

### Economie d'Installation.

(10) Moins de vaisseaux.

(11) Moins de place requise que pour les vaisseaux.

(12) Moins de glace et moins d'eau nécessaires.

### Lait écrémé chaud.

(13) Le lait s'écume tout frais ; pas de chauffage requis pour donner le lait écrémé aux veaux et aux jeunes cochons ; la digestibilité et les qualités nutritives sont plus parfaites dans ce lait frais.

### Pas de maladie chez les petits animaux.

(14) Diminution des cas de maladie chez les jeunes animaux qui consomment ce lait écrémé ; par suite de son aération et du nettoyage que lui fait subir le séparateur, ce lait est hygiéniquement supérieur au lait non centrifugé.

### Lait pour la maison.

(15) Lait écrémé parfait, pour l'usage de la maison, pour la même raison.

### Contagion évitée.

(16) L'usage du lait écrémé à la beurrier, provenant de toutes sources, expose tous les jeunes animaux de la ferme à la tuberculose, au choléra, à la diphtérie ; le lait écrémé à la maison, évite tous ces dangers du dehors.

### Economie de temps et de travail.

(17) L'écumage se fait au moment même de la traite.