement ces machines diverses; approximativement les écrémeuses prendront 4 chevaux, les barattes 2 ou 3, les malaxeurs 2, et il faudra également compter la force absorbée par la délaiteuse, la pompe à eau et quelques petits services accessoires, la machine à mouler, les monte-charges et les pasteurisateurs, par exemple.

Comme tous les services ne fonctionnent pas ensemble, une force de 8 à 10 chevaux est suffisante à la rigueur, elle ne l'est pas du tout en pratique.

Il est prudent de compter sur 14 à 16 chevaux.

La chaudière, si l'on conduit par une machine à vapeur doit être plus forte sensiblement, car on dépense de la vapeur pour les chauffages et les nettoyages; un générateur de 20 chevaux n'est pas exagéré.

Le nettoyage des bidons par la vapeur est très recommandé dans tous les établissements de laiterie; il est en effet très rare que les fournisseurs de lait s'astreignent à bien laver leurs pots avant de les remplir de nouveau, et cette malpropreté presque générale entraîne à de désastreuses conséquences pour la qualité des produits fabriqués.