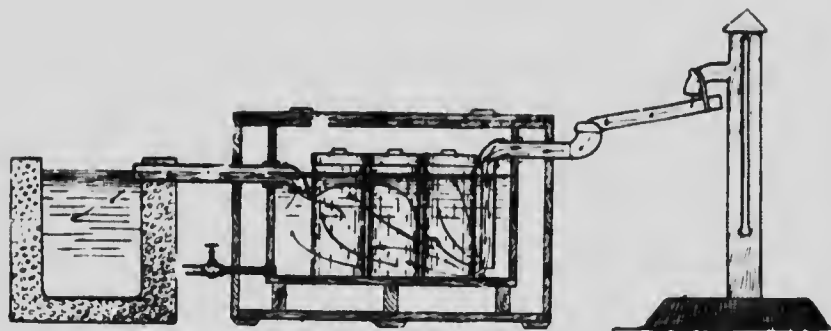


9. Sofort nach dem Entrahnen aus dem Boden abgießen kann. Man fülle man, wenn irgend möglich, den Kamm mit einer einfachen Rahmkanne mit Rahm in einem besonderen Gefäße gutem Deckel, um den Rahm auf der bis auf eine Temperatur von 50 Grad oder weniger ab. Man bemerke dabei einen guten Weichthermometer.

10. Auch in der Sammelkanne hat man den Rahm auf ebenso niedriger Temperatur. So oft man eine neue Menge hinzulügt, rühre man um, damit die Magermilch sich nicht

11. Zum Abfäulen benutze man einen gut isolierten Mühler und fülle den Rahm entweder dadurch, daß man Wasser durch den Mühler pumpt oder mit Hilfe von Wasser und Eis



Flottierter Mühler, zwischen Brunnen und Gränze.

Der Mühler sollte bedeckt sein.

Be. Übung des Mühlere.

Seiten und Boden des hier abgebildeten Mühlens werden an Stellen von zwei bis vier Zoll hergestellt. Die Kanten wie die Innenseite wird mit Papier und einer Lage abgewaschen Plettern bedeckt und der vier bis breite Kamm mit Hobel und Läge davon ausgefüllt. Ferner wird der Mühler innen mit galvanisiertem Blech bedeckt. Am Boden des Kammes sollte eine Röhre von dreiviertel Zoll Durchmesser angebracht sein. Diese sollte mit einem Hahn versehen sein, so daß der Mühler nach Belieben entleert werden kann. Die Tiefe des Mühlens ist die Höhe des Abflusses sollte der Höhe der Kammes angepaßt sein. Der Deckel des Mühlens wird aus zwei Lagen Plettern hergestellt, zwischen denen ein wasserdichtes Papier befestigt. Die Innenseite ist mit Zettel überzogen. Die obere Pletterlage des Deckels sollte langweilig, die untere aber mit dem Mühler laufen. Die Pletterlagen sollten nahe dem oberen Rande des Mühlens einlaufen und ran bis zum Boden reichen.

12. Man liefere den Rahm oft ab, ihre Größe derjenigen der Herde an — nicht weniger als zweimal, besser zu passen.

aber dreimal die Woche im Sommer.

Es empfiehlt sich nicht, eine zu große

13. Man bedecke die Kanne, während man sich unterwegs befindet, mit