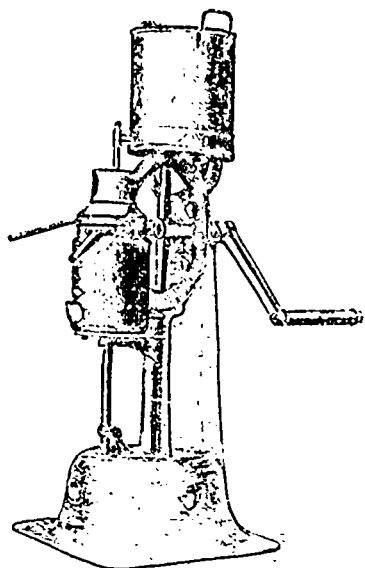


pays ont en vain consacré le meilleur de leurs capacités et de leur énergie. Le docteur De Laval a aussi pendant longtemps fait des expériences avant de pouvoir montrer au monde qu'il garde encore la supériorité qu'il a conquise sur les plus habiles constructeurs de séparateurs. A la foire agricole de Stockholm, l'été dernier, il a exposé deux machines à main de construction différente, savoir :—

LE SÉPARATEUR A MAIN VERTICAL.



Cette machine est construite sur les mêmes principes que la machine ordinaire De Laval. Le cylindre tournant a été fait plus léger en raccourcissant son rayon mais ses parois sont allongées et comme son prédécesseur il reçoit sa forme par la pression exercée sur un morceau compact du meilleur acier suédois, et il offre ainsi toutes les garanties de force et de durée qui ont rendu si populaires les autres plus grandes machines. L'économie dans la force motrice a été réalisée par l'emploi d'engrenages dont certaines parties, composées de dents de fonte des dimensions les plus délicates à contact doux et sans bruit, sont elles-mêmes une merveille de fabrication, et la vitesse de 6500 tours à la minute est suffisamment obtenue et gardée d'une manière continue même par une femme de force ordinaire. Elle sépare facilement 260 lbs par heure, fait un écrémage propre et complet et ne coûtera environ que \$150 rendue dans ce pays. Elle est facile à nettoyer, chacune de ses parties étant d'un facile accès et il est impossible qu'elle se déränge. Elle n'exige l'emploi d'aucune courroie à friction, de sorte que 40 tours de la manivelle par minute assurent d'une manière certaine la rapidité nécessaire du cylindre. Dans son état actuel et parfait c'est la simplicité même, bien que plusieurs des difficultés que son inventeur a eues à vaincre dans sa construction ont été pendant longtemps pour lui comme le fameux œuf de Colomb. Une autre raison du délai apporté dans l'introduction de cette machine se trouve dans la résolution prise par l'inventeur et le fabricant de ne jamais mettre sur le marché rien dont la perfection ne soit parfaitement établie, de sorte que le public n'a eu qu'à

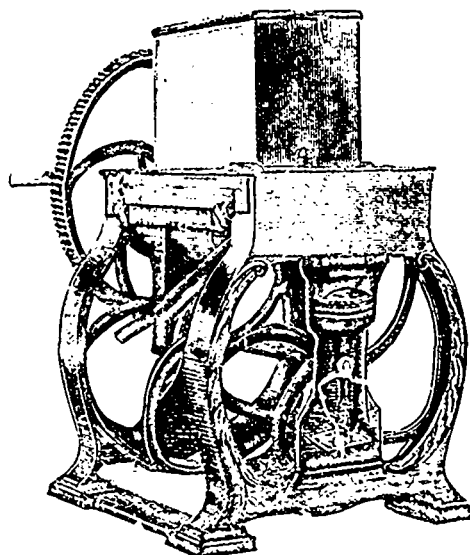
L'autre machine,

LE SÉPARATEUR A MAIN HORIZONTAL.

est construit d'après des principes tout à fait différents. La vitesse est la même, 40 tours de la manivelle assurant au cylindre 6500 révolutions à la minute, et la machine est aussi

facilement mise en opération pendant n'importe quel temps par un homme ou une femme, mais ici la force motrice est obtenue partie par des roues de renvoi, pour le mouvement principal et partie par des roues à friction pour la plus grande vitesse. Le cylindre, tube d'acier pressé ouvert aux deux bouts, est attaché à l'axe tournant par un ingénieux arrangement à vis et placé horizontalement dans la monture en fonte. Cette machine sépare environ 150 lbs de plus à l'heure que la machine verticale, mais elle est plus coûteuse et coûtera probablement environ \$200 en Amérique. Les deux machines ont des régulateurs et des bassins automatiques pour amener le lait dans la machine, les bassins étant ajustés à la machine sur des supports spéciaux, ces deux appareils présentant le fini, l'élégance et l'apparence compacte qui caractérisent d'ordinaire les appareils De Laval.

L'importance et le succès futur de la machine à main, dans ce pays comme ailleurs, sont tellement évidents qu'il est inutile d'en dire bien long sur ce sujet. Tout esprit observateur doit avoir remarqué que la laiterie exige encore malheureusement beaucoup de réformes après l'impulsion extraordinaire que lui a donnée, il y a quelques années, l'introduction du système centrifuge. Le développement du commerce a été presque phénoménal et l'augmentation du lait écrémé produit a été presque illimitée. En conséquence il est survenu une grande difficulté, savoir : comment utiliser d'une manière profitable cette inondation de lait écrémé, et dans la plupart des cas il a fallu s'en débarrasser pour peu de chose ou pour rien, souvent à perte, tandis que à certains endroits le lait est devenu une



LE SÉPARATEUR A MAIN HORIZONTAL.

rareté. L'avidité des cultivateurs pour l'argent leur a fait porter à la fabrique autant de lait que possible leur faisant laisser souvent la maison sans une goutte de cet indispensable article de nourriture. Mais la machine à main devra considérablement contribuer à rétablir l'équilibre. Le cultivateur peut séparer le lait au sortir du pis de la vache et avoir son lait écrémé frais sur la ferme pour servir de nourriture et aux gens et aux bêtes. L'élevage des veaux et des cochons pour lesquels le lait doux écrémé est la meilleure des nourritures est plus du ressort du cultivateur ordinaire que de celui du fabricant de beurre de crèmerie, toujours occupé plus qu'il ne l'est de raison, on n'en saurait douter. Le fait de n'avoir que la crème à transporter fera aussi réaliser aux intéressés dans le transport, une économie qui n'est pas de mince conséquence. Le grand avantage que cette petite machine présen-