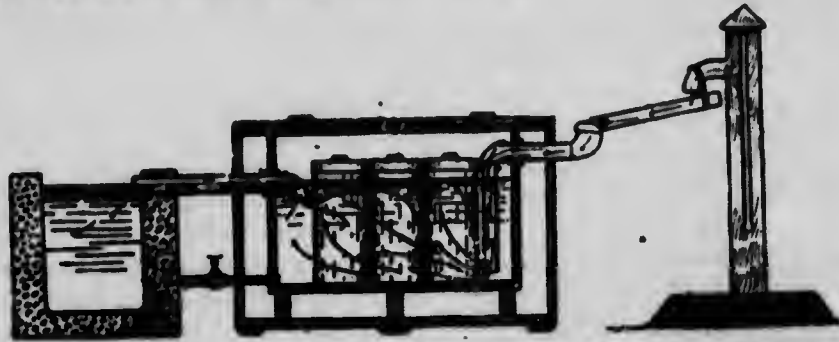


редержуване сметани на фармі, уживайте звичайної т. зв. «крімер кеє», якаб мала добру накривку і тримайте прикриту всегда.

11. На охолодження сметани уживайте добре відосібне-

ров.

13. Коли везете коновки зі сметаною до стації, накрийте коновки чистим бляшкетом. Наколп намочіте бляшкет, то се задержить сметану холодною.



ВІДОСІБЕНА ОХОЛОДЖУЮЧА СКРИНЬ І МІЖ КЕРНИЦЕЮ І КОРИТОМ. СКРИНЬЯ МУСИТЬ БУТИ УСТАВЛЕНА ВИСШЕ КОРИТА.

Опис скрині

Відосібнена охолоджуюча скриня між керницею і коритом, скриня мусить бути уставлена висше корита.

Боки і дно скрині мають бути зроблені з дерева уживаючи до того 2 х 4 ц. Стодіть і по дошках з середини і з надвору дати напір. Чотирнадцятий відступ заповнити трачником або гнблівками. Скриню тоді оббити гальванізацією бляхою. На споді скрині повинна бути три чверти палева рура зі спуском, щоб випускати

ної охолоджуючої скрині і охолоджуйте сметану через на помповуване зимної води, яка втікає другим боком, або прямо наляти води і кинути трохи леду.

12. Посилайте сметану часто, не менше як два рази, а лініше три рази на тиждень в літі. Не уживайте завеликих коновок до пересіланя сметани, лініше уживати такі, які відновідають череді ваших ко-

воду. Скриня повинна бути глибока так, щоб коновки цілком ховались, однак так, щоб вода сягала трошки низше напір чок. Верх скрині має бути з дошок (два рази), між які треба покласти напір, що не промокає, і з середини треба покрити шезляком. Дошки у верху або віку скрині треба прибвати два поздєж а другий раз виоверек. Рура, котрою вливає ся до скрині воду, має бути уставлена близько перха скрині і спадати в діл майже до самого дна.

Усе, що тут буде сказано, дасть ся сказати кількома словами, а се:

Сметана повинна бути чиста;

Сметана повинна містити багато товщу;

Сметана повинна бути зимна.

Сметана повинна бути солодка.

Сметану треба часто посплати до молочарні.