



“BENEFICES SUPPLEMENTAIRES”

“A tous ceux qui s'occupent d'Industrie Laitière”

West Chester, Pa.
février 3, 1916.

Messieurs,

Je désire vous informer moi-même d'une grande découverte que nous venons de faire et qui vous permettra d'augmenter vos profits sans dépenses extra; c'est pourquoi je dis: “Bénéfices Supplémentaires.”

La manufacture Sharples Separator Co., est la première en Amérique qui, depuis 35 ans, s'occupe spécialement de Centrifuges.

Les inventeurs de cette machine ont introduit le premier bol qui a donné une crème très pure et de qualité absolument supérieure. Ce centrifuge est le premier, qui est mû par la vapeur, économisant par le fait, même tout pouvoir, combustible et usure; le premier qui possède un bol tubulaire qui lui donne deux fois plus de force pour l'écumage sans lui enlever sa facilité d'action. La base alimentaire et le bol tubulaire sont faits de matériel de première classe et la manière pratique dont ils sont disposés est une économie de temps dans l'opération.

Nous avons encore fait une autre grande découverte, la plus grande touchant de plus près les bénéfices, elle est si simple que depuis longtemps nous aurions dû y remédier.

Des milliers de particuliers ont fait faire soigneusement des observations par des experts, par des officiers du gouvernement et par des hommes compétents qui ont tous prouvé que 95% de tous les centrifuges en Amérique, fonctionnant avec une manivelle ne tournent pas à une vitesse régulière, souvent même avec une vitesse moindre que celle indiquée sur la manivelle, et parfois même presque tous ces centrifuges à mains sont manœuvrés avec une vitesse trop lente et irrégulière.

Quelque soit la capacité du centrifuge que vous ayiez, s'il est manœuvré à pleine vitesse et qu'à un moment donné vous la diminuez il se perdra de la crème, et même beaucoup, par conséquent vos profits sont perdus.

THE NEW SHARPLES SUCTION FEED

est le centrifuge qui prévient cette perte, sauvant ainsi des Millions de Piastres annuellement aux propriétaires de nos centrifuges.

De quelque manière que vous les travailliez, soit vite, soit tranquillement, ils écrémeront toujours d'une manière égale et nette, sans perdre de crème. Le bol absorbe le lait à mesure qu'il en a besoin et dans une proportion de force égal à celle de l'intérieur, quelque soit la vitesse donnée; qu'il absorbe plus ou moins de lait, il donnera toujours le plein volume de crème qu'il doit rendre.

Un millier de ces machines sont en usage quotidiennement et nous les annonçons en vente que lorsqu'elles ont été éprouvées et garanties donner entière satisfaction.

Le Centrifuge à suction de Sharples a plusieurs avantages très importants à part son écrémage parfait à n'importe quelle vitesse. La variation de rapidité ne change pas l'épaisseur de la crème; cette vitesse étant augmentée graduellement, donne à la machine plus de force que sa capacité

normale, le rendement est des plus satisfaisant sans pour cela altérer la machine d'aucune façon.

Nous vendons toujours nos centrifuges avec l'offre d'un essai gratuit et la meilleure garantie que nous puissions donner est l'augmentation grandiose de notre commerce depuis 35 ans, qui est pour nous la meilleure preuve que nos clients sont entièrement satisfaits.

Le manque d'espace nous empêche de vous donner plus amples informations mais nous nous ferons un plaisir sur demande de vous envoyer notre nouveau livre “Velvet for Dairyman” qui vous donnera tous les renseignements supplémentaires.

O. M. Sharples
President.

THE SHARPLES SEPARATOR CO.

Also Sharples Milkers and Gasoline Engines

TORONTO,

CANADA.