

AUTRES RACES PURES ÉTRANGÈRES.

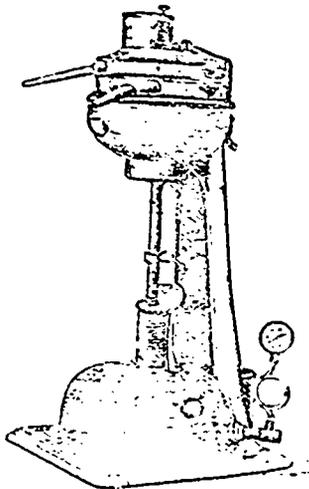
Ayrshire.....	3889
Yorkshire.....	3530
Algauer.....	3364
Montagne de Norvège.....	4503

CROISÉS.

Stromholms (suédoises), 1 8 courte-corne, 1 8	
Algauer	3858
Herregards (suédoises), Yorkshire courte-corne	3423
Herregards (suédoises), Yorkshire courte-corne,	
East Frieslands.....	3185
Herregards (divers troupeaux).....	2968
Danoises et Herregards.....	3545
Suédoises et Danoises.....	3562
Suédoises et East Friesland.....	3350
Oldenburger et 1-2 Ayrshire.....	3778
Ayrshire (divers troupeaux).....	3760
Ayrshire et suédoises.....	3460
Ayrshire et courte-corne.....	3787
Fratrinholm (suédoises) et Ayrshire	3328
3-4 Algauer.....	3217
1-2 Algauer.....	3883
Croisés	3464

Le lactocrite est aussi construit de manière à pouvoir être employé dans le séparateur à main vertical.

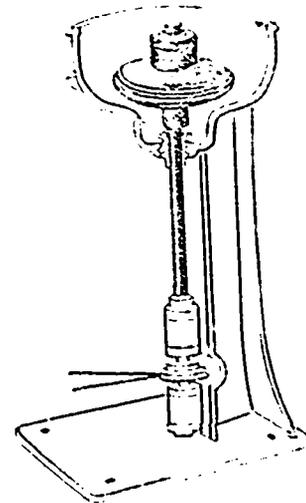
LA TURBINE SÉPARATEUR DE LAVAL.



Après son séparateur et son lactocrite cet appareil est certainement l'invention la plus ingénieuse et la plus avantageuse que le docteur De Laval ait jamais offerte à l'industrie laitière. Il dispense des engins à vapeur, des engrenages, des valves, des courroies et des mécaniciens dans les laiteries. Le pivot qui supporte le cylindre ou disque centrifuge est mis en mouvement directement par un jet de vapeur sans l'intervention d'aucuns des mécanismes mentionnés plus haut et par un arrangement très ingénieux la turbine est construite de manière à ce que l'usure résultant de la friction rende le joint ou le point de contact de plus en plus étanche au lieu de permettre à la vapeur de s'échapper. On peut l'appliquer à la baratte à l'appareil pour travailler le beurre, etc. et la vapeur en excès peut être utilisée pour réchauffer le lait et l'eau ou pour d'autres usages semblables. Il tourne très facilement et peut être conduit à n'importe quelle vitesse. La consommation de vapeur est à peu près la même pour chaque force de cheval vapeur que lorsqu'on emploie un engin, mais l'économie dans le coût initial d'établissement d'une fabrique et dans les dépenses courantes est si considérable qu'elle compense

pour le coût de la turbine elle-même dès la première année. Nul besoin de connaissances mécaniques pour la conduire, la vitesse étant régularisée en ouvrant ou en fermant un robinet à vapeur ordinaire qui élève ou abaisse la pression de la vapeur, pression que montre un indicateur à vapeur ordinaire fixé à l'embouchure du tuyau à vapeur près de la turbine. N'ayant pas de courroies ni d'engrenages, il n'exige pas beaucoup de place, la base de la machine ne mesurant que 3 x 2 pieds et il peut être placé dans un coin quelconque sans aucune fondation. La turbine à vapeur peut aussi s'appliquer aux barattes, et il y a déjà plusieurs laiteries considérables à turbine érigées en Suède à la satisfaction unanime des propriétaires. La mise en marche et l'arrêt de la machine se font beaucoup plus aisément, et l'invention sera d'une grande valeur surtout pour le barattage vu qu'il permet au fabricant d'arrêter la baratte graduellement et aussi lentement qu'il le désire, ce qui est d'une grande importance dans la fabrication du bon beurre. L'inventeur a avec cette machine essayé de faire face aux besoins de ceux qui, connaissant les profits que rapporte la fabrication du beurre avec les nouveaux appareils offerts aux cultivateurs, n'osent cependant s'y aventurer pour la raison qu'elle demande trop de capital en commençant, et pour diminuer les dépenses courantes et augmenter par là les profits réalisés.

L'ÉMULSEUR DE LAVAL.



L'émulseur a été premièrement inventé et introduit par le commerce en Amérique, mais c'était une construction très coûteuse et compliquée, et, elle est si bien connue de tous les Américains que je n'ai pas besoin de la décrire ici. Sans ressentir beaucoup de sympathie pour la fabrication du fromage artificiel, fin originaire pour laquelle a été construite cette machine, le docteur De Laval a été poussé à en construire une lui-même justement à cause des défauts de l'autre, et il a réussi. Il a réduit le prix de l'émulseur de \$700 et \$800 à moins de \$100 et la force motrice nécessaire à moins d'un cinquième de celle exigée par la machine américaine, tout en nous donnant une machine qui est la simplicité même et qui est durable et des plus efficaces. L'appareil consiste en deux disques d'acier creux réunis et serrés très fort ensemble par un arrangement en vis. Le lait écrémé et la substance grasse sont introduits dans le creux entre les disques et par la force centrifuge poussés à travers l'espace très étroit de la circonférence dans un réceptacle en fer-blanc. Quoique le fromage artificiel puisse ne pas devenir beaucoup d'avenir en Amérique, il peut y avoir cependant beaucoup d'avenir pour cette machine vu qu'elle permet d'utiliser le lait écrémé pour en faire un aliment nutritif et engraisseur pour le bétail.

(Traduit de l'anglais.)