

EU
4 1/2 12 11

L'Écrémeuse

Centrifuge à Bras

LE MEILLEUR PLACEMENT A
FAIRE POUR LE CULTIVATEUR.



A séparation mécanique du lait au moyen des écrémeuses centrifuges est devenue la pratique universelle des beurreries. Le prix élevé de ces machines et la dépense de combustible requise pour leur fonctionnement n'a pas empêché qu'on les adoptât, parceque ces désavantages sont amplement compensés par de plus grands rendements, une amélioration considérable dans la qualité du beurre, une grande économie d'espace dans l'installation, et de glace, et une plus grande certitude d'uniformité dans les résultats.

On a inventé les écrémeuses centrifuges ou séparateurs pour opérer plus rapidement l'écraimage du lait, en tirant parti de la force centrifuge qui s'ajoute dans ces machines à l'action de la pesanteur.

Un seau d'eau que l'on tourne rapidement à bout de bras autour de soi, tire sur le bras d'autant plus que le seau tourne plus rapidement.