

gospodarske, obrtniške in národne.

Izhajajo vsako sredo po celi pôli. Veljajo v tiskarnici jemane za celo leto 4 gold., za pol leta 2 gold., za četrt leta 1 gold., pošiljane po pošti pa za celo leto 4 gold. 60 kr., za pol leta 2 gold. 40 kr., za četrt leta 1 gold. 30 kr.

V Ljubljani 28. maja 1884.

Obseg: Faulerjeva sesalka za gnojnico. — Mlekarstvo. (Dalje.) — O državnem gozdnem nadzorstvu in pogozdovanju Krasa na Kranjskem. — Trgovinska in obrtna zbornica. (Konec.) — Enketa o kmetskih razmerah na Kranjskem. (Dalje.) — Kranjske klobase pa A. Nagelejevo motovilo. (Dalje.) — Noč pred sv. Dnevom. (Dalje.) — Naši dopisi. — Noviĉar.

Gospodarske stvari.

Faulerjeva sesalka za gnojnico.

Med dobrimi sesalkami za gnojnico, katere so pa ob enem tudi po ceni, je gotovo najboljša Faulerjeva. Ta sesalka ne potrebuje skoraj nič poprave, delo ž njo je lahko in roĉno in v primeri z učinkom dela je cena sesalke tako nizka, da se sme toplo priporoĉati to koristno orodje vsakemu kmetovalcu. Faulerjeva sesalka (glej zraven stojeĉo podobo) je tako sestavljena, da je mogoĉe ž njo sesati najgostejšo gnojnico, brez da bi se bilo zamašenja bati.

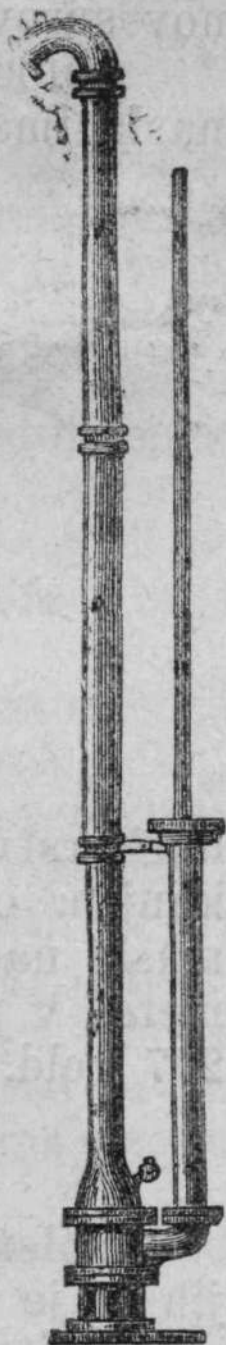
S to sesalko dá se tudi do 10 metrov daleĉ brizgati.

Posebno znamenite prednosti te sesalke so, da je izdelana iz kovine ter znotraj in zunaj s katranom preobleĉena, da so zaklopnice kroglice, katere naredijo, da se sesalka nikdar ne zamaši.

Cevi niso skupaj pritrjene z vijaki, ampak so druga v drugo vtaknjene ter pritrjene z obroĉi iz kauĉuka. Cevi se dádo lahko skupaj sestaviti kakor tudi narazen vzeti, tako, da je mogoĉe sesalko vsaki ĉas zdaljšati ali pa skrajšati. Ker sesalke ni treba h tlam pritrditi, zamore se hitro na drugi kraj prenesti.

S to sesalko dá se nasrkati do 10.000 litrov tekoĉine v eni uri. Teža cele sesalke za 3½ metrov globoĉine je 35 kilogramov in stane pri „Land- u. forst-wirtschaftliches Verkehrsbureau Wien, III.“ 20 gold.

Ker ta sesalka do 10 metrov globoĉine še dobro srka, oddaja imenovana firma cevi za podaljšanje, meter po 2 gld. 80 kr. Priprava za brizganje stane s cevjo iz kavĉuka vred 3 gold.



Mlekarstvo.

Spisuje Gustav Pirc.
(Dalje.)

30. Ravnanje s svežim, surovim maslom.

Vsled pinjenja razkroji se smetana v surovo maslo in pinjeno mleko. Surovo maslo, kakor iz pinje pri-

haja, je zmes maslene tolščobe in mleka. Poprek imata dva dela maslene tolščobe en del mleka v sebi. Barva svežega, ravnokar izdelanega surovega masla je različna; pozimi bolj bela, poleti bolj rumenkasta.

Sveže surovo maslo dalo bi se le slabo obdržati, ne da bi se pozneje kaj za-nj storilo, ker bi razkroj pinjenega mleka, kojo se nahaja še v njem, ob enem vplival na razkroj maslene tolščobe. Treba je tedaj odvzeti svežemu, surovemu maslu primešanega pinjenega mleka, in ono mleko, katero vendar le še ostane v surovem maslu, mora se obvarovati pred razkrojenjem. To doseže se s pretvorenjem in solenjem surovega masla.

31. Pretvorenje svežega, surovega masla.

Po dokončanem pinjenji vzamejo se iz pinje ali stroja kepe surovega masla, ter se združijo v primerno velike kose. Pinjeno mleko precedi se skoz gosto sito, da se ne pogubi kaj surovega masla. Sveže surovo maslo loĉiti je treba najprej od primešanega mu pinjenega mleka. V to svrho dene se v pripravno posodo, koja je lahko različne oblike. Zeló pripravna je posoda (pod. 35.) Omenjeno loĉevanje pinjenega mleka od surovega masla se godi lahko na dva naĉina: 1. z izpiranjem z vodo, in 2. po suhem potu.



Pod. 35.

Z vodo oprano surovo maslo pa sicer ni veĉ tako okusno, a škodljive tvarine zgubi skoro popolnem. Zato je primerna ta pretvoritev pri izdelovanju trpežnega surovega masla, med tem, ko je pretvorenje surovega masla suhim potom umestno pri prirejanji finega, namiznega, surovega masla.

Pranje surovega masla obstoji v tem, da se surovo maslo toliko ĉasa s svežo vodo skupaj gnjete, da se jame slednjiĉ ĉista voda odtekati. Tu treba je paziti, da surovo maslo ne postane mehko. V vroĉem poletnem ĉasu je treba zaradi tega surovo maslo hladiti, bodi-si z mrzlo vodo, ali pa z ledom.

Ako surovo maslo postane mehko med pranjem, treba je prenehati v delu ter ga vselej od novega hladiti. Tudi preveĉ trdo ne sme postati surovo maslo, celó ne drobljivo. Pozimi naj se tedaj prireja maslo v primerno toplém prostoru.