

gospodarske, obrtniške in narodne.

Izhajajo vsako sredo po celi pōli. 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 21. maja 1884.

Obseg: C. kr. kmetijska družba kranjska. — Vprašanja in odgovori. — Kmetijske novice in izkušnje. — Mlekarstvo. (Dalje.) — Razjasnilne opombe vladine k načrtu postave o dedinskih naredbah pri kmetijskih domačijah srednje velikosti. (Dalje.) — Trgovinska in obrtna zbornica. (Konec.) — Enketa o kmetskih razmerah na Kranjskem. — Kranjske klobase pa A. Nagelejevo motovilo. — Naši dopisi. — Noviĉar.

Gospodarske stvari.

C. kr. kmetijska družba kranjska.

Seja glavnega odbora dné 11. maja 1884
pod vodstvom g. barona Wurzbacha. Navzoĉi: tajnika
namestnik gosp. Brus in odborniki: gg. Detelja, Goll,
Jeriĉ, Robiĉ in Souvan.

Pri seji je navzoĉ tudi gosp. Karol Luckmann, družbeni zastopnik v Źelezniškem svetu, ter poroĉa o svojih predlogih, katere misli staviti pri zborovanju Źelezniškega sveta. On utemeljuje te svoje predloge, kakor je to tudi storil v kupĉijski zbornici, katere zastopnik je tudi on in koder so bili njegovi predlogi enoglasno za prave spoznani. Gosp. Luckmann pravi, ĉe tudi on vse te predloge sme staviti samostojno, vendar se mu je zdelo potrebno, kupĉijsko zbornico in kmetijsko druŹbo po njih mnenji vprašati, da potem svoje predloge tembolje povdarjati zamore.

Gosp. odbornik Robiĉ poroĉa o moravski deŹelni postavi za komasacijo posestev, ki ima biti podlaga kranjski postavi o tej zadevi in v kateri se bode tudi obravnavalo v ěnketi, kojo skliĉe deŹelna vlada. Poroĉilo in današnje razpravljanje o njim ima biti vodilo druŹbenim zastopnikom pri imenovanju enketi. — Gosp. poroĉevalec imenuje velike zapreke, ki jih bode imela vpeljava te postave na Kranjskem, omenja posebno razkosani stan zemljišĉ, veliko zadolŹenje, razliĉnost zemlje in visoke stroške komasacije. Po daljšem razgovoru o posameznih paragrafih se seja sklene.

Vprašanja in odgovori.

Vprašanje 17. Kako se ozdravi prešiĉ, katerega bolijo noge in teŹko hodi? (A. T., Źupnik v Kopanju.)

Odgovor. O tej zadevi kaj svetovati ni mogoĉe, treba je, da Źivinozdravnik prešiĉa na mestu pregleda.

Vprašanje 18. Kaj je storiti, ako pridruŹuje krava mleko? (J. Fajdiga v Kamniku.)

Odgovor. Krava mleko pridruŹuje na korist teletu, dalje, ako jo vime boli ali pa tudi vsled katere notranje bolezni. Na sesekove mišice nima krava nobenega vpliva, ker so te mišice nehotne. Z nakopi-

ĉenjem krvi v privodnicah postane sesek tak, da ni mogoĉe z roko pomolziti mleko iz vimena. To nakopiĉenje krvi zgodi se vsled stiskanja trebušnih mišic in prepone. Vsled tega tudi za kratek ĉas ponehuje dihanje. PridrŹevanje mleka ne traja dolgo, ako je pa to sluĉajno, treba je Źivinozdravnika vprašati.

Vprašanje 19. Kaj je vzrok, da se poleti mleko sĉsiri še sveŹo in kakĉ pripomoĉek je proti tem? (J. Fajdiga v Kamniku.)

Odgovor. Ta pomanjkljivost na mleku pokaŹe se kmalu po molŹi ali pa uŹe med molŹo, vĉasih (na pr. pri vnetici vimena) sĉsiri se mleko celó uŹe v vimenu. Vzroki te pomanjkljivosti so nesnaŹne mleĉne posode, velika vroĉina, hitra sprememba vremena. Tudi dolgo ĉasa trajajoĉi vpliv solnĉne vroĉine na kravo ali vime provzroĉi to pomanjkljivost kakor tudi gotove bolezni in pa slaba kislá krma.

Pred vsem treba je dobro osnaŹiti vse mleĉne posode. Ako se najde, da ni nesnaŹa vzrok, spremeni naj se krmenje ter se dá kravi v štirih porcijah 60 gramov pepelike na dan vselej raztopljeno v pol litra vode. Ako se pa mleko uŹe v vimenu sĉsiri, treba ga je na dan 4- do 5krat izmolziti in vime z mrzlo vodo izpirati.

Kmetijske novice in izkušnje.

Tudi poleti gnojiti sadnemu drevju je dobro;
z gnojnico ne dobi drevo samo le vlaŹnost, ampak zapreĉi se z gnojenjem odpadanje sadja, sadje postaja lepše in drevje bogatejše rodi.

Ĉišĉenje plesnivih sodov.

Taki sodi izplaknejo se dobro z vodo, kateri je dodano nekoliko sode. Potem se sod napolni z vodo, kateri je dodano nekoliko solne kisline. Tako napolnen sod se pusti stati kaka dva dni ter se ga koneĉno dobro izpere s ĉisto vodo.

Najboljši lek, kedar Źivino napenja.

Jajce se predre na dveh stranéh ter se izpiha iz njega beljak in rumenjâk. Ena luknja se potem zamaši, bodi-si z voskom ali kaj druŹem, skozi drugo vlije se terpentinov olje in potem tudi zamaši. Kedar

se zapazi, da živino napenja, rine se živini dva taka jajca tako daleč v grlo, da jih mora požreti. Ta lek je brez slabih nasledkov, a izvrstno pomaga.

Mlekarstvo.

Spisuje Gustav Pirc.

(Dalje.)

22. Ahlborn-ov stroj za pinjenje.

Ahlbornov stroj podoben je zeló Lefeldtovem (*pod. 30.*). Pokrov, zračna zaklopnica, voha itd. so popolnem



Podoba 30.

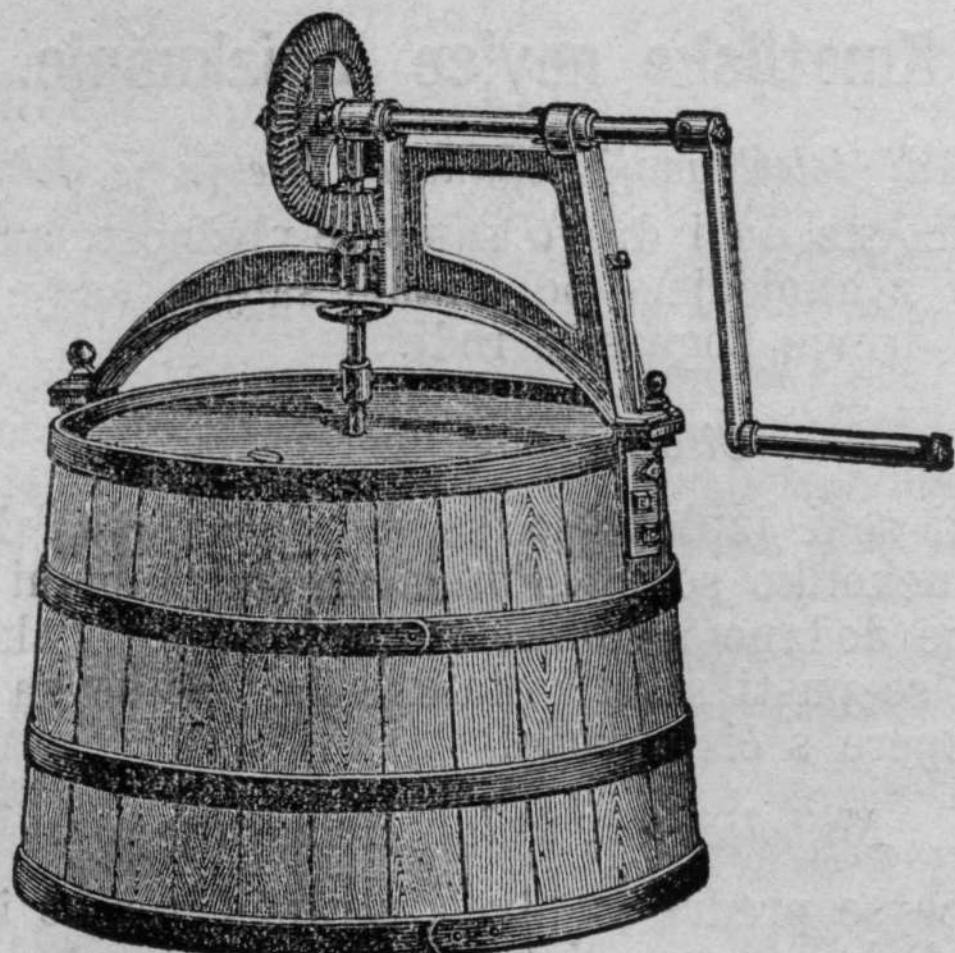
taki, kot pri Lefeldt-ovi pinji. Sod tega stroja je na svojem obvodu povsod enako težak, zato se pregiba enakomerno, mirno in lahko. Znotraj nima nič kovin, ter je sodček tako vrejen, da se ne izgubi niti najmanjši del surovega masla. Lopate, ob katere buta v sodu mleko, so pa drugače od onih v Lefeldtovem stroju ter so boljše sestavljene. Te lopate pospešujejo pinjenje, narejajo surovo maslo trdnjše in spajajo bolje med saboj tolščobne kroglice.

Če kupimo tak stroj, je boljše, da si omislimo večjega, ker se naredi surovo maslo toliko hitreje, kolikor več prostora ima smetana v sodu. Malo smetane dá se pa ravno tako v večjem stroju v surovo maslo predelati.

Pri E. Ahlbornu v Hildesheimu na Hanoveranskem dobi se tak stroj za 42 do 72 gold. z ozirom na vsebino, katera lahko zavzima 40 do 150 litrov.

23. Centrifugalni stroj za pinjenje.

Sostava tega stroja (*pod. 31.*) je podobna holštajnskemu stroju. Sod centrifugalnega stroja, koji



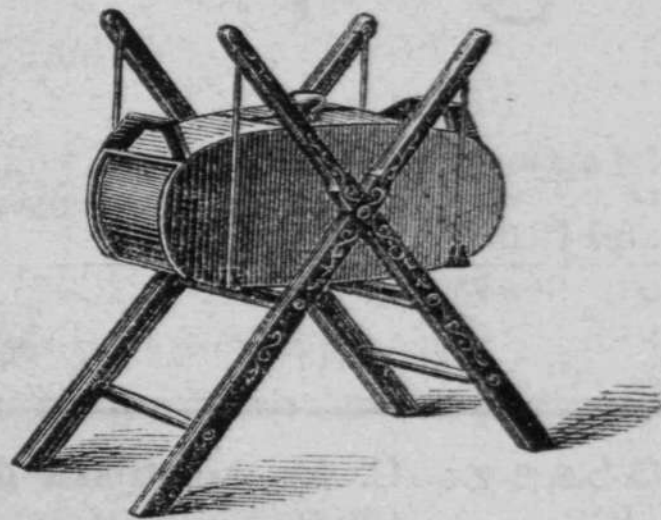
Pod. 31.

ima večjo širjavo kot visočino in pa posebej napravljene mešalne lopate vplivajo močno na hitro pinjenje.

Imenovani stroj ima tudi te prednosti, da je ročen, da se lahko snaži in da ima nizko ceno. Stroj, koji zamore piniti na enkrat 15 do 35 litrov stane pri „Land- und forstwirtschaft. Verkehrs-Bureau, Wien III.“ 20 do 28 gold.

24. Amerikanska gugalna pinja.

Amerikanska gugalna pinja je sestavljena iz podolgaste, na obeh koncih okrožene skrinje (*pod. 32.*). Skrinja ima na vrhu dobro priprt pokrov, spodaj pa veho za odtakanje pinjenega mleka in na vsakem koncu roč. Pri delu obeša se ta skrinja na štirih železnih drogih v leseno stajalo tako, da se lahko sem in tje guglje. Smetana se za pinjenje zadostno pregiblje s tem, da pade vselej nazaj, ko menja pregibanje, in se tako zbrozga. Pravijo, da se v tej pinji surovo maslo rado spaja, ter da je trpežno.



Pod. 32.

Z ozirom na množino, katera se pini, in na splošno vodilo, da ne sme biti napolnjena skrinja nikdar čez polovico, traja pinjenje pri pravi toploti kacic 25 do 50 minut, ter je treba, da se skrinja v minuti 40- do 50krat sem in tje zaguglje.

Gugalna pinja z vsebino 30 do 135 litrov stane pri E. Ahlbornu v Hildesheimu 21 do 45 gold.

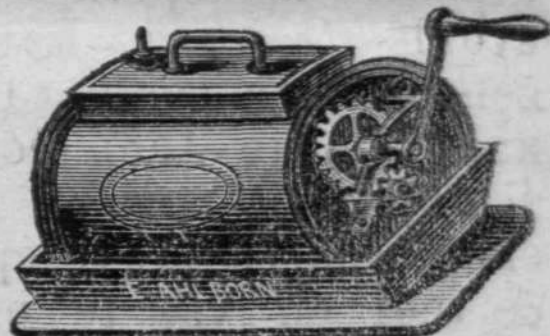
25. Lavoisy-ev stroj za pinjenje.

Načelna misel tem stroju je taka, kot pri holštajnskemu, samo da sod leži ter da je narejen iz ploščevine (*pod. 33.*)

Prednosti tega stroja so:

1. Da se lahko narazen vzame in čisti, kar je pri pinjah zeló važno, in

2. da je mogoče, toploto v pinji vravnavati in sicer s tem, da se zunaj soda doliva po potrebi mrzla ali mlačna voda.



Pod. 33.

Za izdelovanje tega stroja rabi se najmočnejša ploščevina, tako da izdelovatelj teh strojev, E. Ahlborn v Hildesheimu, jamči za njih trpežnost.

Te vrste stroje dobimo za pinjenje 2 do 24 litrov smetane za 10 gold. 80 kr. do 32 gold. 40 kr.

26. Angleški stroj za pinjenje.

Za izdelovanje surovega masla za dom ali sploh za male množice smetane, to je, od 3 do 8 litrov, je primeren mali angleški stroj.

Ta stroj (*pod. 34.*) je celó priprosto in lično izdelan. Vsi posamezni deli stroja so trdno iz lesa izdelani, lopatice so pritrjene na ôsi, katera se vertikalno suče, posoda pa, v kateri se pini, je iz debelega stekla.

Ta mali stroj se dobi pri „Land- und forstwirtschaftliches Verkehrs-Bureau Wien, III.“ z ozirom na velikost za 5, 6 ali 8½ gold.



Pod. 34.

27. Pinjenje kisle smetane.

Pinjenje kisle smetane je najbolj v navadi. Skušnja uči, da se mora po napravi finega surovega masla