

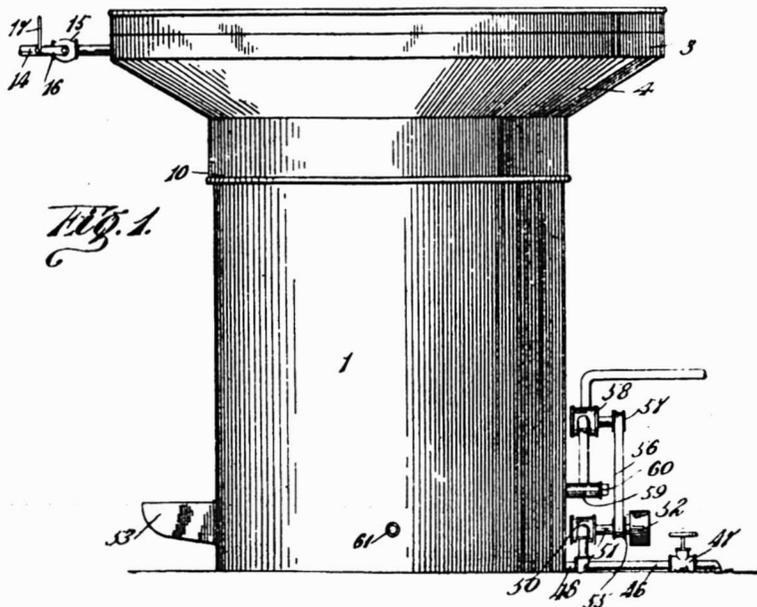
Pasteurisateur-Réfrigérant Combiné RIVARD

No. 824,147.

PATENTED JUNE 26, 1906.

H. N. RIVARD.
CREAM PASTEURIZER AND COOLER.
APPLICATION FILED MAR. 28, 1906.

4 SHEETS-SHEET 1



Vue Extérieure

Pasteurise, aère et refroidit la crème automatiquement. Combine en un seul deux appareils.

Indispensable aux Fabricants Progressifs

SE VEND LE PRIX D'UN SEUL

Au moyen de cet ingénieux appareil, la crème se pasteurise, s'aère et se refroidit de façon à pouvoir être barattée sans plus de délai.

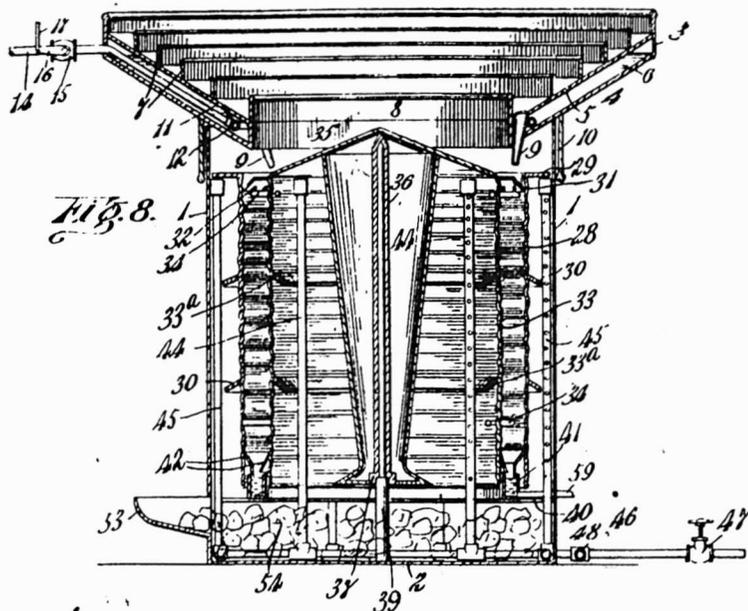
La pasteurisation se fait dans la partie supérieure de l'appareil et la température voulue se règle et se maintient automatiquement. L'opération se fait à ciel ouvert, ce qui favorise l'évaporation et constitue une amélioration importante, qui ne se trouve dans aucun des pasteurisateurs connus jusqu'à présent.

A sa sortie de l'appareil, la crème se trouve parfaitement aérée et refroidie et prête à recevoir le ferment de culture, qui donnera au beurre cet arôme et ces qualités de conservation que recherchent les exportateurs.

Cet appareil servira à vulgariser la fabrication du beurre avec de la crème douce et fera faire un progrès considérable à notre industrie du beurre.

La **Baratte "Gosselin"** une baratte fabriquée spécialement pour les Fabricants de Beurre de la Province de Québec. Elle fera votre affaire.

Centrifuges **"United States."** Nous avons aussi toujours en magasin d'autres machines centrifuges, soit neuves soit de seconde main. Vous pourrez toujours faire un marché avantageux en venant nous voir ou en nous écrivant.



Vue Intérieure

Vendu Exclusivement par

LA CIE DE LAITERIE ST-LAURENT

10 Place d'Youville, MONTREAL, Qué.