

Kokkonst 1918-1919 - samling av trycksaker - 11

Vardagstryck



National Library
of Sweden

**SMÖR-
BEREDNING
I
HEMMET**

**AKTIEBOLAGET
SEPARATOR
STOCKHOLM**

SMÖR-
BEREDNING
I HEMMET

(39,000—48,000)

AKTIEBOLAGET SEPARATOR,
STOCKHOLM.



Eftertryck förbjudes!

Inledning.



GODT, OFÖRFALSKADT SMÖR är ej allenast den mest välsmakande utan äfven den hälsosammaste och mest närande af alla de fettarter, som användas till människoföda.

Godt smör erhålles emellertid endast genom mjölkens riktiga behandling, ty smörfettet är särdeles ömtåligt och får lätt bismak eller fördärfvas, om det utsättes för vissa skadliga bacillars eller bakteriers inverkan. Då sådana organismer särskildt trifvas i allt hvad smuts heter, vare sig i skämd luft, orent vatten eller damm o. s. v., och intet förstklassigt smör låter sig framställas ur grädde, hvars smörfett fördärfvats, så är *renlighet* första villkoret för produktion af godt smör.

Genom rationell utfodring och profmjölkningar med däraf föranledd utgallring af alla dåliga mjölkkor kan en högre mjölkproduktion erhållas, men detta är ej nog, man måste



också fastslå på hvad sätt det värdefullaste af mjölken, *smörfettet*, skall tillvaratagas.

Endast genom att tillvarataga det mesta möjliga af det dyrbara smörfettet kan ett godt ekonomiskt utbyte ernås och största möjliga vinst uttagas ur mjölken samt full betalning erhållas för foder och skötsel af korna.

Mejeriteknikens utveckling, i första hand genom Dr. Gustaf de Laval's geniala uppfinning af separatoren, har under de sista årtiondena uppnått en allt högre grad af fulländning, som gifvit mejerihandteringen ett storartadt uppsving.

I många länder har smöret blifvit en af de förnämsta exportvarorna och landtmännens största inkomstkälla. Stora mejerier hafva uppstått, dit mjölken eller grädden sändes och förädlas från de kringliggande gårdarna. Mejerier, upprättade enligt den kooperativa principen, hafva därvid visat sig bäst uppfylla sitt ändamål.

I bördiga trakter, där ett stort antal kor finnas och följaktligen en stor mängd mjölk kan uppbringas inom ett trängre område, hafva mjölkemottagande mejerier visat sig lämpliga. I mera glest bebyggda skogs- och bergstrakter återigen, där mjölktransporterna blifva för långa och kostsamma, har det visat sig fördelakti-



gare att anlägga gräddmejerier, som mottaga och förädla den vid gårdarna med tillhjälp af handseparatorer fränskilda grädden.

Det bästa resultatet uppnås, då mjölken eller grädden af fackutbildad personal med tidse- enliga maskiner och apparater förarbetas i större mejerier, och smöret under eget välkändt märke eller namn försäljes i större partier. Där emellertid mejerier af ena eller andra slaget icke finnas, eller af ena eller andra orsaken icke kunna åstadkommas, där måste de enskilda mjölkproducenterna själfva taga saken om hand och efter bästa förmåga bereda sitt smör.

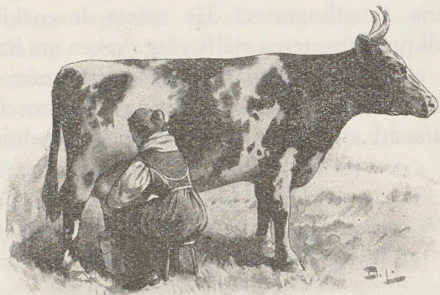
Det är för dessa, som denna lilla broschyr är afsedd att blifva en kortfattad vägledning.





Mjölknigen.

Korna mjölkas 2—3 gånger dagligen. Då kon mjölkas 3 gånger, erhålles såväl mera som fetare mjölk, hvarför man i regel bör hålla på därmed, så länge kon lämnar mer än 8 kg. mjölk dagligen, hvarefter man mjölkar henne endast 2 gånger.



Mjölknigen bör alltid ske på bestämda tider. Den, som utför arbetet, skall vara ren och snygg samt framförallt gå till sitt arbete med rena och torra händer. Innan mjölknigen börjas, aftorkas kons jufver och trakten däromkring med en torr torkduk. Mjölknigen utföres med torra händer och på så



sätt, att spenen fattas med hela handen och sammantryckes mellan tummen och pekfingeret, hvarefter man sluter handens öfriga fingrar i tur och ordning uppifrån och nedåt. Mjölken nedpressas då i en kraftig stråle. För hvarje ny fattning för man handen så högt upp som möjligt, hvarvid jufret får en svag stöt, påminnande om den, kalfven gifver, då han diar. Endast vid aflägsnandet af de sista dropparna mjölk ur jufret begagnar man sig af s. k. stripmjölkning, d. v. s. man fattar spenen högst upp mellan tvenne fingrar, låter dessa glida ned utefter densamma och på så sätt utpressa mjölken. Af allra största vikt är, att kon för hvarje gång fullständigt urmjölkas, dels emedan den sist framkommande mjölken är den värdefullaste — den är mångdubbelt fetare än den första mjölken — och dels emedan kons mjölkkningsförmåga aftager genom en ofullständig urmjölkning.

Omedelbart efter mjölknigen bör mjölken silas.



Mejerilokalen.

Rummet, i hvilket mjölken skall separeras, grädden behandlas och kärnas samt smöret beredas, bör vara ljus och snyggt. Golfvet



bör vara lagdt af cement, asfalt eller något annat för vatten ogenomträngligt ämne och slutta mot en afloppsledning, så att det lätt och ofta kan spolat med vatten. Sommartiden bör rummet hållas så svalt som möjligt. Köket, med sin värme från spisen, sitt matos m. m., lämpar sig icke alls för ändamålet. Riklig tillgång bör finnas på godt brunnsvatten, ju kallare desto bättre. Ett godt smör kan då åstadkommas äfven utan is, ehuru man säkrast uppnår goda resultat med användandet af sådan. Rengöringen af kärl och apparater bör helst ske i ett annat rum, där tillgång finnes på varmt vatten, och härtill lämpar sig därför köket.



Valet af separator.

Valet af separator är lika viktigt som valet af kor, och här, om någonsin, gäller den gamla satsen, att *endast det bästa är godt nog*. Den separator, som med minsta kraftförbrukning och besvär *fullständigast* afskiljer smörfettet ur mjölken, på samma gång den är hållbar och pålitlig, lämnar alltid — äfven om den skulle ställa sig något dyrare i inköp — sin ägare det bästa ekonomiska utbytet.



Värdet af det smörfett, som vid handskumning eller separering med en underhållig separator, t. ex. en s. k. hushållsseparator, kvarlämnas i skummjölken, kan på några månader uppgå till separatorns inköpspris. Icke allenast vid offentliga profningar, utan äfven i den dagliga praktiken har ALFA-LAVAL visat sig fullständigare än någon annan mjölkskumningsmaskin uppfylla de fordringar, man bör ställa på en separator. Denna maskintyp har också till följd af sina framstående egenskaper vunnit den största spridningen öfver hela världen. Vid val af separator gör man därför klokast i att bestämma sig för detta välkända fabrikat och ej låta sig förledas till att köpa någon s. k. billighetsseparator, ty dessa separatorer blifva till följd af sin ringa hållbarhet, och i ännu högre grad genom den dåliga renskumningen, alltid i längden de dyraste.

Om en landtbrukare med t. ex. 100 liters daglig mjölmängd köper en underhållig separator, som i skummjölken kvarlämnar 0,10 proc. mera smörfett än ALFA-LAVAL — ofta är skillnaden ännu större — så förlorar denne årligen ungefär 38.20 kg. smör för hvarje 100 liter separerad mjölk, hvilket, efter ett smörpris af Kr. 4:80 per kg., representerar ett värde af öfver 180 kr. Detta utgör den år-



liga förlusten, förutom förargelsen och underhållskostnaden för en dålig maskin.

Hvad valet af storlek på separatorn angår, bör en sådan väljas, att hvarje skumning ej tager mera än en halftimmes tid, ty dels kallnar mjölken, dels är ju tiden människans dyrbaraste egendom, och dels blir också en maskin, som användes en timme om dagen, dubbelt så fort utsliten som en, hvilken blott användes en halftimme. I regel bör man således bestämma sig för en ALFA-LAVAL separator, med hvilken man på en halftimme kan skumma den dagliga mjölmängden.



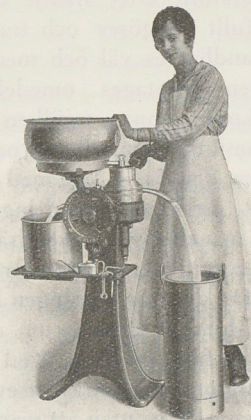
Separeringen.

Innan man uppställer eller börjar arbetet med en separator, bör man noggrant studera den medföljande bruksanvisningen och så grundligt som möjligt söka sätta sig in i maskinens konstruktion och skötsel, så att man noga kan följa de gifna föreskrifterna.

Hufvudvillkoren för att separatorn länge skall bibehålla sig i ett fullgodt skick och att bästa resultat vid separeringen skall uppnås äro:



- 1:o Att separatorn är riktigt uppställd och för hvarje separering rätt hopsatt.
- 2:o Att riklig tillgång alltid finnes på god olja.
— Maskinen kan på en kort stund förstöras genom att köras osmord. Vår Original-



Olja ALFA-LAVAL har efter noggranna och ofta företagna profningar visat sig vara den lämpligaste oljan för separatorer.

- 3:o Att separatorn drages lugnt och jämnt samt med den å vefarmen angifna hastigheten.
- 4:o Att mjölken ej separeras för kall.
- 5:o Att mjölken är silad, innan den separeras.



Vi tillhandahålla en praktisk mjölksil, som fränsilar de gröfre smutspartiklarna (de finare kvarstanna i det s. k. »separatorslammet»), hvilka annars skulle inkomma i kulan och spärra vägen för mjölken.

6:o Att separatorn efter hvarje begagnande omsorgsfullt rengöres och torkas samt i öfrigt handhafves väl och med omtanke.

Separeringen företages omedelbart efter hvarje mjölkning, innan mjölken hunnit afkylas. Skummjölken, ännu varm och fullkomligt frisk, som den då är, kan med största fördel användas direkt till utfodring af kalvvar och svin m. m., eller för hushållsändamål.

Separators gräddskruf bör vara så inställd, att grädden får den för kärningen lämpligaste konsistensen, hvilken uppnås om c:a 10 proc. grädde afskiljes från mjölken. Med en ALFA-LAVAL separator kan äfven en afsevärdt tjockare grädde framställas, utan att renskumningsgraden därför minskas. Grädden innehåller förutom fettett öfriga mjölkbeståndsdelar, såsom vatten, casein, mjölksocker, etc. Genom att ställa om gräddskrufven ökar eller minskar man dessa sistnämnda mjölkbeståndsdelar i grädden, men fettmängden blir densamma.



Gräddens behandling.

Omedelbart efter separeringen bör grädden nedkylas så grundligt som möjligt, hvilket enklast åstadkommes genom att hålla den i höga cylindriska bleckkärl, som nedställas i kallt vatten, helst isvatten.

Grädden kan kärnas antingen söt eller syrad. I förra fallet låter man den kvarstå i det kalla vattnet till följande dag, då — i händelse den skulle vara för kall — den uppvärms till lämplig kärningstemperatur. Detta sker lättast genom att nedsätta gräddkärlet i varmt vatten, under flitigt omrörande uppifrån och nedåt med en »gräddstaf» (en käpp, i nedre ändan försedd med en rund skifva), medan man noggrannt observerar temperaturen i grädden medelst en termometer. Kärnas grädden omedelbart efter separeringen, utan föregående längre och grundligare afkylning, blir smöret löst och svårarbetadt, hvarjämte kvantiteten blir mindre. Vid kärning af söt grädde kvarstannar i alla händelser mera fett i kärnmjölken, hvarigenom ett sämre smörutbyte uppnås, än om grädden vid kärningen är lagom sur. Smör af syrad grädde är dessutom hållbarare och har en kraftigare arom än sött smör. I



den större mejeridriften är det därför brukligt, att grädden syras. Den skall äfven då omedelbart efter separeringen grundligt afkylas samt fortfarande hållas nedkyld till tiden för syrsättningen. Cirka 15 à 18 timmar innan kärningen är afsedd att äga rum, uppvärms grädden (i händelse den skulle vara kallare) till 12–13° Cels. och bibehålles sedan om möjligt vid denna temperatur. Samtidigt tillsättes en syreväckare. I större, rationellt drifna mejerier användas härfor på laboratorier renodlade mjölksyrebakterier, omplanterade i steril mjölk. Då detta skulle blifva för omständligt vid smörberedning i liten skala, kan man i stället gå till väga på så sätt, att man ställer ett kärl med nymjölkad och nyseparerad, god mjölk i ett varmt rum, med ren och frisk luft, samt ombonar kärlet, så att temperaturen, 30–33° C., bibehålles så väl som möjligt. Efter ett dygn bör denna mjölk vara tjocksur. Man afskummar då det öfversta lagret samt omvispar återstoden och tillsätter däraf till grädden. Har man en frisksmakande, god kärnmjölk från en föregående kärning, kan man i stället använda sig af denna. Är grädden, som skall syrsättas, fullkomligt söt samt har en temperatur af 12–13° Cels. tillsättes 7–8 proc. af syreväckaren. Skulle grädden emellertid



redan vara något syrlig eller hafva högre temperatur, minskar man på syreväckaren, eller t. o. m. utelämnar denna. Man bör nämligen söka moderera syrningsprocessen så, att grädden, då den skall kärnas, har blifvit tjockflytande samt har en frisk, mildt syrlig smak. Tunnflytande grädde, med bittert syrlig smak, tyder på att syrningsprocessen varit ofullständig eller oriktig. Af dylik grädde erhålles såväl sämre smör som mindre smörmängd.

Lämpligast är om kärningen kan företagas hvarje dag, då grädden således blir 1 à 1½ dygn gammal. Vid behandling af små mjölmängder blir en daglig kärning och smörberedning onödigt besvärlig, och man kan då i stället kärna t. ex. tvenne gånger i veckan. I så fall bör, som ofvan framhållits, grädden genom god afkylning bibehållas så frisk som möjligt till tiden för syrsättningen. Genom att låta grädden stå länge och själfsturna, innan den kärnas, får smöret redan som kärnfärskt en gammal, härsken smak och försämras sedan ytterligare hastigt. För dylikt smör kan icke samma pris erhållas, som för fullgodt smör.

Mjölk, grädde och smör utgöra särdeles lämpliga verksamhetsfält för bakterier och andra lägre organismer, som där utföra sitt förstörelseverk. I viss mån kan dock deras utveckling häm-



mas genom nedkylning af mjölken och bekämpas genom en omsorgsfull renhållning af mejerilokalen samt alla kärl, med hvilka mjölken eller grädden kommer i beröring, ty det är i synnerhet från ruttnande mjölkrester och orena kärl, som dessa organismer inkomma i mjölken.

Alla dessa organismer äro dock icke skadliga för smörberedningen, utan några äro äfven till gagn. Bland de sistnämnda äro särskildt att märka de s. k. mjölksyrebakterierna, hvilka förvandla mjölksöcket till mjölksyra och bringa mjölken (eller grädden) att surna.

Ur sur grädde låter smörfettet fullständigare öfverföra sig i smör, samtidigt med att smöret får en bättre arom och bibehåller sig längre oförändradt. Med gräddens surning afser man därför, att innan den ännu blifvit härjad af skadliga bakterier, tillföra den en så stor mängd mjölksyrebakterier, att dessa blifva de förhärskande, hvarigenom de andra hållas tillbaka. Då mjölksyrebakterierna till en viss grad utfört sin omvandling af mjölksöcket, aftager deras verksamhet och de skadliga organismerna börja sitt arbete. Det gäller därför att i rätt tid afbryta syrningen och kärna grädden. Denna tidpunkt kan i regel sägas inträffa, då syrningen fortskridit så långt, att ostämnet i grädden koagulerat och denna blifvit tjockflytande.



Valet af kärna.

Valet af kärna är ej af så stor vikt som valet af separator. Kärningsresultatet är nämligen hufvudsakligast beroende på gräddens beskaffenhet, och kärnans konstruktion spelar härvid en mera underordnad roll. Hvad man bör fordra af en kärna är, att den lugnt och jämnt bearbetar grädden till smör på cirka 15 minuter. (En våldsamt bearbetning med åtföljande smörbildning på några få minuter medför alltid en sämre utkärning med lösare och sämre smör.) Kärnan bör dessutom vara välgjord och hållbar, lättgående samt bekväm att påfylla, tömma och rengöra. Grädden får ej under kärningen stänka ut. En öppen kärna, där gaserna under kärningen obehindradt kunna afgå, är att föredraga framför en sluten. Kärnan bör vara försedd med aftappningsanordning för kärnmjölken, och smöret bör kunna sköljas i själfva kärnan.

Af kärnor finnas flera olika typer i marknaden. Af dessa uppfyller ALFA-LAVAL kärnan af förtent stålplåt bäst de ofvan uppställda fordringarna. Den tillverkas i storlekar för 5, 10, 15, 25 och 60 liters afverkning per gång samt säljes af Aktiebolaget Separator eller ge-



nom dess ombud. Den lämpligaste storleken för kärnan kan man lätt bestämma, då man vet, att den grädde, som skall kärnas, utgör omkring en tiondedel af mjölmängden. Liksom vid val av separator gäller det äfven här att icke välja för liten kärna.



Kärningen.

Det bästa resultatet af kärningen, hvad beträffar såväl mängd som beskaffenhet, erhålles om grädden har en temperatur af 12—15° Cels.



— den lägre temperaturen om sommaren och den högre om vintern. Skulle under den varma årstiden kylmedel att nedbringa grädden till



denna den tjänligaste värmegraden saknas, kan dock kärningen utföras, ehuru ej med så godt resultat. På allt sätt bör man emellertid försöka att åtminstone närma sig ofvan angifna temperatur. I kärnan får aldrig påfyllas mera grädde än det som angifvits i bruksanvisningen som högsta afverkning. Mindre mängder kunna däremot med fördel kärnas.

För att smöret året rundt skall erhålla samma guldgula färg, som då korna gå på gräsbete, tillsättes under andra årstider smörfärg. Viktigt är att en förstklassig sådan anskaffas samt att flaskan förvaras väl korkad på ett svalt och mörkt, men frostfritt ställe. Färgen uppmätes noggrant med ett i gram graderadt mätglas och tillsättes grädden, sedan denna fyllts i kärnan. Mängden af smörfärg beräknas alltid efter den mjölmängd, från hvilken grädden härstammar, och måste varieras efter behof och marknadens fordringar från 1 ända till 5 gram färg pr 100 liter mjölk. Det är af stor vikt, att man dag för dag får samma färgsnyans å smöret.

Kärnan drages med den hastighet, som är angifven å vefarmen. Är grädden tunn, hvar igenom kärningen har benägenhet att draga ut på tiden, bör hastigheten något ökas. Lämpligaste kärningstiden är cirka 15 minuter. Ge



nom att hafva grädden mycket koncentrerad och af hög temperatur samt utsätta den för en våldsam bearbetning i kärnan, kan kärnings- tiden betydligt förkortas, men smöret blir då af en lösare och sämre konsistens, och mera smörfett kvarstannar i kärnmjölken.

Grädden bör under kärningsarbetet noggrant observeras. Då detta framskridit så långt, att smörkulorna kunna skönjas, tillsättes friskt, kallt vatten, om möjligt af 8–10° Cels. temperatur. Ju tjockare eller varmare grädden varit, desto mera vatten bör tillsättas. Samtidigt afsköljas kärnstaf och lock. Kärningen fortsättes sedan, tills smörkulorna ha ett krusigt, grynigt utseende och väl skilja sig från kärnmjölken. Fortsättes kärningen längre, så att smöret sammanpackas i en massa, försvårar detta kärnmjölakens aflägsnande ur smöret samt inverkar högst menligt på dess konsistens.



Smörets bearbetning.

Sedan kärningen är afslutad, upptages kärnstafven, kärnmjölken aftappas och i dess ställe påfyller friskt och kallt vatten. Smöret sköljes i detta genom att man försiktigt omrör med en träspade eller drager kärnan fram och åter.



Är smöret mycket löst, bör det få kvarligga någon stund i det kalla vattnet. Sedan skölj- vattnet aftappats, upplägges smöret på ältmaski- nen eller ältbrädan. Af dylika finnas en mängd olika konstruktioner. Hufvudsaken är att smö- ret på dessa tryckes eller pressas, men icke gnides.



Den här afbildade ältbrädan, som är särdeles enkel och billig, men dock utför ett fullt till- fredsställande arbete, kan rekommenderas för ältning af mindre mängder smör. Ältbrädan såväl som allt trä, med hvilket smöret kommer i beröring, måste före användandet sköljas först med varmt och sedan med kallt vatten. Är temperaturen i rummet hög, kan man dess- utom en stund före användandet öfverhölja



ältbrädan etc. med torkdukar, som hållas fuktiga genom öfverspolning med vatten.

Smöret ältas nu helt lätt, så att största delen af kärnmjölken och vattnet utpressas, hvarefter saltet tillsättes och genom en ytterligare ältning väl inblandas. Saltet skall vara torrt, hvitt, rent och finkornigt samt genom en sil sällas öfver det utbredda smöret. Mängden af salt bör rättas efter konsumentens smak och kan vara upp till 3 à 4 procent af smörets vikt.

Smöret sammanrullas och nedlägges några timmar i kallt vatten för att stelna och för att saltet skall smälta, hvarefter det färdigältas. Saltlaken utpressas då, så att man endast ser små klara droppar i smöret. Detta får aldrig bearbetas för mycket, emedan det då blir blankt och smetigt samt förlorar i utseende och värde. I synnerhet om det är mycket löst, måste det ältas med stor försiktighet och hellre då i upprepade omgångar, mellan hvilka det nedkyles i kallt vatten.

Vid smörets ältning sammanrullas det med tillhjälp af träspadar och bör det aldrig få komma i direkt beröring med händerna.



Smörets förpackning.

Vid packningen af smöret bör man ju rätta sig efter marknadens fordringar, men alltid härvid nedlägga den största omsorg, så att smöret för kunderna ter sig i ett tilltalande och aptitligt skick. Packas det i träbyttor eller



dylikt, måste dessa vara väl uttvättade med kokhett vatten och efteråt sköljda med friskt vatten, så att ingen lukt kan märkas. De böra före smörets inpackning klädas med pergamentpapper, som sedan sammanvikes öfver smöret. Ett sätt, som kan rekommenderas, är att genast efter smörets färdigarbetning uppväga det i



bitar om 1 eller $\frac{1}{2}$ kg., som med tillhjälp af träspadar formas i fyrkantiga stycken, hvilka inslås i pergamentpapper och därefter i pappkartong samt sändas antingen direkt till konsumenten eller packas i lådor och insändas till smörhandlaren. Såväl emballage som pergamentpapper bör först noga sköljas med varm saltlake, för att förhindra mögelbildning. Smörret bör förvaras och transporteras så svalt som möjligt samt i frisk och ren luft; således icke tillsammans med andra matvaror eller luktande ämnen, från hvilka det ofantligt lätt erhåller ukt eller bismak.



Slutord.

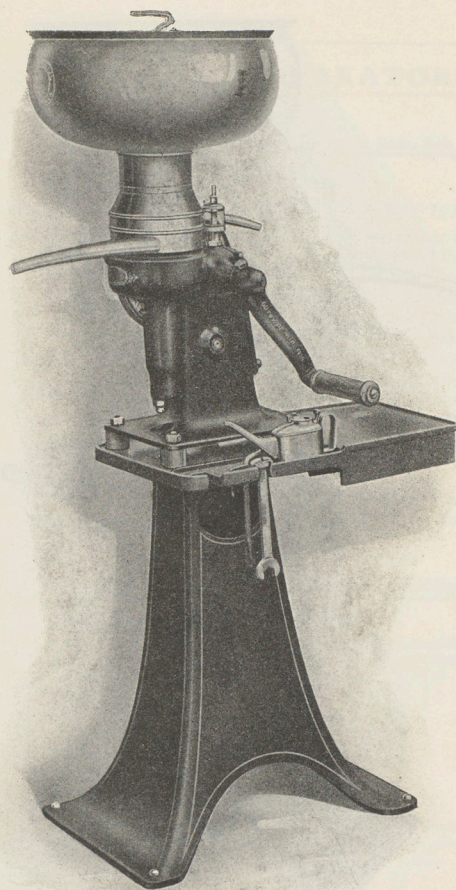
Till sist vilja vi sammanställa och särskildt framhålla några af de viktigaste villkoren för all mejerihandtering, utan hvilkas uppfyllande ett fullt tillfredsställande resultat aldrig kan uppnås.

- 1:o Att icke af missriktade sparsamhetsskäl anskaffa underhålliga kreatur, foder, maskiner, redskap etc., ty de förluster, som härigenom åsamkas, blifva vanligen mångdubbelt större än den lilla besparing, man gör genom ett billigare inköp.
- 2:o Att aldrig utföra arbetet tanklöst eller på en slump, utan städse begagna sig af våg, termometer, mätglas etc., göra noggranna anteckningar och beräkningar samt söka uppdrifva sin omdömesförmåga och skicklighet.
- 3:o Att söka anskaffa så kallt och rent vatten som möjligt och äfven is, om sådan utan för stora svårigheter kan erhållas. Härigenom kan man äfven sommartiden åstadkomma den för smörberedning så viktiga, rätta temperaturen.

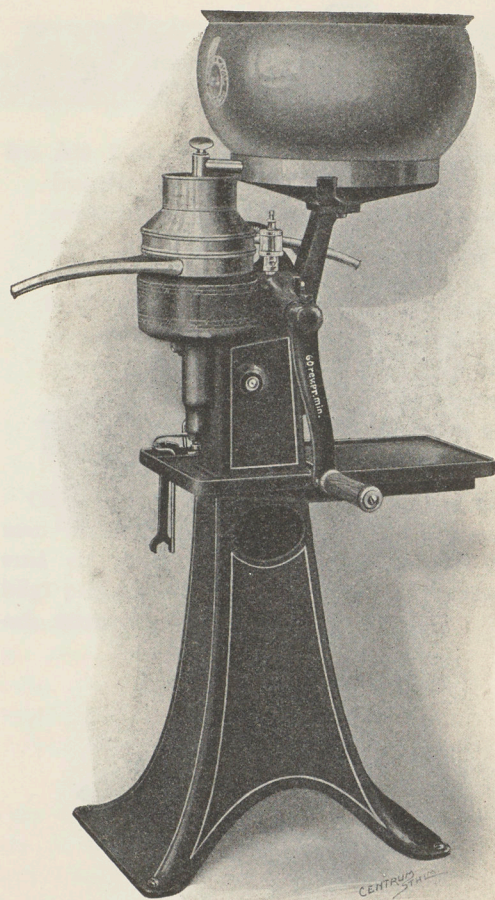


4:o Att i allo iakttaga sträng ordning och framför allt renlighet. Utan en noggrann renhållning i ladugård och mejerilokal samt af allt, med hvilket mjölken, grädden och smöret komma i beröring, är framställandet af prima mejeriprodukter en omöjlighet. Den tid, som offras på renhållningen, blir väl betald. Man bör därför flitigt begagna sig af borste, hett vatten och soda samt icke spara på sköljvatten.

Genom uppfyllandet af dessa villkor kan man äfven genom smörberedning i hemmen ernå ett godt utbyte af sin mjölk samt ett högt pris för smöret och därigenom den bästa och säkraste inkomsten af gården.



ALFA-LAVAL VIOLA-SEPARATOR,
monterad på fotställning.



ALFA-LAVAL COLIBRI H 3 & 4

ALFA-LAVAL SEPARATORN

med

automatisk smörjning, självbalanserande kula, hel-
pressad mjölkså m. m.

ETT OBESTRIDLIGT FAKTUM

för hvarje ägare af en ALFA-LAVAL separator är, att hans landtbruk efter anskaffandet af en ALFA-LAVAL separator icke blott tagit ett stort steg framåt, utan sedan dess en ren vinst dagligen uppstår, hvilken ej var möjlig att erhålla, så länge gräddsättning medelst mjölkbunkar eller en s. k. hushållsseparator användes, och ej heller kan ernås, om en icke förstklassig separator begagnas. Endast genom ALFA-LAVAL separatorns användande har man full garanti för att erhålla den största möjliga vinst af mjölken.

Alfa-grädden lämnar det bästa smöret, som betalas med högsta pris.

Alfa-skummjölken är ren och färsk och utgör det bästa uppfödningemedlet för kalffvar, grisar etc., och rekommenderas därför af alla fackmän.

Hvarje praktisk landtbrukare skummar mjölken med ALFA-LAVAL.

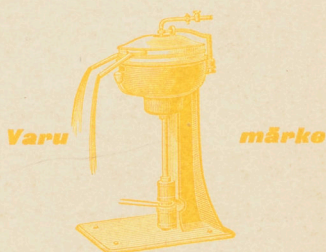
Storlek	Skumningsför- måga pr timme
Viola 3	60 liter
Viola 4	100 »
Colibri H 3	150 »
Colibri H 4	200 »
Daisy H 3	300 »
Daisy H 4	400 »
Regina 3	600 »

ALFA-LAVAL plåtkärnor.

Storlek	Högsta afverk- ning pr gång
Nir 9	5 liter
Nir 10	10 »
Nir 11	15 »
Nir 12	25 »
Nir 13	60 »

Begär prisuppgift från närmaste Alfa-ombud eller från
AKTIEBOLAGET SEPARATOR · STOCKHOLM

Detta



**på en maskin är
en garanti för ett
förstklassigt fabrikat**

Aktiebolaget Separator

• Stockholm •