ersaire de l'ine l'écremeuse De Laval

marque le 50e anniver-on de l'écremeuse par le val, un ingénieur suédois,

ns ont été aussi profita-5. On la regarde à bon-lef de voûte de l'indus-erne, qui est devenue la le domaine agricole. Elle ir inappréciable pour les ans le développement de ux produits alimentaires ux produits alimentaires

out le lait était déposé out le last était depose, , et on attendait que la surface pour la recueillir r en beurre. C'était un stidieux, et beaucoup de rdu. entrifuge, comme on le

un bol tournant rapide-7,000 révolutions et plus s lequel on verse le lait del le gras ou la crème se ment du lait.

De Laval l'invention

rce qu'il a été le premier nstruire une écrémeuse nue.

à prendre le souper un ne d'Allemagne. Durant un parla d'une machine nue d'origine allemande. tirant pour la nuit, creuet au matin il en avait

s après, De Laval alla ur allemand et lui offrit fique l'amélioration qu'il L'allemend ne crut pas n pratique, et De Laval nachine pour en démon-ité. C'était en 1877, et ante plusieurs machines le marché. Une manuot érigée, et aujourd'hui, rs, la crème est séparée ce centrifuge.

d'une des nombreuses lui doit. Il est connu

suédois. entions de De Laval de esque aussi considerable st le lactomètre, qui sert lotient du gras contenu actomètre fut cependant, r Babcock, idée de la valeur de l'éaussi considérable

on saura que sans elle, ée 1927, pour une valeur illions de gras aurait été que seulement.



Ballet and the seeks can be the season of the contract