CIHM
Microfiche
Series
(Monographs)

ICMH
Collection de
microfiches
(monographies)

Canadian Institute for Historical Microreproductions / Institut canadien de microreproductions historiques

© 1997

Technical and Bibliographic Notes / Notes techniques et bibliographiques

The Institute has attempted to obtain the best original copy available for filming. Features of this copy which may be bibliographically unique, which may alter any of the images in the reproduction, or which may significantly change the usual method of filming are checked below.

- ☐ Coloured covers / Couverture de couleur
- ☐ Covers damaged / Couverture endommagée
- ☐ Covers restored and/or laminated / Couverture restaurée et/ou pelliculée
- ☐ Cover title missing / Le titre de couverture manque
- ☐ Coloured maps / Cartes géographiques en couleur
- ☐ Coloured ink (i.e. other than blue or black) / Encre de couleur (i.e. autre que bleue ou noire)
- ☐ Coloured plates and/or illustrations / Planches et/ou illustrations en couleur
- ☑ Bound with other material / Relié avec d'autres documents
- ☐ Only edition available / Seule édition disponible
- ☑ Tight binding may cause shadows or distortion along interior margin / La reliure serrée peut causer de l'ombre ou de la distorsion le long de la marge intérieure.
- ☐ Blank leaves added during restorations may appear within the text. Whenever possible, these have been omitted from filming / Il se peut que certaines pages blanches ajoutées lors d'une restauration apparaissent dans le texte, mais, lorsque cela était possible, ces pages n'ont pas été filmées.
- ☑ Additional comments / Commentaires supplémentaires: Text in Ukrainian.

L'institut a microfilmé le meilleur exemplaire qu'il lui a été possible de se procurer. Les détails de cet exemplaire qui sont peut-être uniques du point de vue bibliographique, qui peuvent modifier une image reproduite, ou qui peuvent exiger une modification dans la méthode normale de filmage sont indiqués ci-dessous.

- ☐ Coloured pages / Pages de couleur
- ☐ Pages damaged / Pages endommagées
- ☐ Pages restored and/or laminated / Pages restaurées et/ou pelliculées
- ☑ Pages discoloured, stained or foxed / Pages décolorées, tachetées ou piquées
- ☐ Pages detached / Pages détachées
- ☑ Showthrough / Transparence
- ☐ Quality of print varies / Qualité inégale de l'impression
- ☐ Includes supplementary material / Comprend du matériel supplémentaire
- ☐ Pages wholly or partially obscured by errata slips, tissues, etc., have been refilmed to ensure the best possible image / Les pages totalement ou partiellement obscurcies par un feuillet d'errata, une pelure, etc., ont été filmées à nouveau de façon à obtenir la meilleure image possible.
- ☐ Opposing pages with varying colouration or discolourations are filmed twice to ensure the best possible image / Les pages s'opposant ayant des colorations variables ou des décolorations sont filmées deux fois afin d'obtenir la meilleure image possible.

This item is filmed at the reduction ratio checked below / Ce document est filmé au taux de réduction indiqué ci-dessous.

10x	12x	14x	16x	18x	20x	22x	24x	26x	28x	30x	32x
						✓					

The copy filmed here has been reproduced thanks to the generosity of:

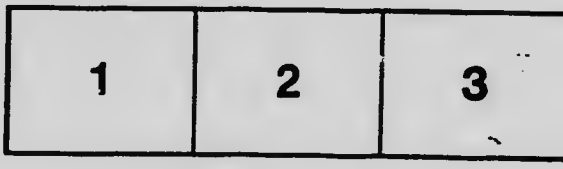
Library
Agriculture Canada

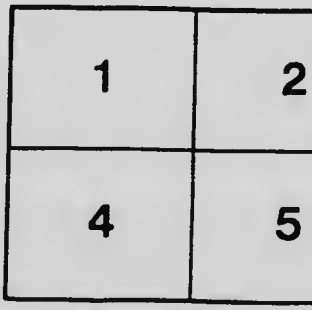
The images appearing here are the best quality possible considering the condition and legibility of the original copy and in keeping with the filming contract specifications.

Original copies in printed paper covers are filmed beginning with the front cover and ending on the last page with a printed or illustrated impression, or the back cover when appropriate. All other original copies are filmed beginning on the first page with a printed or illustrated impression, and ending on the last page with a printed or illustrated impression.

The last recorded frame on each microfiche shall contain the symbol → (meaning "CONTINUED"), or the symbol ▽ (meaning "END"), whichever applies.

Maps, plates, charts, etc., may be filmed at different reduction ratios. Those too large to be entirely included in one exposure are filmed beginning in the upper left hand corner, left to right and top to bottom, as many frames as required. The following diagrams illustrate the method:





L'exemplaire filmé fut reproduit grâce à la générosité de:

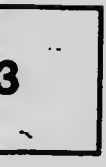
Bibliothèque
Agriculture Canada

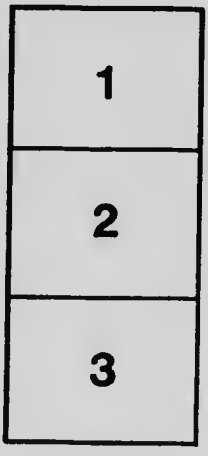
Les images suivantes ont été reproduites avec le plus grand soin, compte tenu de la condition et de la netteté de l'exemplaire filmé, et en conformité avec les conditions du contrat de filmage.

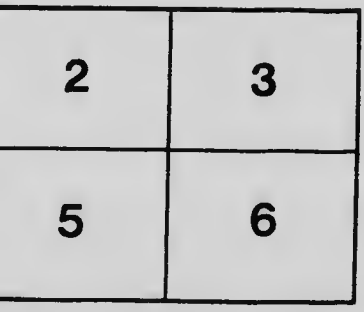
Les exemplaires originaux dont la couverture en papier est imprimée sont filmés en commençant par le premier plat et en terminant soit par la dernière page qui comporte une empreinte d'impression ou d'illustration, soit par le second plat, selon le cas. Tous les autres exemplaires originaux sont filmés en commençant par la première page qui comporte une empreinte d'impression ou d'illustration et en terminant par la dernière page qui comporte une telle empreinte.

Un des symboles suivants apparaîtra sur la dernière image de chaque microfiche, selon le cas: le symbole ⟶ signifie "A SUIVRE", le symbole ▽ signifie "FIN".

Les cartes, planches, tableaux, etc., peuvent être filmés à des taux de réduction différents. Lorsque le document est trop grand pour être reproduit en un seul cliché, il est filmé à partir de l'angle supérieur gauche, de gauche à droite, et de haut en bas, en prenant le nombre d'images nécessaire. Les diagrammes suivants illustrent la méthode.

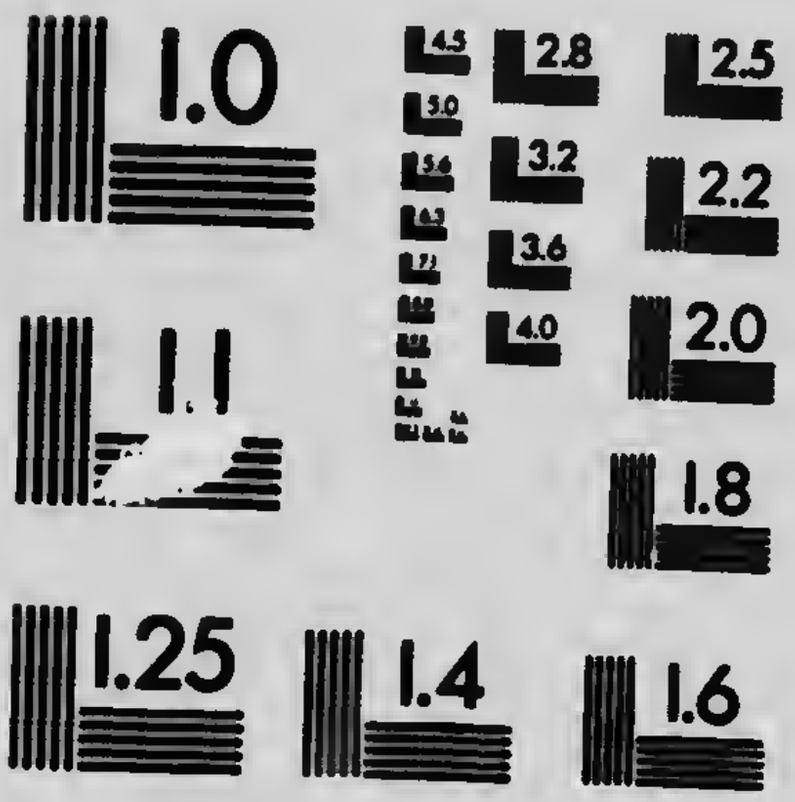






MICROCOPY RESOLUTION TEST CHART

(ANSI and ISO TEST CHART No. 2)



APPLIED IMAGE Inc

1653 East Main Street
Rochester, New York 14609 USA
(716) 482 - 0300 - Phone
(716) 288 - 5989 - Fax

Circular No. 34 (Ruthenian Edition). June, 1916.

MANITOBA DEPARTMENT OF AGRICULTURE.

Як обходити ся зі сметаною.

Пише Я. В. Мічел. комісар молочарства в Манітобі.

ЗРІСТ МОЛОЧАРСТВА.

З огляду на то, що молочарський промисл краю розвиває ся, тенденція у вироблюваню молочарських продуктів, є дуже схилена в напрямі веденя фабричного, або кооперативного молочарства. Так воно є в Манітобі.

Система збираня сметани дуже відповідає манітобським обставинам, бо раз, що доставлюване до молочарень коштує мало, а друге,що в Манітобі є досить молочарень. Що иншого, наколи фармер хоче виробляти масло і його спродавати. Тоді він мусить знати не тілько як виробляти масло але також і те, яке масло повинно бути, щоб його міг скоро продати.

Наколи молочар знає як обійтись зі сметаною, то і масло буде смачне; та масло ніколи не буде мати доброго смаку, наколи молочар не знає як треба обійтись зі сметаною. Через те власне молочарні платять добрі гроші за добру сметану, а мало платять за таку, з яко їне можна зробити доброго масла.

В послідних роках вироблюваніе молочарського масла дуже скоро і сильно розвинуло ся. Року 1912 ми в Манітобі зробили не менше як три міліони фунтів молочарського масла; в 1915 р. ми зробили близько шість міліонів фунтів.

Крім того, що спродаємо масло на домашних ринках збуту, Манітоба висилає тепер молочарського масла досить богато, бо в 1915 р. выслала аж 50 до 55 карів або около півтора міліона фунтів; і безперечно, що вивіз нашого молочарського масла зовсім природно буде збільшати ся з кождим роком. На молочарське масло є великий попит як в себе дома, так і поза нашими границями. Манітобські сторинки знають, котрі

Published by Authority of Hon. V. Winkler, Minister of Agriculture for Manitoba.

наші молочарні є найлїпші і закуповують усе їх масло для консупції в Манїтобі. Зі зляду на сей факт, наколи виробляє ся підлїйше масло, то воно підлягає конкуренції на заграничних ринках, де продає ся лише найлїпше масло. Наколи хочемо в конкуренції вийти побідоносно, ми мусимо робити усе можливе, аби скількість підлїйшого масла зменшити до мінїмум. Наколи сего не зробимо, будемо мусїли задоволятись тим, що наше масло будуть ставити на другім місци і низшою ціною.

Браки в сметанї.

Я хочу коротко вказати на причини зіпсутя сметани і як сему зарадити.

Всякі браки в молоцї переходять до сметани, а там вже і до масла. Наколи приміром молоко не буде чисте, або наколи має злий смак, то се саме буде зі смеганою та з маслом. Тим бракам в молоцї не так легко зарадити, але збільшити їх можна дуже легко при вироблюваню масла. Тому то отже по смакови масла ми розпізнаємо смак або браки молока і на відворот.

Причини браків.

Їх можна вичислити як слїдує:

1. Нездорова корова і близкість її заперестаня доїти ся.

2. Корм і вода.

3. Вдихуване нечистого воздуха і їдженє воняючих хопт.

4. Непожадані форми первнів. Сї малі форми ростинного житя є найбільшою причиною клопоту в молочарстві. Вони дістають ся до молока і сметани майже в тій самій скількости, що й порох і бруд якпй дістає ся до молока також. В молоцї або сметанї вони скоро розмножують ся і ви ростають наколи температура є для них відповідна. Чим теплїйше молоко або сметана, тим лїпше для первнів або зародків. Через те у молочарстві є необхідна чистість і низка температура, холодний або зимний воздух.

Уваги на продукцію і обходженє ся зі сметаною.

Сметана повинна бути солодка, чиста в смаку, гладонька і однакової рідкости коли посилає ся до молочарнї. Слїдуючі уваги треба запамятати і після них поступати наколи хто хоче мати певну користь з молока і сметани:

1. Тримайте здорові корови в здорових обставинах.

2. Не давайте дійним коровам такого корму, який відібє ся шкідливо на молоцї. Що до сего ми згадаємо головно про те, щоб молочар не пускав коров на такі пасовиска, де росте ростина, т. зв. »стінк від«, щоби також не давав їсти ко-

рові такого сїна, чи взагалї корму, в якім є щонебудь такого, яке може відбитись шкідливо на молоцї. В нас звичайно так дїє ся, що корови самовільно ходять по пасовисках і пасуть іусякого рода буряни, які заїдають зі смаком, та які роблять молоко не підхожим на виробленє масла.

3. Дайте своїм коровам подостатком чистої і здорової води та соли скільки вони хотять.

4. Уживайте путнїв деревляних або бляшаних, які є добре зроблені і не течуть. Уважайте також, щоб путня була чиста. При митю путнїв від молока (дійниць) найперше виполочіть теплою водою (не горячою) тодї вимийте горячою водою, до якої треба додати доброго т. зв. »вошіньґ павдер«, відтак ще раз обілляти горячою водою а опісля поставте в місце, де є досить ясно, або де пад[illegible] сонця, однак воздух [illegible] бути чистий. Роз[illegible]утню теба ставити до го[illegible]ом аби вода стїкала. Добре вішати на колику, однак не конечно на дворі, де недалеко находить ся стайня. хлїв, курник або обірник. Уживайте доброї щітки, не шматка, коли вимиваєте путню від молока.

5. Дійте чисту корову, в чистім місци і в чистий спосіб. Вимийте добре вимя і дійки мокрою шматою перед доєнем, та дійте чистими і сухими руками. Наколи є конечним, то насмаруйте дійки ва селїною замість змочуваня їх мокрою шматою.

6. По видоїню виносїть сей час молоко зі стайнї або обори і перепустїть через »крім сенерейтор«. В сей спосіб отримаєте більше сметани, лїпшої сметани, та лїпше квасне молоко на годівлю поросят або молодих свиний.

7. Тримайте сепаратор в чистім місци і чистїть його кождого разу по уживаню, так само як се робите з кождою молочарською річию.

8. Беріть сметану лише таку, що має около 35 процент товщу, але нїколи таку, що має понизше 30 і висше 40 процент товщу, з якого повстає масло. Густа сметана довше постоїть як рідонька. Чим більше товщу в сметанї, тим меше небезпеки о її зіпсутє, а за то більше квасного молока для поросят і молодих свиний.

9. Як лише зідїлите сметану, то сейчас зілляйте її в посудину, де температура повинна сягати 50 степенїв або й низше, наколи можливо, уживайте доброго молочарського термометра при своїй роботї.

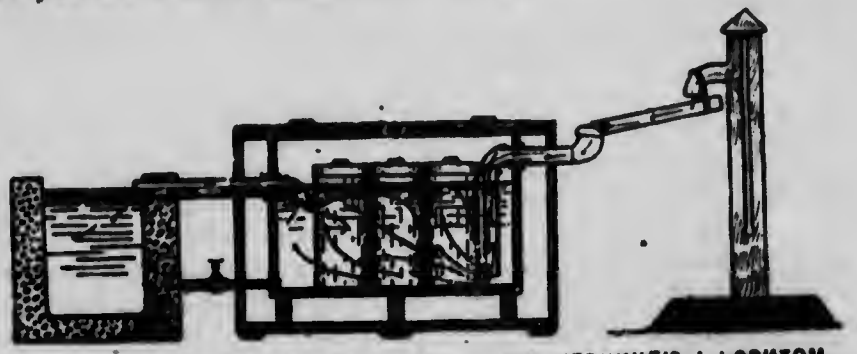
10. Затримайте ту саму низку температуру сметани в збірній коновцї, і кождого разу, коли вливаєте свіжого молока, заколотїть, щоб квасне молоко не осїло на днї. На по

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

11. На охолодженє сметани уживайте добре відосібненої охолоджуючої скринї і охолоджуйте сметану через напомповуванє зимної води, яка втїкає другим боком, або прямо наляти води і кинути трохи леду.

12. Посилайте сметану часто, не менше як два рази, а лїпше три рази на тиждень в лїтї. Не уживайте завеликих коновок до пересиланя сметани, лїпше уживати такі, які відповідають чередї ваших коров.

13. Коли везете коновки зі сметаною до стації, накрийте коновки чистим бляикетом. Наколи намочите бляикет, то се задержить зметану холодною.



ВІДОСІБНЕНА ОХОЛОДЖУЮЧА СКРИНЯ МІЖ КЕРНИЦЕЮ І КОРИТОМ. СКРИНЯ МУСИТЬ БУТИ УСТАВЛЕНА ВИСШЕ КОРИТА.

Опис скринї

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

Боки і дно скринї мають бути зроблені з дерева уживаючи до того 2 х 4 ц. »стодінґ« і по дошках з середини і з надвору дати папір. Чотирицалевий відступ заповнити трачинем або гиблївками. Скриню тодї оббити ґальванїзованою бляхою. На сподї скринї повинна бути три чверти цалева рура зі спустом, щоб випускати воду. Скриня повинна бути глубока так, щоби коновки цїлком ховались, однак так, щоб вода сягала трошки низше накривок. Верх скринї має бути з дощок (два рази), між які треба покласти папір, що не промокає, і з середини треба покрити шелляком. Дошки у верху або віку скринї треба прибивати раз поздовж а другий раз впоперек. Рура, котрою вливає ся до скринї воду, має бути уставлена близько верха скринї і спадати в діл майже до самого дна.

Усе, що тут буле сказане, дасть ся сказати кількома словами, а се:

Сметана повинна бути чиста;

Сметана повинна містити богато товщу;

Сметана повинна бути зимна.

Сметана повинна бути солодка.

Сметану треба часто посилати до молочарнї.