

ELERS, EBBE

Några anvisningar för erhållande af goda produkter vid beredande af smör och ost i hemmet.

Stockholm : Tidn. Hemmansägarens förlag
1910

EOD – Miljoner böcker bara en knapptryckning bort. I mer än 10 europeiska länder!



Tack för att du väljer EOD!

Europeiska bibliotek har miljontals böcker från 1400-till 1900-talet i sina samlingar. Alla dessa böcker går nu att få som e-böcker – de är bara ett musklick bort. Sök i katalogen från något av biblioteken i eBooks on Demand- nätverket (EOD) och beställ boken som e-bok – tillgängligt från hela världen, 24 timmar per dag och 7 dagar i veckan. Boken digitaliseras och blir tillgänglig för dig som e-bok.

EOD bokens fördelar!

- Få samma utseende och känsla som med originalet!
- Använd ditt standardprogram för att läsa boken på skärmen, zooma och navigera genom boken.
- Skriv ut enstaka sidor eller hela boken.
- *Sök:* Använd fulltextsökning för enskilda fraser.
- *Klipp & klistra:* Kopiera bilder och delar av texten till andra applikationer (t.ex. ordbehandlingsprogram).

Villkor för användning

Genom att använda EOD-tjänsten accepterar du de villkor som ställs av biblioteket som äger den aktuella boken.

- Villkoren på svenska: <http://books2ebooks.eu/odm/html/nls/sv/agb.html>

Fler e-böcker

Redan nu erbjuder 30 bibliotek från 12 europeiska länder denna service.

Mer information finns tillgängliga via <http://books2ebooks.eu> alla boken.

- <http://search.books2ebooks.eu/>



Weibullsholms Växtförädlingsanstalt

Undersökning af eliterna å näringsvärdet verkställes i eget laboratorium å vår förädlingsanstalt Weibullsholm.



Weibulls Pedigree Bortfelder, (Efter naturen). Längd ända till 54 cm. — Egena odlingar.

Sveriges enda praktisk-ve-
tenskapliga anstalt för föräd-
ling specielt af

— rotfrukter, —

Pedigree och Originalstammar

af foderbetor, rosvor, kålrötter
och morötter, erbjudas under
bindande garanti för äkthet ren-
het och grobarhet såsom de er-
kändt bästa, mest afkastnings-
rika och tillförlitliga från egna
odlingar.

Guldmedalj vid 20:de

Allm. Svenska Landtbruksmö-
tet i Norrköping 1906.

Högsta utmärkelse 1:sta pris
i Eslöf 1908.

Allt frö expedieras (äfvén i min-
dre poster) under vår plomb med
full garanti för i öfverensstäm-
melse med i hvarje säck inne-
liggande analysbevis.

Vår Pedigreestammar ha vid
jämförande försök med andra i
handeln gängse rotfruktssorter å
Weibullsholm och ca 50 olika för-
söksfält i Sveriges alla län lämnat
de högsta skörderesultaten,

Årskatalog med detaljupplysning-
ar sändas gratis och franco.

OBS! Fröer odlade under an-
staltens kontroll äkta endast i vår
Originalförpackning stämplad
med vårt firmanamn och plomb
direkt från

W. Weibull, Landskrona.

(Specialitet: Rotfruktsfröer.)

Filial i Stockholm. Kommissionslager i Örebro.

NÅGRA ANVISNINGAR
FÖR
ERHÅLLANDE AF GODA PRODUKTER
VID
**BEREDANDE AF SMÖR
OCH OST I HEMMEN**

AF
EBBE ELSERS
MEJERIKONSULENT

MED FÖRORD AF
GUSTAF LILJHAGEN
STATSKONSULENT I MEJERIHUSHÅLLNING

STOCKHOLM 1910
BROBERGS BOKTRYCKERI, FREJGATAN 21





Förord.

På den inhemska marknaden har mejerismöret på senare åren mer och mer undanträngt det smör, som tillverkas i de mindre jordbrukarnes hem. Förnämsta orsaken härtill är att söka i den senare varans underhaltiga beskaffenhet, ty med den — af de goda konjunkturerna orsakade — välmågan i landet har äfven fordringarne stigit på kvalitén af lifsförnödenheterna, så att den, som numera köper smör, oftast ser mera på kvalitén än priset. Följden blir en mindre efterfrågan af den icke prima varan, hvilket ger anledning till upphörande af smörtillverkningen i mindre skala d. v. s. i allmogehemmen och följaktligen en minskning af landets hela produktion.

Lyckligast skulle vara om alla som idka hemproduktion af smör och ost lemnade mjölken istället till något mejeri, emedan då erhöles säkraste inkomsten och förorsakades minsta besväret, men olyckligtvis äro afstånd och naturförhållanden i vårt land, ett oöfverstigligt hinder härför och man beräknar säkerligen ej för högt, om man säger, att mer än hälften af våra

mindre jordbrukare äro nödsakade drifva hushållsmejerihandtering.

Det är desse, hvilka måste drifva hemproduktion, som i första hand böra förse vår inhemska marknad med smörbehofvet och det är därför nödigt att de lära sig tillverka en vara, som tillfredställer konsumenternas fordringar. Ju mera vi derfor lyckas förbättra kvalitén af detta smör, ju större efterfrågan skall det få, och på samma gång följer ökad produktion. Den dag torde kanske sedan komma då produktionen från de mindre jordbrukarnes hem tvingar mejerismöret från den inhemska åter ut på världsmarknaden att der söka afsättning till fromma för hela vår mejerihandtering och nationalekonomi.

Förestående arbete af Herr Konsulent Ebbe Elers, om hvilket undertecknad tagit kännedom, är en god vägledning för den mindre jordbrukaren på hvad sätt han skall ordna sin mjölkhushållning och bereda sina produkter och bör blifva en god hjälp för vinnandet af ofvannämnda mål. Det rekommenderas derfor af mig på det allra lifligaste.

GUSTAF LILJHAGEN.

Statskonsulent i mejerihushållning.

Inledning.

Förbrukningen af smör inom landet har under de senaste åren betydligt ökats. Denna ökade afsättning af smör har dock hufvudsakligen tagits från våra mejerier till förfång för vår smörexport, som därigenom nedgått. Att vår export minskas blir till förlust för hela landet. Att i någon mån minska denna förlust, så att exporten må kunna ske oberoende af den ökade konsumtionen inom landet, torde ske genom att bättre tillvarataga den mjölk och bereda det smör, som nu produceras och tillverkas hos de mindre jordbrukarne särskildt hos de, hvilka på många trakter i vårt land ej äro i tillfälle att få lämna sin mjölk till något mejeri. Kunde detta i hemmen beredda smör blifva af så god beskaffenhet, att det kan för den inhemska konsumtionen upptaga täflan med mejerismörret, torde allmänheten lika gerna och mer, än hvad nu sker, köpa detta och vi kunde då få använda mera af vårt mejerismör till export. På många ställen tillverkas

redan nu ett godt smör i hemmen, men vanligtvis är det af dålig beskaffenhet och kan endast försäljas till lågt pris.

Meningen är därför att i det följande lämna några anvisningar för beredande af godt smör i hemmen, med så god ekonomisk vinst som möjligt.

Min åsikt är dock den, att de jordbrukare, som nu äro i tillfälle att lämna sin mjölk till ett väl skött mejeri, ingalunda skola därmed upphöra, men det finnes stora trakter där de mindre jordbrukarne genom lokala eller andra förhållanden äro nödsakade själfva hvar och en för sig bearbeta sin mjölk.

Kan därjämte en bättre marknadsvara erhållas af den i hemmen beredda osten genom en bättre och mera ensartad tillverkning, torde många platser finnas, som med fördel särskildt skulle lämpa sig för ostberedning.





Mjölken och dess behandling.

För att kunna framställa en god produkt är nödvändigt känna det material, af hvilket denne framställes.

Mjölken erhålles från jufret hos våra nötkreatur och bildas i detta organ dels af det ditströmmande blodet och dels genom en omvandling af jufrets egen massa.

En frisk ko med en god utfodring lämnar alltid en god, felfri mjölk, som dock på mångahanda sätt redan under och strax efter mjölkningen kan förstöras.

Hvad fodret beträffar är ju en känd sak. att skadadt foder lätt ger dålig mjölk, samt att vissa foderämnen, isynnerhet om de gifvas i för stor mängd, kunna ge mjölken bismak. Till skadadt foder hör t. ex. tillfölje af dålig bergning unket och möjligt stråfoder, unket och hopbrändt sädesgröpe eller mjöl, härskna, utkna eller mögliga foderkakor och skämda rotfrukter. Äfven dåligt dricksvatten åstadkommer naturligtvis dålig mjölk. De af de vanligaste foderämnena som äfven i friskt tillstånd lätt ger mjölken bismak äro potatis och i stör-

re mängder utfodrade rofvor och kålrötter samt isynnerhet blasten af dessa rotfrukter och vidare råg, ärter, vicker och linfrökakor. Många foderämnen, som äro goda, kunna dock göra skada genom att användas på orätt sätt och i för stora mängder eller i olämplig foderblandning.

Så är t. ex. rapskakor ett godt foderämne, men orätt använda till utfodring i upplöst tillstånd eller i mängd öfver ett kilo per djur och dag åstadkomma de ett löst, beskt smör. Bäst att låta fodret sammansättas af flere olika foderämnen och i stället af hvardera använda små mängder, ty man undgår då lättast att något visst foderämne får särskildt ogynsam inverkan på mjölkens beskaffenhet, tillika som man gör utfodringen mera smaklig för djuren och därigenom äfven ökar mjölkafkastningen.

Men icke allenast godt foder och friskt, rent vatten kräfves för kornas välbefinnande, utan för att trifvas och lämna största möjliga mängd mjölk af bästa beskaffenhet, fordra de äfven riklig tillgång på ljus och frisk luft samt renlighet och ryckt.

Mjölken är mest utsatt för att taga skada sedan den lemnat kons jufver. Så länge mjölken nämligen är kvar i ett friskt jufver är äfven denna fullkomligt frisk eller hvad man kallar steril, d. v. s. den är fullkom-

ligt fri från bakterier, dessa små för blotta ögat osynliga varelser, som sedermera orsaka att mjölken förändras och ej håller sig. Dessa bakterier finnas öfverallt i luften och trifvas isynnerhet där snusk och orenlighet är rådande. För att skydda oss för dem har man alltså att ifrån *allra första början iakttaga den största möjliga renlighet*, samt vidare att göra betingelserna för dessa bakteriers vidare förökning så små som möjligt, ty inkomna i mjölken finna de för dem synnerligen gynnsamma villkor att hastigt föröka sig, och åstadkomma därigenom att mjölken så småningom surnar och förskämmas.

Man bör därför egna stor omsorg åt att mjölkningen utföres renligt och snyggt. Mjölken framkommer från jufret i små fina strålar som passera genom luften till mjölkspannen och tager densamma då lätt lukt och smak af den omgifvande ladugårdsluften, tillika med att den upptager smuts och orenlighet från kons hud, jufver och mjölkerskans händer och kläder.

Först och främst har man därför att tillse det luften i ladugården är så ren och litet dammuppfylld som möjligt. Detta åstadkommes genom en god ventilation tillräckligt med ljus och att ladugården särskildt vädras och utluftas strax före mjölkningens början. Någon rykt, utgödsling eller utfo-

dring bör under mjölkningen ej ske, då man genom dessa arbeten alltid i luften upp-
rifver damm och orenligheter. Särskildt
utgödslingen och ströbäddens ordnande skall
ha skett i så god tid före mjölkningen. att
man däremellan hunnit väl utlufta ladu-
gården, ty som bekant framträder ladu-
gårdslukten skarpast då utgödslingen pågår.

För att vidare hindra gödselpartiklar att
nedkomma i mjölken bör kon vara väl
ryktad. Från en illa ryktad ko, som på
lår och jufver är fullsatt med skofvor af
hoptorkad gödsel, kan naturligtvis aldrig
en ren mjölk erhållas, ty vid minsta rö-
relse under mjölkningen nedfalla ju göd-
selpartiklar direkt i mjölkspannen. Hudens
rengöring sker bäst genom att kon borstas
med en vanlig rotborste, och för att under-
lätta denna kan man å de ställen, som
mest äro utsatta för att orenas, nämligen
under buken och å låren, därstädes ibland
verkställa en klippning af håren, hvilket
äfvén är lämpligt å de långa håren på svans-
ändan.

Före mjölkningen aftorkas jufret med en
toir handduk. Mjölkningen bör utföras
med torra händer, efter det mjölkerskan
först väl tvättat desamma, hvilket bör upp-
repas under mjölkningens gång ifall flere
kor skola mjölkas samtidigt. Att doppa
fingrarne i mjölkspannen, för att därmed

underlätta mjölkningen, är ett oskick, som naturligtvis aldrig borde existera. Mjölka med hela handen i stället för enbart med fingrarna, så går det lika lätt. ja lättare om den är torr än fuktig. Ännu en anledning till mjölkens förorening är mjölkerskans kläder, som vanligen utgöras af de sämsta och snuskigaste paltor som finnas, och som vanligen blifva hängande året om i ladugården. En kjol och kofta af bomullstyg att taga ofvanpå de vanliga kläderna, och som vid behof kunna tvättas, torde väl i de flesta hem lätt kunna anskaffas, och om husmodern ej utför mjölkningen själf, torde hon därigenom göra den mera tilltalande för sin tjänsteflicka, hvilken därigenom äfven vänjes att i öfrigt iakttaga snygghet och renlighet, hvilket torde ursäktas henne, om hon mången gång nu anser vara öfverflödigt, på det sätt som mjölkningen i allmänhet utföres i våra såväl större som mindre ladugårdar. Mjölkningen bör ske på samma gång med fram- eller bakspenarne och skola de urmjolkas till sista droppen. Detta är icke allenast viktigt därför att därigenom blifver såväl mjölkens mängd som dess fetthalt större, ty den sist erhållna mjölken är den bästa och fettrikaste, utan äfven därför att den retning som uppstår genom att få den sista och tjockflytande mjölken att utrinna, påskyndar jufrets ut-

veckling hos kvigan som första gången kalvat samt både hos dessa och äldre kor förökar mjölkbildningen. Mjölknigen bör dessutom utföras med mildhet, utan att i onödan oroa korna och på bestämda tider.

Straxt efter det hvarje ko blifvit mjölkad silas mjölken genom en sil försedd med metallduk, för att den då må befrias från möjligen i densamma inkomna hår, flugor o. d. En lämplig mjölksil är den s. k. Ulaxsilen i hvilken mjölken äfven har att passera en tunn skifva af renad bomull, som ytterligare förhindrar orenlighet att medfölja mjölken. Kärlet, som mjölken uppsilas uti, bör helst stå utanför ladugården, men om så ej kan ske på en plats i ladugården där största möjliga tillgång på frisk luft finnes och genast mjölkningen är slutad, bortföres mjölken från ladugården till den lokal, där den skall förvaras eller skummas. Önskvärdt vore att i hvarje hem finnes ett särskildt rum för detta ändamål, så man ej därtill behöfde använda brygghus, kök e. d. där matvaror och andra hushållsartiklar förvaras, och där man då kunde hålla rent och friskt, ty som förut nämndt upptager mjölken ytterst lätt lukt och smak från omgifvande föremål.

Begagna därför mjölkkrummet blott för sitt ändamål d. v. s. till förvaring af mjölken under gräddsättning eller separering, och

ej till matbod, samt försök att där hålla en torr och trisk luft. Bäst om man där kan hafva golvvet af cement eller annat vattentätt ämne.

Mjölken består af flera olika beståndsdelar och dess procentiska sammansättning är i medeltal

3.50	0/0	fett
3.75	»	ostämne och ägghvita
4.50	»	mjolksocker
0.75	»	aska (salter)
87.50	»	vatten
<hr/>		
100.00	0/0	

Dess värdefullaste beståndsdelar är fett, af hvilket smöret erhålles och ostämnet, som bildar hufvudbeståndsdel i ost.

När mjölken förskämmas, är det någon af dess beståndsdelar som omvandlats, så t. ex. när mjölken blifvit sur, är det mjolksockret som öfvergått till mjölksyra och när grädden eller smöret härsknar, är det fett, som sönderdelats. Denna sönderdelning påskyndas i hög grad vid en dålig skötsel af mjölken och grädden. De flesta af mjölkens beståndsdelar finnas upplösta i vattnet. Undantag härifrån utgör dock fett, som förekommer i mjölken i små för blotta ögat osynliga fettkulor, hvilka simma omkring öfver allt i mjölkvatskan, och som hopsamlade utgör grädden. Till

följe af deras egenskaper att de äro lättare än den andra mjölkvätskan grunda sig de metoder man har för gräddens frånskiljande från mjölken, som i det följande skall vidare behandlas.





Grädden och dess behandling.

Omedelbart sedan mjölken inkommit från ladugården böra åtgärder vidtagas för gräddens fränskiljande, ty om mjölken får stå varm som den då är, förökas hastigt de i densamma inkomna bakterierna, hvilket åstadkommer att såväl skummjölken som smöret därigenom blifva mindre hållbara. Gräddens afskiljande ur mjölken sker antingen genom att låta mjölken stå i hvila — gräddsättning, eller genom att underkasta den en hastig kretsrorelse — separering. Hvad det förstnämnda sättet beträffar, bör nu ej förekomma någon annan metod än den s. k. ismetoden. Genom att gräddsätta mjölken i trä eller plåtbunkar utan afkylning erhålles ett sämre utbyte och mindre hållbara produkter, hvarför utom sättet är arbetsammare och mera tidsödande.

Hvilket sätt man nu skall använda — ismetoden eller separator — bör rätta sig efter gårdens storlek och lokala förhållanden. I trakter, där riklig tillgång på kallt vatten och is finnes, torde åtminstone å

de minsta gårdarne ismetoden väl låta försvara sig, då vid ringa mjölmängd separeringen ställer sig kostsammare och besvärligare, och man därjemte måste använda is för gräddens afkylning. Genom separatoren vinner jag dock ett ökad smörutbyte genom en bättre renskummning samt en renare grädde och skummjolk, då en del orenlighet o. d. i mjölken vid separeringen fastnar å separatorskulans väggar, hvilket man ju tydligen kan se då densamma rengöres.

För erhållande af ett godt resultat med ismetoden måste man först iaktaga det mjölken issättes så fort ske kan efter mjölningen, d. v. s, medan den ännu är varm. Den bör nämligen då hålla minst 30° C., ty hinner mjölken blifva afkyld, så blifver den mera trögflytande, hvilket hindrar fettkulorna i mjölken att stiga till ytan och där samla sig i form af grädde. Har den afkylts under denna temperatur måste mjölken före issättningen uppvärmas till 37°. Mjölken upphållas i runda plåtcylindrar, som för bekvämlighets skull ej böra vara allt för stora, och hvilka nedsättas i isvattnet med iakttagande att ett mellanrum af minst 10 cm. lämnas mellan hvarje cylinder. Till basäng för isvattnet kan användas en fyrkantig trälår, ett vanligt kar eller en större balja dock med så höga kanter

att vattnet i densamma kan stå i jämnhöjd med mjölkytan i cylindern. Bäst att invändigt rödmåla dessa afkylningskärl med mönjefärg, hvilket är bättre än plåtbeklädnad, som förr eller senare går sönder, hvarigenom lätt illaluktande ämnen samlas emellan plåten och träet. I botten på karet lägges ett trägaller, så att afkylningen äfven kan verka från botten i mjölkeylindern.

Vidare är nödigt en hastig och stark afkylning, hvilket åstadkommes genom att man innan den varma mjölken nedsättes i basängen där sammanblandadt och afkyldt vattnet med i små bitar krossad is. Den sönderkrossade ismassan bör sänka sig till minst en tredjedel af vattnets djup. Den uppsilade mjölken bör man låta stå stilla utan att flytta eller på något sätt rubba den, all den stund äfven den minsta rörelse hindrar gräddsättningen. Skumningen verkställes efter 24 timmar med skumskopan och utföres på så sätt, att densamma i cylinderns midt sakta nedtryckes, så att grädden strömmar öfver dess kanter, och härmed förfares tills den blåare skummjölken blifver synlig, då resten af grädden borttages genom att öfverfara hela ytan med skumskopan. Sker skumningen ej försiktigt, blandas lätt skummjölken och grädden. Vid skumningen aktas så mycket

som möjligt att spilla i vattenbasängen, hvars vatten alltid måste hållas friskt. Ombyte af detsamma bör därför allt emellanåt ske, och bör själfva vattenbasängen då grundligt rengöras.

Gräddens frånskiljande genom en hastig kretsrorelse sker med handseparatorn. Hänvisande till de utförliga bruksanvisningar, som medfölja hvarje separator, torde här vara öfverflödigt upprepa dessa. Fördelen med handseparatorn är som förut nämnt ett ökadtt smörutbyte. För att nå detta, måste dock mjölken vid separeringen vara varm 30—35 ° C., och separatorn dragas jämnt och med full hastighet samt grädden ej tagas allt för tjock. Håll dessutom separatorn och alla dess delar snygga och rena och smörj med en god olja, i annat fall går den tungt, den som drager tröttnar då, och separatorn får ej sin fulla hastighet. Kom i håg, att en *illa skött separator* är en dålig affär, ty den kostar mycket pengar, är besvärlig och arbetsam att sköta samt ger mig ej något bättre smörutbyte. Följ därför bruksanvisningen noga.

Vid statens profningsanstalt å Alnarp äro en stor del af dessa profvade med bättre eller sämre resultat och hänvisas de som närmare vill taga del af desamma till redogörelserna för dessa profningar, som för en ringa penning kunna erhållas från sty-

relsen för profningsanstalterna, adr. Stäket. De separatorer som profvats och nu finnas i marknaden äro Colibri, Baby, Daisy och Viola från Aktiebolaget Separator, Kronseparatorer från Svenska Centrifugaktiebolaget, Globeseparatorer från Aktiebolaget Rotator, Fortuna separatorer från Aktiebolaget Eskilstuna separator, Svea separatorer från Aktiebolaget Svea separator, Fenix separatorer från Salenius verkstäder, Fyris och Rex från Upsala Separatoraktiebolag, Express från Aktiebolaget Express-separator, Pumpseparatorer från Aktiebolaget Pumpseparator, Vesta separatorer från Separator-Aktiebolaget Vesta, Baltic från Aktiebolaget Baltic separator, Ceres från Aktiebolaget Gefle Separator och Primus från Akth. B. A. Hjorth & Co.

Köp ingen separator som ej är profvad vid redskapsprofningarne och tag först del af profningsresultaten, så är man tryggad för att erhålla den bästa möjliga.

Gräddens vidare behandling, antingen man nu frånskildt den medels ismetoden eller genom separering, måste gå ut på, då jag i de flesta fall vid smörberedning i hemmen måste spara densamma två eller flere dagar för att erhålla tillräckligt stor mängd, att under denna tid söka bevara den från förskämning och härskning. För detta ändamål är det nödvändigt, att den

under denna tid förvaras afkyld i isvatten och om den separerats, denna afkylning grundligt sker *genast* efter separeringen. Under tiden den står till afkylning, bör den allt emellanåt omröras, isynnerhet om man samlar den i *ett* kärl, då detta bör ske hvar gång ny grädde slås dit.

För att ännu kraftigare söka förhindra gräddens förskämning, och för att erhålla ett hållbart smör, kan man strax efter skumning eller separering upphetta grädden till 80° C., och därefter vidtaga ofvannämnda afkylning. Denna upphettning sker lättast på så sätt, att man nedsätter gräddkärlet i en så, balja eller kittel med kokhett vatten, hvarefter man genom gräddens omröring snart erhåller den uppvärmd till önskad temperatur. Mången anser detta allt för besvärligt, men då gräddmängden efter hvarje separering ju i allmänhet ej är stor, går det lättare för sig än man tänker, och det lilla ökade arbetet betalar sig väl genom erhållande af ett bättre och hållbarare smör. Orsaken hvarför man erhåller ett hållbarare smör är den, att man genom denna kombination af upphettning och afkylning gjordt livsvillkoren för de i grädden befintliga bakterierna så ogynnsamma som möjligt. De dödas nämligen till största delen vid upphettningen och så länge afkylningen varar kunna de återstå

ende ej längre förökas. Kan jag ej åstadkomma gräddens afkylning är äfven bättre att den först upphettas, än att den sparas vid den temperatur af c:a 30° C., som den har då den lämnar separatorn.

Grädden kan kärnas antingen söt eller syrad. I förra fallet erhåller man då s. k. sött smör, hvars beredning dock kräfver en fullkomligt felfri grädde, för att lämna ett godt smör. Man har ansett det söta smöret mindre hållbart. Så är dock ej förhållandet om grädden behandlats riktigt genom en kraftig afkylning helst kombinerad med en föregående upphettning till 80°, och det är gifvetvis bättre att kärna grädden söt, än att låta den stå och själfurna. Smörutbytet blifver vanligen något mindre vid kärning af söt grädde, hvilket dock kan afhjälpas i de fall då man använder handseparator, genom att åter separera den söta kärnmjölken.

Vid kärning af syrad grädde är det, för erhållande af ett godt och hållbart smör, absolut nödvändigt *att grädden genast efter separeringen grundligt afkyles, och att den fortfarande hålles väl afkyld, tills den skall syrsättas.* Man får på inga villkor samla grädden varm som den är efter separeringen, och låta den på så sätt stå att själfurna, ty den blir därigenom äfven härsken, och man får då ett smör, som redan ny-

kärnat är härsket. I stället skall man 15 à 20 timmar innan kärning sker uppvärma grädden till ungefär 20° C. och samtidigt tillsätta något sur kärnmjolk — 2—5 proc. — samt väl inblanda densamma i grädden, hvarefter den förvaras på ett varmt ställe tills kärning äger rum.

Om kärning ej sker för hvar eller hvarannan dag, så att man kan äga tillgång på färsk och god kärnmjolk från föregående kärning, måste man först bereda sig en syreväckare, hvilket tillgår på så sätt att man uppvärmer frisk och god skummjolk till omkring 35° C., och låter denna stå omkring ett dygn, då den vanligtvis är tjock och sur. Denna sura skummjolk omröres och användes så i stället för kärnmjolk. Då man ej kärnar oftare än en à två gånger i veckan, kan man nämligen under denna tid ej förvara kärnmjölken god och frisk, utan måste som ofvan beskrifvits bereda särskild syra för hvarje gång. Skulle grädden redan vid uppvärmningen vara något syrlig behöfver man ej tillsätta kärnmjolk eller nyberedd syra.

Grädden syras lämpligast uti ett tråkärll, invändigt klädt med förtent järn- eller kopparplåt eller också uti en större glacerad stenkruka och förvaras under syrningen på ett *varmt* men *friskt* ställe, så att värmen i grädden bibehålles så väl som möj-

ligt. Grädden får på inga villkor syras uti själfva kärnan.

Genast som grädden är färdigsyrad afbrytes syrningen och grädden afkyles till kärningstemperaturen, om så behöfves. Är man förhindrad kärna grädden genast, bör den förvaras afkyld.

En god syrad grädde skall vara lagom tjock och hafva en ren, mild sur smak. Den får ej vara blåsur och tunn ej heller så tjock att den är grynig och klimpig. I bägge fallen är grädden då äfven besk och man får ett mindre hållbart smör samt dåligt utbyte. Blifver grädden ej tillräckligt sur på bestämd tid höjes temperaturen i densamma och tillsättes mera syra samt förfares tvärtom ifall grädden blir för skarpt sur. Temperaturen i grädden vid syrningen bör dock ej öfverstiga 22° C.

Som biprodukt vid mjölkens skumning erhålles ju skummjölken, hvilken kan användas antingen till hushållsbehof, utfodring eller ostberedning. Skall skummjölken försäljas och därför förvaras någon tid är nödvändigt att den förvaras afkyld och om separator användes måste den afkylas genast efter separeringens slut, då den annars lätt surnar. Skall den användas till utfodring och man misstänker att tuberkulos finnes i ladugården bör den först kokas.



Smörets beredning och behandling.

Ju oftare man kärnar desto bättre. Man bör därför ej allt för mycket se på besväret därmed, ty ju äldre grädden blir ju mer försämras den och ger ett dåligt ohållbart smör.

Af kärnor finnes flere olika konstruktioner, dels hemmagjorda, dels från fabriker, och bör man helst använda sådana, som redan äro profvade och befunnits goda. Villkoren, för att en kärna må anses vara bra, är att den skall vara stark, lätt att hålla ren, lätt att draga samt kärna väl ur grädden.

Profvade vid statens profningsanstalt å Alnarp äro Kronkärnan från Svenska Centrifugaktiebolaget, Alfakärnan från Aktiebolaget Separator, och Magnet från S. P. A. Andersson, Stockholm, m. fl.

Den för kärningen lämpligaste temperaturen växlar vid olika årstider mellan 12—16° C., så att man om vintern bör hafva grädden varmare än om sommaren.

Är grädden för varm blir smöret löst och ger den dåligt utbyte, och är grädden för

kall, kräfvess lång tid för kärningen, och smöret blifver lätt öfverarbetadt redan i kärnan.

Nödvändigt är, att vid gräddens kärning, såväl som vid separeringen, använda en tillförlitlig termometer.

Grädden bör om möjligt ej vara allt för tunn, enär den då kräfver onödigt lång kärningstid. När separator användes är lämpligt taga omkring 12 proc. Innan kärningen börjar, sköljer man kärnan om vintern med varmt och om sommaren med kallt vatten. Sedan grädden islagits, tillsättes om vintern färg, för att smöret må erhålla samma vackra utseende, som det har om sommaren. Färgen bör mätas i särskildt färgglas och tillsättes 1—3 gram färg till 10 liter grädde, beroende på gräddens tjocklek. Smörfärgen bör vara klar utan bottensats, förvaras på ett mörkt och svalt ställe, så att den ej härsknar, samt omskakas väl då den skall användas.

Kärnan får ej fyllas för mycket, och bör man i allmänhet beräkna, att den rymmer dubbelt så mycket grädde, som skall kärnas på en gång. Kärnan skall dragas med den för densamma lämpligaste hastigheten. Man bör ej genom hög temperatur i grädden och stor hastighet hos kärnan söka förkorta kärningstiden, ty man erhåller då ett löst smör, hvarjämte mycket fett stannar

kvar i kärnmjölken, som vid den hastiga kärningen ej hinner öfvergå till smör. Den lämpligaste kärningstiden är mellan 15—30 minuter.

Kärningen bör pågå oafbrutet tills grädden skär sig, d. v. s. den tidpunkt då smörkulorna blifvit så stora, att de äro synliga för blotta ögat. Smörbildningen sker nämligen på så sätt, att de i grädden befintliga fettkulorna genom bearbetningen i kärnan öfvergå till fast form, och så småningom sammanklibba sig och bilda smörkornen. När grädden nu skurit sig nedspolar man i kärnan med rent, friskt vatten af c:a 10° temp., för att nedskölja grädde, som möjligen fasnat å kärnans lock och sidor, samt något sänka temperaturen i kärnan, som under gången vanligen stiger 1 à 2° och därigenom göra smöret fastare, hvarjämte det lättare skiljer sig ifrån kärnmjölken. Kärningen fortsättes därefter med något långsamare fart ju längre smörbildningen fortskrider till dess smörkornen blifvit något större än ett vanligt knappålshufvud, och väl skilja sig ifrån kärnmjölken, då densamma afbrytes.

Fortsätter man kärningen längre, samlar sig smöret till slut uti en klump.

Detta bör dock undvikas, ty därigenom får man svårt att aflägsna den kärnmjolk som blir inarbetad i smörklumpen, hvar-

jämte smöret får ett öfverarbetadt, matt och fult utseende.

Man upptar nu smöret försigtigt med en träslef och lägger detsamma uti en tagelsil samt låter mästa kärnmjölken afrinna, hvarefter man antingen kan arbeta smöret genast eller först öfverskölja detsamma med rent, friskt vatten, för att därigenom aflägsna en del kärnmjolk, och göra smöret något fastare. Smörkornen böra då ej före denna sköljning sammanpackas, utan få ligga så löst som möjligt, så att vattnet kan tränga in mellan dem och bortskölja kärnmjölken. Denna sköljning med rent vatten bör i de flesta fall företagas, isynnerhet om man tillverkar syradt smör.

Den härpå följande arbetningen af smöret har till ändamål, att utarbete resten af kärnmjölken och inblanda saltet, samt bör ske i två omgångar, och utföres antingen med händerna i ett smörtråg eller på ältbräde eller ältningmaskin.

Under den första ältningen, som, om den sker med händerna, bör ske så raskt som möjligt och på så sätt, att smöret tryckes — ej gnides emot tråget, aflägsnas större delen af kärnmjölken, hvarefter smöret väges samt saltet tillsättes och inarbetas.

Smörets saltning har till ändamål att underlätta aflägsnandet af kärnmjölken, öka hållbarheten och sätta mera smak på det-

samma. Lämplig saltmängd är 3—6 procent d. v. s. 30—60 gram på hvarje kilo smör — ju mer desto längre smöret skall förvaras, och får man för öfrigt rätta saltmängden efter kundernas smak. Det är nödvändigt, att endast verkligt rent och godt salt användes, och duger därtill ej vanligt koksalt. I handeln finnes särskildt smörsalt, och bör man köpa af sådant, som förvaras i träfat — ej uti säckar, hvilket senare ofta är af sämre beskaffenhet. För saltets afmätning i vikt finnas särskilda saltglas graderade i gram och hektogram.

Sedan saltet inblandats skall smöret ligga afkyldt någon tid — minst 3—4 timmar, men gärna till påföljande dag — för att saltet må kunna smälta, hvarvid det drager återstoden af kärnmjölken i smöret till sig, hvilken sedan bortarbetas med saltlaken, och vidare för att smöret må blifva fastare.

Smörets afkylning bör ske jämt, och under tiden förvaras skyddadt för sol- och dagsljus på ett rent och friskt ställe. Afkylningen kan ske antingen genom smörets nedläggande i bitar på träribbor i en trälåda, öfver hvilken ställes en låda med is, eller också genom detsammias nedsänkande i rent, friskt vatten af $c:a 8^{\circ} C.$

Slutarbetningen som ej göres förr än saltet fullständigt smält, sker bäst på ett

smörbräde med kafvel eller på smöråltningssmaskin. Smörbrädet är en helt enkel pjäs, som bör kunna tillverkas i hvarje hem.

Slutarbetningen har till ändamål att aflägsna den kärnmjolk som saltet dragit till sig, och sker så länge tills den afrinnande laken är fullständigt klar, men får ej pågå tills smöret är alldeles torrt, ty därigenom blifver det öfverarbetadt, och får ett matt, fult utseende. Sedan det förvarats några dagar bör nämligen den kvarvarande laken förekomma i smöret i form af små klara droppar — ej mjölkiga och stora droppar. Sedan smöret är färdigarbetadt återstår dess förpackning, och denna bör för att smöret må betinga högsta pris, ske på ett för köparen tilltalande, rent och smakfullt sätt. Härmed fela dock de flesta smörtillverkare, och ett i öfrigt godt smör betingar ofta lågt pris blott därför att det sändes i marknaden med dåligt yttre utseende. Skall smöret ej förvaras någon längre tid utan förbrukas färskt är bäst att afväga det i mindre stycken om $\frac{1}{2}$ —1 å 2 kilo, som formas till en rulle och omslaget med smörpapper förpackas i vanlig trälåda, sådan som t. ex. margarin förpackas uti.

Det kan då lätt bringas i handeln och återförsäljaren har ej något besvär med

uppvägning o. d. Man kan äfven själf i denna form bäst bringa smöret till sina enskilda kunder.

Till smörets formning i bitar kan äfven användas särskilda träformar, då man äfven kan få något märke t. ex. gårdens namn e. d. inpressad i smörbiten. Skall smöret förvaras något längre packas det uti byttor, hvilka bör göras af tätt träslag t. ex. bok och ej målas. Innan smöret packas i byttan, som naturligtvis först väl rengöres, beklädes denna med smörpapper. Smöret packas sedan så fast som möjligt och ofvanpå lägges en bit smörpapper. Omnämnde smörpapper skall vara äkta pergamentpapper, hvilket ej går sönder, då det blir uppblött af saltlaken och duger därtill ej sådant papper, som i handelsbodarna vanligen användes till omslag för margarin, och går under namn af smörpapper.

Förpackning kan äfven lämpligt ske uti glacerade ler- eller porslinskrukor.

Smöret förvaras sedan tills försäljning på ett torrt, friskt och svaltt ställe, ty det är äfven nu lätt utsatt att taga lukt och smak af omgifvande föremål, och bör därför ej förvaras bland andra matvaror eller i kallare med unken, instängd luft.

Hufvudvillkoren för erhållande af ett godt smör är alltså i första hand, att man iakttagert den största möjliga snygghet och ren-

lighet. Vidare att man ifrån första stund behandlar mjölken på ett ändamålsenligt sätt, att man öfverallt där mjölken eller grädden förvaras har ren och frisk luft i lokalen och att man använder praktiska och lätt rengörbara kärl och redskap. Behandla, förpacka och förvara sedan smöret på lämpligt sätt, och det är alldeles säkert, att man då kan betinga sig ett högre pris och i hemmet framställa ett till bordssmör lika godt och användbart smör som vårt mejerismör.



Ostberedning.

Då ju vid ostberedning i hemmen mjölk-
 kvantiteten vanligen är ringa, och då det
 ej heller är lämpligt att spara och sam-
 manblanda densamma för flere dagar, måste
 man alltså därefter rätta sin tillverkning.
 Vidare måste man nöja sig med enklare
 kärl och redskap än sådana som kunna
 åstadkommas på ett mejeri. Man kan då
 gifvetvis ej åstadkomma en vara jämförlig
 med mejeriesten, utan får man hålla sig
 till en mindre ostsort, lämpad för för-
 hållandena. En sådan ost torde vara den
 nu äfven på mejerierna tillverkade s. k.
 »hushållsosten» eller »kilogramosten», hvil-
 ket senare namn den erhållit till följe däraf
 att den tillverkas i vikt af omkring ett kilo.
 Den går äfven, i synnerhet i Norrland, i
 handeln under namn af »matsäcksost» och
 har där ganska stor åtgång ibland dess
 talrika arbetarebefolkning vid sågar och in-
 dustriella verk.

Den kan tillverkas af enbart oskummad
 mjölk eller ock med tillsats af större eller

mindre mängd skummjolk dock torde ej vara lämpligt att tillsätta mer än hälften skummjolk.

Följande beskrifning öfver denna ostsorts tillverkning är enligt uppgifter lämnade af statskonsulent G. Liljhagen.

Mjölken löplägges vid 30° C. och tillsättes med 5 à 6 gram löpe till hvarje 10 lit. mjolk som användes, och är färdig att skäras efter 30 minuter. 3 gr. färg tillsättes per 100 l. mjolk. Ostmassan skäres, antingen med en sabel af trä eller en amerikansk ostknif med lodräta blad, på två håll, så att fyrkantiga pelare bildas genom hela ostmassan och får sedan sjunka i 5 minuter, hvarefter den sönderbrytes med en grep under 10 minuter. Ostkornen böra då ha en storlek lika med stora ärter. Därefter får ostmassan sjunka under 15 minuter och aflägsnas då en del vassle. Sedan man åter rört upp massan, uppvärmes det hela till 32 à 33° C. med ständig omröring under 20 min., hvarefter ostmassan får sätta sig till botten och återstoden af vasslen aflägsnas efter 15 min. Ostmassan arbetas något i kitteln och fylls därpå i formarne. Därvid sönderdelar man ostmassan ytterligare med händerna, så att inga större klumpar nedläggas i ostformen. Dessa af nedannämnde storlek fyllas i det närmaste, då den önskade vikten (1 kg.

mogen ost) erhålles. Efter påfyllningen i formarne vändes osten en gång, och får därefter stå utan press att själfrinna i 10 min., hvarefter den omgifves med en duk och pressas genom att ofvanpå formen lägga en tyngd. Pressningstidens längd är 9 timmar, hvarunder osten vändes 2 gånger med 3 timmars mellanrum. Osten saltas därefter genom att läggas i saltlake under 12—14 timmar. Den är säljbar efter 4—6 veckors lagring. Formarne skola vara 15 cm. höga och 14 cm. i diameter.

Vid ostberedning gäller naturligtvis rörande mjölkens skötsel och beskaffenhet hvad härom förut är sagdt.

Råmjölk får på inga villkor ingå i ostmjölken, då densamma sedermera åstadkommer dåliga jäsningar i osten.

Om mjölken behöfver uppvärmas för erhållande af ystningstemperaturen, skall detta ske under mjölkens ständiga omröring. Man bör ej tiil högre temperatur uppvärma en del af mjölken, och på så sätt höja temperaturen i blandningen. Vid ostens arbetning och sönderdelning har man att iakttaga, att densamma i början sker långsamt, då i annat fall större mängd fett öfvergår i vasslen, samt att den sönderdelas jämt. Om ostkornen äro af olika storlek komma de att innehålla olika mängd vassle, och osten jäser då ojämt under mognaden. Under os-

tens pressning och öfriga förvaring skall man söka hålla så jämn temperatur som möjligt i rummet. Drag och ojämn temperatur gör nämligen att osten sedan spricker.

Under ostens lagring vändes den hvar till hvarannan dag med iakttagande att man lägger den färskaste osten på den öfversta hyllan, där luften är varmast och torrast. Möglar osten för mycket borstas den med en rotborste.

Att i hemmen bereda ost af skummjolk sker väl knappast annat än för husbehof, och möjligen någon liten lokal försäljning, och torde skummjölken där den ej direkt kan försäljas, lämpligast användas till utfodring af kalffvar, svin och fjäderfä.

Af vasslen kan genom dennas inkokning framställas mesost. De anmärkningar man nu vanligen kan göra mot den i hemmen tillverkade mesosten är, att den är vidbränd och därigenom mörk i färgen, sandig och ej snyggt vare sig formad eller förpackad.

Genom en omsorgsfullare tillsyn och rörning under vasslens inkokning förekommes vidbränning, och om mesostmassan sedan den är färdigkokad röres tills den svalnat förekommes sandigheten. »Sanden» utgöres nämligen af sockerkristaller, som bildas om mesostmassan lämnas åt sig själf innan den svalnat. Mesosten formas lämpligast i fyrkantiga bitar på $\frac{1}{2}$ kg., och kan till omslag användas förut omnämnde smörpapper.



Kärlden och deras renhållning.

Renlighet är ett hufvudvillkor för erhållande af goda mjölkprodukter. De kärl och redskap, som man för detta ändamål använder, skola därför vara så konstruerade, att de lätt kunna rengöras. Därjämte skola de göras af lämpligt materiel, helst dubbel-förtent stålplåt, eller där de måste vara af trä, af så hårdt och fast träslag som möjligt, t. ex. ek och bok. Inga svåråtkomliga vinklar eller falsar få förekomma, ty dessa äro just sådana ställen, där de förut omnämnde små bakterierna samlas och finna en god fristad, hvarifrån de sedan med en otrolig hastighet sprida sig i mjölken eller dess produkter.

Alla kärl skola genast efter begagnandet rengöras såväl in- som utvändigt.

Detta tillgår på så sätt, att kärlden först sköljas med kallt vatten. Hålles nämligen kokhett vatten i ett kärl med mjölkrester, så stelnar ägghvitan, som finnes i dessa, och biter sig fast på kärlets väggar, så att

det är förenadt med dubbelt besvär att sedan rengöra detsamma.

Efter denna sköljning borstas med kokhett vatten, till hvilket för underlättande af rengöringen kan sättas något soda. För borstningen användes en ordentlig rotborste; härtill duger ej en disktrasa, som oftast i och för sig själf är mer eller mindre ren. Efter denna grundliga borstning sköljes med kokhett vatten, kärlden torkas och utställas till luftning, för att erhålla en frisk lukt.

Till rengöringen af isynnerhet träkärll kan i stället för soda lämpligt användas en välling af vatten och kalk, som påstrykes kärlet och sedan efter ett par timmar väl borttvättas.

Glöm aldrig att renlighet är en dygd, som underlättar och gör ditt arbete trefligare, och är första villkoret för erhållandet af goda produkter.



Det är förmodligt i och för sig att denna
sadan rapport bestämt
eller denna skriftliga försäkring med för-
håll till tillförlitligheten för underlåtande af
undersökningen kan sättas något till
förstärkning användes en särskild förordning
här till ämnet af en särskild som öfver-
och för sig sätt af mig eller andra till
Efter denna grundliga förståelse skiljes
med förhåll till tillförlitligheten för och ut-
ställas till tillförlitligheten för till tillförlitligheten för till
I den mån som denna rapport utgör en
i tillförlitligheten för denna rapport användes en
ställning af tillförlitligheten för och tillförlitligheten för
här till ämnet eller tillförlitligheten för tillförlitligheten för
här till ämnet.
Gjort vid den tillförlitligheten för en dyg
som underlåtaren och gör tillförlitligheten för
företaget och är förståligt tillförlitligheten för
af goda produkter.

Trots upprepade efterhärmingar intager

ULAX-SILEN

fortfarande
första rummet

såsom *oöfverträffligi konstruktion, renings-
förmåga, solidité och praktisk anordning.*

Enligt uttalande af

Redskapsprofvningsanstalterna vid

Alnarp och Hameln,

samt framstående fackmän i in- o. utlandet, är

ULAX-SILEN

den förnämsta mjölksilen!

Hederspris i Norrköping 1906.

ULAX-SILEN

bör finnas i hvarje ladugård, där man är
mån om att leverera en ren hållbar och
välsmakande mjölk!

Hufvuddepôt hos

AKTIEBOLAGET

O. S. S. BALLÉ & C:O

STOCKHOLM 3.

Finnes äfven hos välsorterade

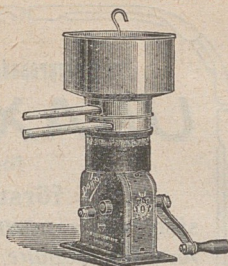
Jern- och Redskapshandlare.

Lager af alla sorters Mejeriartiklar.

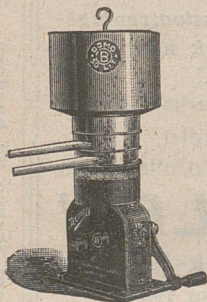
Illustrerad prisukurant franco på begäran.

Separator DOMO

Enkel, Hållbar, Ren-
skummande, Praktisk,
Modern, Billig.



Domo A



Domo B

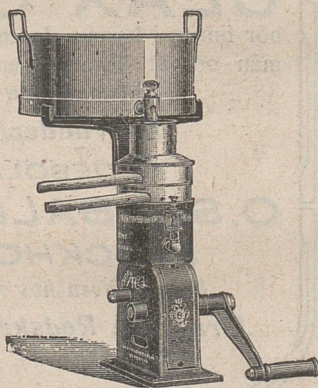
Skumningsförmåga och pris:

30 lit. pr tim.	Pris	22 Kr.
40 " " "	Pris	30 "
50 " " "	Pris	35 "
70 " " "	Pris	50 "
90 " " "	Pri	60 "
125 " " "	Pris	75 "
200 " " "	Pris	100 "
300 " " "	Pris	150 "

Säljes hos hvarje
välsorterad Jern- &
Maskinhandlande.



Generalagentur:
A.-B. Rundströms
Maskinaffär.
Norrköping.



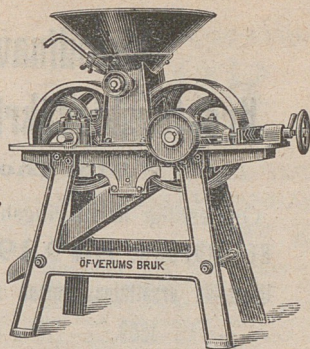
Domo Nr 3

Aktiebolaget
Öfverums Bruk

Postadr,
Brukskontoret,
Öfverum.

Telegrafadr,
Hasluck,

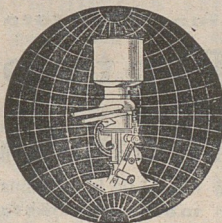
Gamleby.



Landbruksredskap

af alla slag, provade vid Statens Redskapspröfningsanstalter.

— Priskurant och katalog sändas på begäran. —



En af de mest spridda
handseparatorerna i
de svenska landt-
mannahemmen är vår

GLOBE-Separator.

Den bästa smörker-
nan är vår

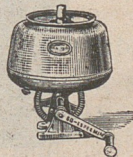
GLOBE-Kerna!

Båda gifva bästa ekonomiska resultat.

Aktiebolaget Rotator, Södertelje.

Generalagent: _____

J. L. Thorslund, Enköping.

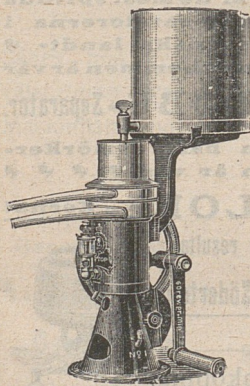


Skandinaviska Kreatursförsäkringsbolaget

✻ Stockholm. ✻

Ömsesidigt försäkringsbolag, stiftat 1890
RESERVFOND: **849,193:45** KRONOR.
Utbetalde ersättningssumman under försäkringsåret
- - - $\frac{1}{4}$ 1909 — $\frac{31}{3}$ 1910 utgjorde - - -
KRONOR 1,347,204:68.

Respektabla ombud antagas på platser, där
bolaget förut ej är representeradt.



Tiptop N:r 1.

Kron-Separatorn

Tiptop

— nyaste modell — och

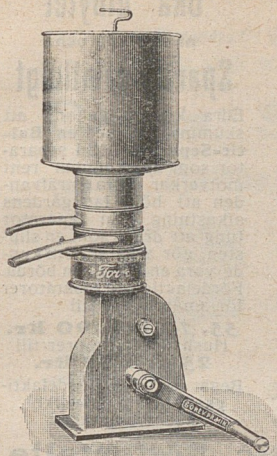
KRON-KÄRNAN

stå högs!, ty båda lämna
det **mästa** och **bästa**
utbytet. ** Fabrikanter:

**Svenska
Centrifug A.-B.
Södertelje.**

Begär trycksaker.

Agenter antages.



UPSALA-SEPARATORN

TOR

SOM RENSKUMMAR

125 LITER PR TIMME

MEN KOSTAR ENDAST

55 KR.

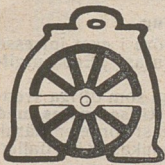
utmärker sig ICKE genom sin storlek, hvilken icke har någon betydelse, då det gäller hållbarhet och ett godt skumningsresultat. Däremot är den SYNNERLIGEN VÄLGJORD, LÄTT och BEKVÄM att RENGÖRA, samt RENSKUMMAR UTMÄRKT.

Begär beskrifning och närmare upplysningar från

JOH:S DANIELSEN, Stockholm.

Åtvidabergs Hjulfabrik, Åtvidaberg.

Sveriges enda förstklassiga fabrik för tillverkning af

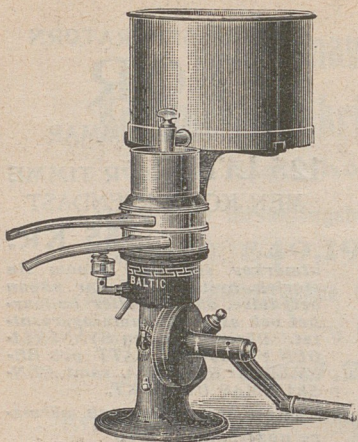


INREG. FABR.-MÄRKE

Vagnshjul.

Levererar från stort, välsorterat lager bästa i marknaden förekommande fabrikat af starka solida, tillförlitliga och i alla afseenden förstklassiga hjul.

Obs! Guldmedalj Falköping 1910.



Öka utbytet af mjölken och Spara samtidigt

Edra krafter genom att skumma den med en **Baltic-Separator**. En separator som ej skummar rent motverkar Edra sträfvan den att höja ladugårdens afkastning. En separator tung att draga som en slipsten, gör arbetet som kunde vara en lek till en börda. Fördelaktigaste separatorer för småbrukare till

55, 70 och 90 kr.
Hushållsseparatorer till
25 och 32 kr.

Begär katalog. Fördelaktigaste betalningsvillkor. Agenter antagas.

Aktiebolaget Baltic, Södertelje.

Arbrå 1 A. D. Tröskverk

med ny patenterad **KORNTINARE** (eller körnare)
samt dubbel rensning och sortering.

är ostridigt en **nyhet**, som alla landtmän böra i eget intresse taga kännedom om, innan köp af tröskverk afslutas. (Enda utgiften är ett brefkort!!)

Dessa tröskverk skilja sig från såväl utländska som öfriga svenska fabrikat därigenom att säden körnas (tinas) **tillsammans med boss och agnar**. Hvarje landtbrukare inser genast fördelen därpå, då ju rensningen underlättas och det tidsödande uppkastet bortfaller.

Arbrå-verken äro officiellt provade med glänsande resultat vid Ultuna,

Arbrå-verken ha sålts till statens experimentalfält,

Arbrå-verken tillverkas i **14** olika typer och storlekar af

Aktiebolaget Olsson & Fahlin, Arbrå.

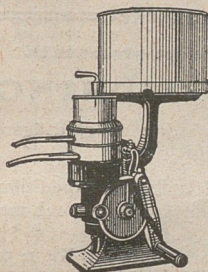
Generalagenter för fotogen- och råolfemotorn Avance.

Jämför hvilken separator som helst

med en "Ceres" och gör sedan Edert eget val, som med fullt skäl torde falla på

Ceres Separatoren

med själfbalanserande kula.



De många nya och verkligt praktiska anordningarna på "Ceres" kan Ni själf utan svårighet konstatera, och om önskligt skola vi med nöje sända Eder afskrift af de erkännande intyg, som "Ceres" med afseende på *modern och praktisk konstruktion samt skarpaste renskumningsförmåga* tillvunnit sig af *framstående fackmän* på mejeriområdet, af *profningsanstalter i både in- och utlandet, och ett stort antal enskilda köpare.*

Oaktadt "Ceres" således är en i alla afseenden *verkligt förstklassig* separator, är den likväl utan motsvarighet prisbillig.

Afverkningsförmåga och pris:

Pallas (Har ej själfbalanserande kula)	50 liter pr tim.	Kr. 40:—
Ceres 00	70 " " "	65:—
Ceres 0	100 " " "	85:—
Ceres 1	125 " " "	95:—
Ceres 2	175 " " "	125:—
Ceres 3	250 " " "	175:—

Begagnade separatorer tagas i utbyte.

Agenter antagas.

**Aktieb. Andrew Hollingworth & Co,
Stockholm.**

Filialer i ÖREBRO, ESLÖF och KRISTIANSTAD.

Nordisk Mejeri-Tidning

Hufvudorganet för Sveriges Mjölkhushållning,

(Grundad 1886)

utkommer en gång hvarje vecka, i regel fredagar.

Redaktör Nils Lundblad.

Mejericonsulent och Länsagronom.

==== **Bästa annonstidning i facket.** =====

Prenumeration å hvarje postanstalt.

Nordisk MEJERI-TIDNING

bör finnas i hvarje mejeri och hos hvarje ladugårdsägare som vill följa med sin tid.

Från Nordisk Mejeri-Tidnings expedition, Stockholm, erhållas följande för ladugårdsägaren och mejeriidkaren oundgängliga arbeten:

Mejerilära af Erik Waller (5:te omarb. uppl)... Kr. 1; 50

Svenska Mejerihandteringsens utveckling o. Smör-

tillverkningens centralisering af K. F. Lundin » 2: 50

Förf. tillerkänd 19:de allm. landtbruksmötets

medarbetarehedersdiplom för utmärkt förfat-

tareskap inom mejerihandteringen.

Stamrullor för nötboskap. Statsagronomen J.

Ekelunds system. Prisbelönte med 1:sta pris

vid Gefleutställningen 1901. Pris efter storlek.

Omarbetade enligt det moderna kontroll-

systemets fordringar.

Tabell öfver mjölkens värde vid olika smörpris,
utgifven af Svenska mejericonsulentföreningen » 0: 50

En lönande svinskötsel, af P. Gommesen. Öfver-

sättning af Nils Lundblad. Prisbelönad täf-

lingsskrift, 6:te uppl..... » 0: 40

Vid köp af minst 50 ex..... » 0: 25

Samtliga ofvånstående arbeten hafva vid fack-

mässig bedömning erhållit de ampleste vitsord.

Prenumerationspris endast 1 kr. 50 öre för helt år postarv. inberäkn



Landtmannens bokskatt är en förteckning å billiga, värdefulla landtmannaböcker som erhalles gratis från tidn. Hemmansägarens bokförlag, Stockholm K.

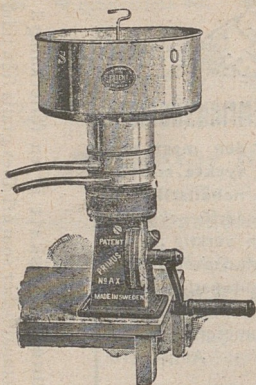


Kraft, hälsa och hög afkastning blir följden om i alla våra husdjurs utfodring får ingå **Kraftfoderfosfat**.

Det är äfven bästa medlet mot **benskörhet, benmjukhet** och **träätare** eller **sleksjukan** hos nötkreatur och svin. Illustrerad broschyr med prisuppgifter, intyg från veterinär och från många landtmän som använt detsamma, sändes på begäran gratis och franko från fabrikanterna

Kraftfoderfosfatfabriken, Stockholm K.

Primus=Separatorn



Modell 1910.

Renskumning 0,10—0,15 %

Lättast att sköta och rengöra.

Ytterst lättgående.

Största effekt för billigaste penning.

Skummar pr timme:

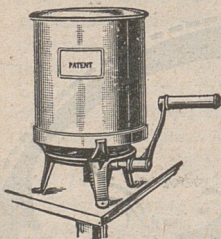
Typ. A X, Typ. B X,
90 lit. 130 lit.

Pris Kr. 50:—, Kr. 60:—
Säljes hos Järn- och Redskapshandlande.

Akt.-Bol. B. A. Hjorth & C:o, Stockholm.

Smörkärnan "Phenomen"

Bästa smörkärna i marknaden.



Phenomenkärnan har stillastående kärl och roterande omrörare hvarför den är ytterst lättgående.

Är lätt att rengöra.

N:r 1 kärnar 5 lit. Kr. 15:—

„ 2 „ 10 „ „ 21:—

„ 3 „ 15 „ „ 26:—

Bör ej saknas i något landt-hushåll, större eller mindre.

Säljes hos Järn- och Redskapshandlande.

Akt.-Bol. B. A. Hjorth & C:o
Stockholm.

HURU SKALL MAN KUNNA

för **55** Kronor

erhålla den bästa separatorn

skummande **120** lit. pr timme

0 0 0 0 0 utan att blifva lurad

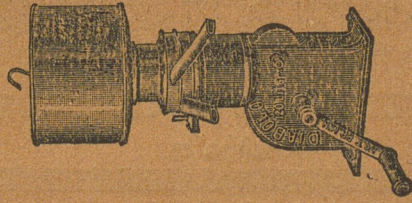
Skrif ett brefkort till undertecknad, så erhåller Ni gratis och fraktfritt en komplett

Diabolo-SEPARATOR

Ni får prova den en hel månad!

Är Ni ej belåten med maskinen så återsänd den, jag betalar frakt och Ni har ej ett öres kostnad. Finner Ni den överlägsen alla andra, så behåll den;

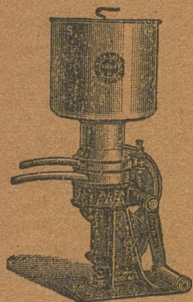
10 års garanti lämnas.



GEORGE LANGE MASKINAFFÄR,

STOCKHOLM

TVÅ TING äro nödvändiga för att man skall kunna framställa ett förstklassigt smör i hemmet, nämligen en förstklassig separator och en god kärna. Den ojämförligt bästa separatorn för småbrukare är



Alfa-Laval Viola I

Afverknings
60 LITER

PRIS
Kr. 75:—

och den lämpligaste och mest lättskötta kärnan är

Alfa-Kärnan

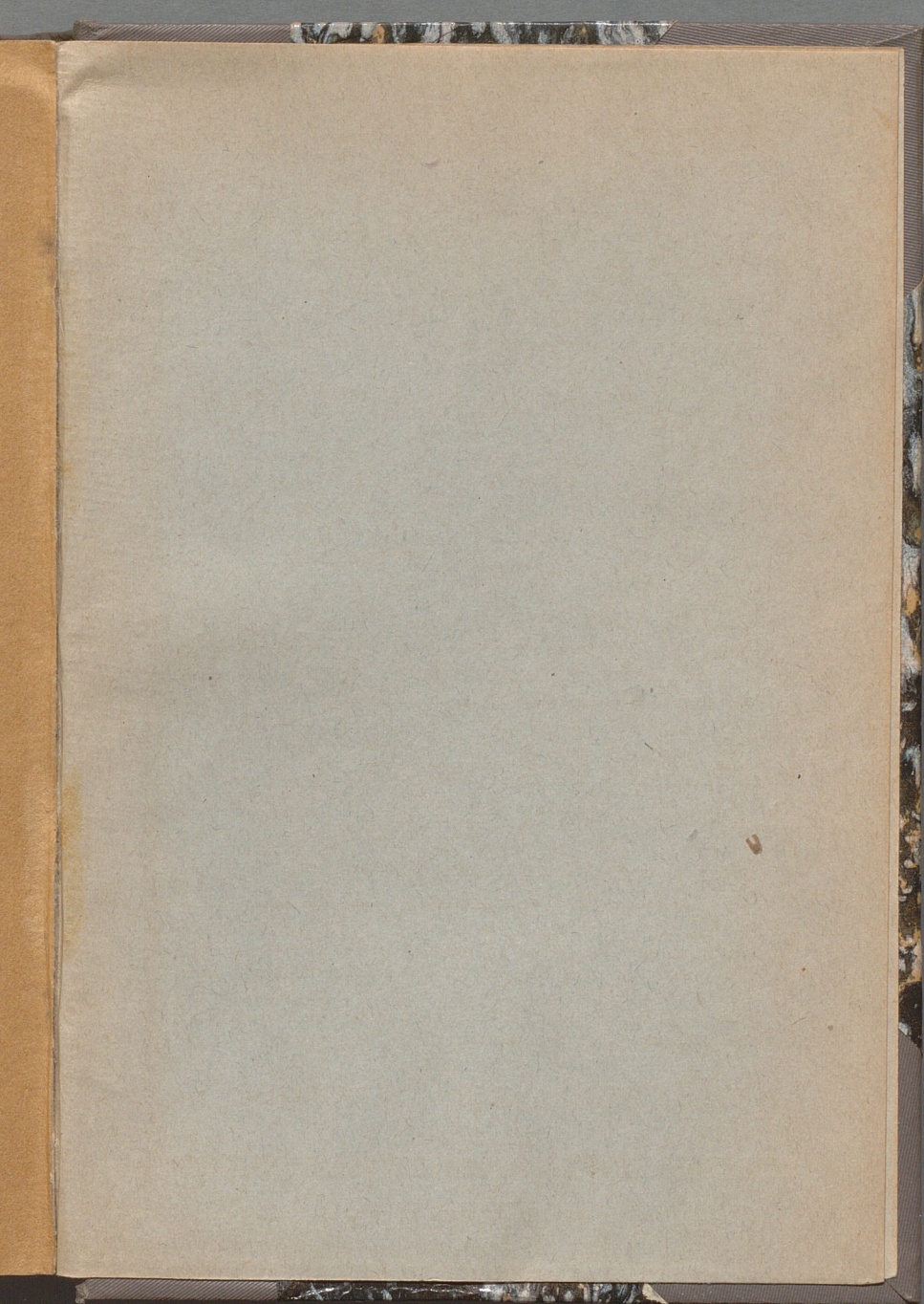
Nr 9.

Rymmer 5 liter. Pris Kr. 17:—



För Kr. 92:— kan således hvar och en skaffa sig *den bästa* separatorn och den *bästa kärnan*. Kom ihåg att det aldrig är ekonomiskt att köpa en dålig vara, äfven om priset är lågt — minst af allt när det gäller maskiner, som skola användas dagligen året igenom — och låt ej ett till synes billigare pris förleda Eder till anskaffande af mindervärdiga, *förlustbringande* apparater.

ARTIEBOLAGET SEPARATOR,
Stockholm.



Kungl. biblioteket, Stockholm



50001

000 450 564

www.books2ebooks.eu