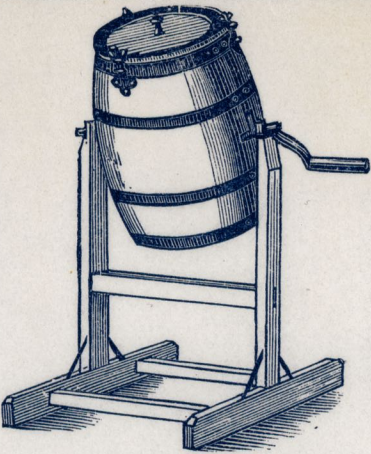


JONAS NÄSLUND - LINGBO

Denna kerna utmärker sig för stor enkelhet. Kernetunnan roterar omkring tvenne tappar och sättes i rörelse medelst en vef.



VIKTORIA.

Locket, som fastdrages med skrufvar, kan helt och hållet afläytas, hvarigenom tunnan är lätt åtkomlig för rengöring och luftning.

Smörkerna för handkraft.

Rymd	liter	40	60	80	100	150
Pris	kr.	24.—	30.—	38.—	46.—	56.—

Anvisning för begagnandet.

Grädden som skall kernas, bör icke vara för sur eller för tjock, om för tjock, utspädes den med skummjolk så mycket, att den lätt rinner.

Tillse att grädden bringas i rätt temperatur: vintertiden 17 à 19° Celsius, sommaren 14 à 16° Celsius.

Kernan fylles med grädde endast till $\frac{1}{3}$ -del och locket påsättes samt fastskrufvas sedan gummiringen anbringats på sin plats mellan kernans öfverkant och locket, der den är afsedd att täta. En kork sättes i hålet som finnes vid botten samt å locket.

Efter att kernan dragits några hvarf, urtages åter korken för luftvexling, hvilket upprepas ytterligare en eller två gånger i början af kerningen.

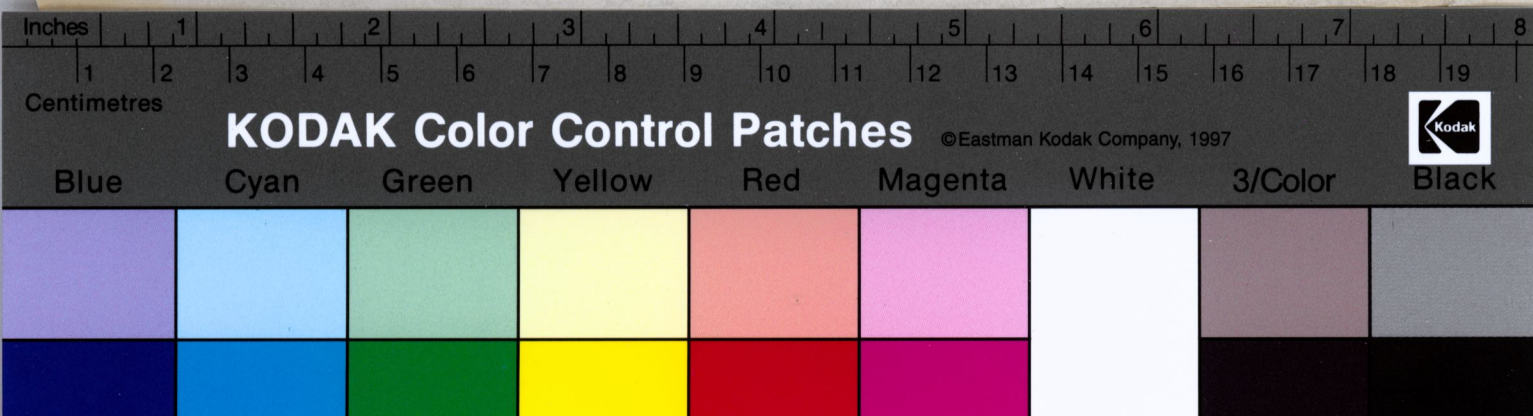
Kernan drages med en hastighet af 70 à 85 hvarf i minuten.

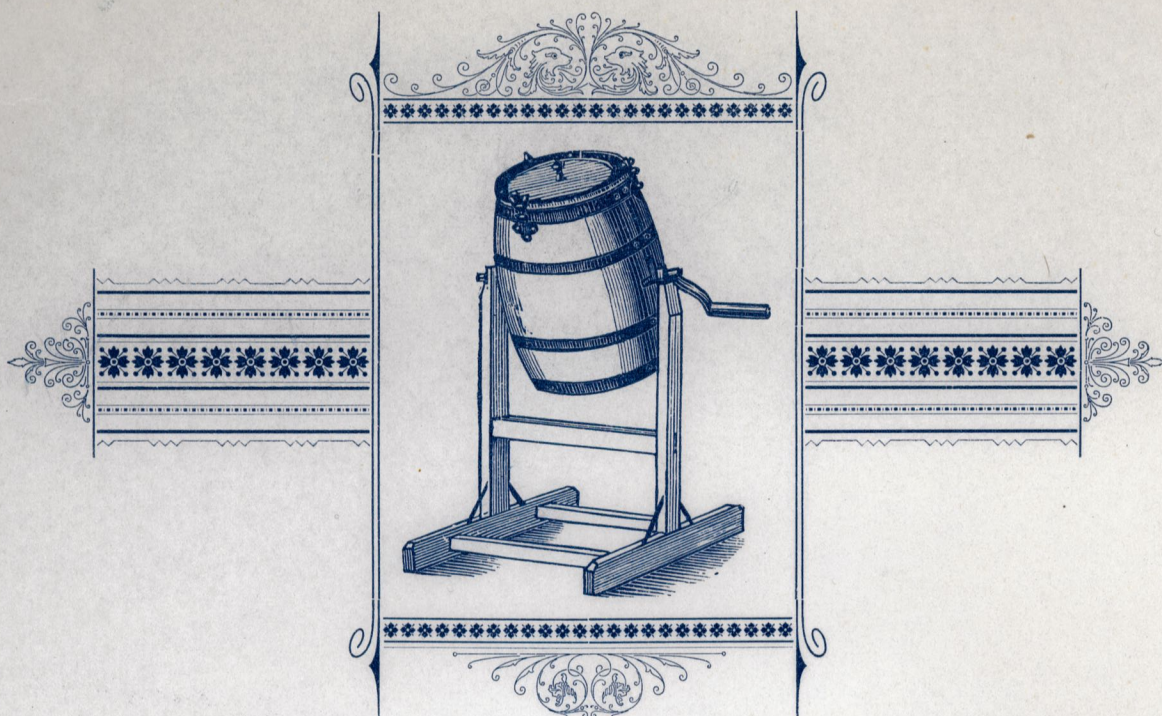
Kerningen fortsättes ännu några minuter sedan smörkulorna genom den å locket anbragta glasskifvan visa sig stora som knappnålshufvud.

Sedan smör och kernmjolk aflägsnats ur kernan rengöres denna åter, först med varmt och sedan med kallt vatten, hvarefter den upphänges på något torrt och luftigt ställe.

Jonas Näslund.
Lingbo.

Bröderna Rosenlöf, Kungsgård. 22762.





Smörkerna för handkraft. VIKTORIA.

Rymd	liter	40	60	80	100	150
Pris	kr.	22.—	29.—	37.—	45.—	55.—

Denna kerna utmärker sig för stor enkelhet. Kerntunnan roterar omkring tvenne tappar och sättes i rörelse medelst en vef. Locket, som fastdrages med skrufvar, kan helt och hållet aflyftas, hvarigenom tunnan är lätt åtkomlig för rengöring och luftning.

Anvisning för begagnandet.

Grädden som skall kernas, bör icke vara för sur eller för tjock, om för tjock, utspädes den med skummjolk så mycket, att den lätt rinner.

Tillse att grädden bringas i rätt temperatur: vintertiden 17 à 19° Celsius, sommaren 14 à 16° Celsius.

Kernan fylles med grädde endast till $\frac{1}{3}$ -del och locket påsättes samt fastskrufvas sedan gummiringen anbringats på sin plats mellan kernans öfverkant och locket, der den är afsedd att tätas. En kork sättes i hålet som finnes vid botten samt å locket.

Efter att kernan dragits några hvarf, urtages åter korken för luftvexling, hvilket upprepas ytterligare en eller två gånger i början af kerningen.

Kernan drages med en hastighet af 70 à 85 hvarf i minuten.

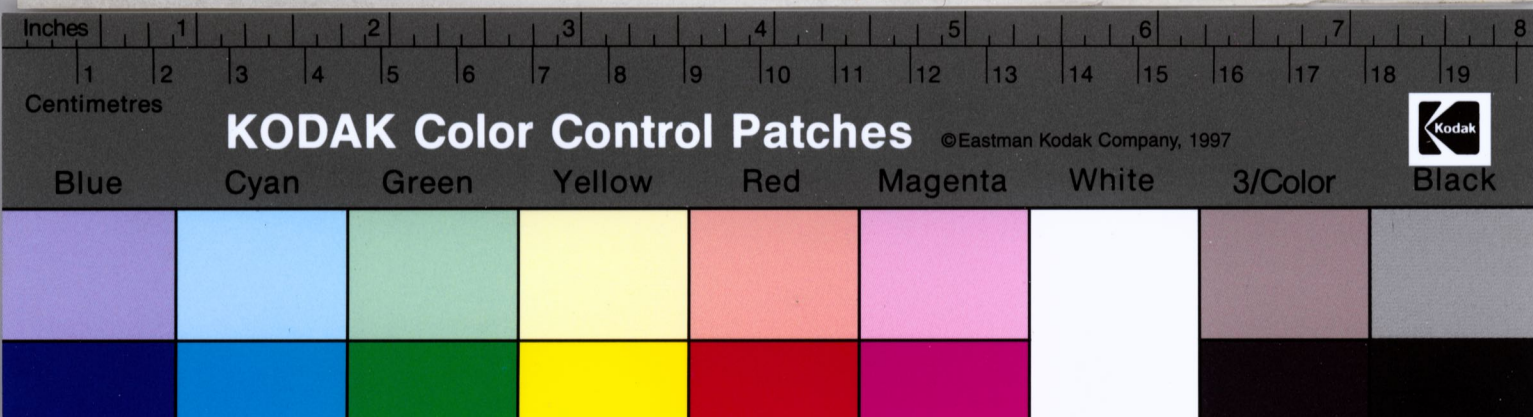
Kerningen fortsättes ännu några minuter sedan smörkulorna genom den å locket anbragta glasskifvan visa sig stora som knappnålshufvud.

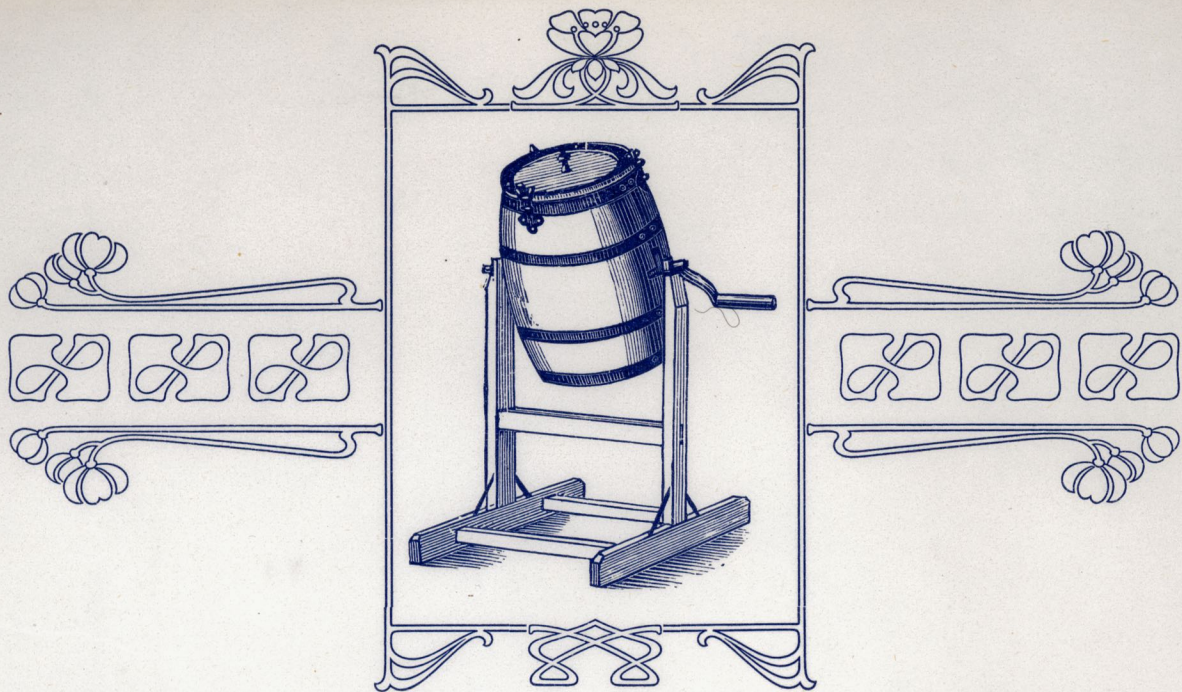
Sedan smör och kernmjolk aflägsnats ur kernan rengöres denna åter, först med varmt och sedan med kallt vatten, hvarefter den upphänges på något torrt och luftigt ställe.

Jonas Näslund.
Lingbo.

Bröderna Rosenlöf, Kungsgård. 19257.

u a





Smörkerna för handkraft. VIKTORIA.

Rymd	liter	40	60	80
Pris	kr.	21.	28.	36.

Denna kerna utmärker sig för stor enkelhet. Kerntunnan roterar omkring tvenne tappar och sättes i rörelse medelst en vef. Locket, som fastdrages med skrufvar, kan helt och hållet aflyftas, hvarigenom tunnan är lätt åtkomlig för rengöring och luftning.

Anvisning för begagnandet.

Grädden som skall kernas, bör icke vara för sur eller för tjock; om för tjock, utspädes den med skummjolk så mycket, att den lätt rinner.

Tillse att grädden bringas i rätt temperatur: vintertiden 17 à 19° Celsius, sommaren 14 à 16° Celsius.

Kernan fylles med grädde endast till $\frac{1}{3}$ -del och locket påsättes samt fastskruvas sedan gummiringen anbringats på sin plats mellan kernans öfverkant och locket, der den är afsedd att tätas. En kork sättes i hålet som finnes vid botten samt å locket.

Efter att kernan dragits några hvarf, urtages åter korken för luftvexling, hvilket upprepas ytterligare en eller två gånger i början af kerningen.

Kernan drages med en hastighet af 70 à 85 hvarf i minuten.

Kerningen fortsättes ännu några minuter sedan smörkulorna genom den å locket anbragta glasskifvan visa sig stora som knappålshufvud.

Sedan smör och kernmjolk aflägsnats ur kernan rengöres denna åter, först med varmt och sedan med kallt vatten, hvarefter den upphänges på något torrt och luftigt ställe.

Jonas Näslund.
Lingbo.

Bröderna Rosenlöf, Kungsgård. 17618.

