

(18) Soins à donner à la crème seulement, qui ne représente qu'un septième ou un huitième du lait entier.

(19) Durée du barattage réduite à vingt minutes ou une demi-heure, et quantité de crème à baratter moins considérable.

(20) Lavage des vaisseaux réduit des trois quarts.

#### Economie d'entretien.

(21) Les écrémeuses centrifuges sont très durables et le coût de l'entretien est insignifiant.

(22) Pas de vaisseaux à renouveler tous les ans.

#### Nouveaux débouchés ouverts.

(23) Possibilité de vendre comme produits de qualité parfaite :

—Du lait entier frais et assaini par le turbinage centrifuge.

—Du lait écrémé sous forme de lait égoutté frais ou de petits fromages doux, dont il se fait une si grande consommation en Europe.

—De la crème de qualité exceptionnelle.

—Du lait de beurre excellent.

—Du beurre de premier choix.

