

gospodarske, obrtniške in národne.

Izhajajo vsako sredo po celi pólí. 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 25. avgusta 1886.

Obség: Prodaja svežega mleka. — Pravi čas za zimsko setev. — Naprejanje mladih žebet. — Rabarbara; Rheum. — Kaj naj bi se v naši domovini pri ljudskem šolstvu sploh koristno in praktično spremenilo? (Dalje.) — Trgovinska in obrtna zbornica. — Zopet enkrat Lienbacher. — Naši dopisi. — Novičar.

Gospodarske stvari.**Prodaja svežega mleka.**

Najlože se spravi mleko v denar, ako ga zamoremo prodati koj svežega izpod krave. Koder je taka prilika dana, bode moral umni gospodar vedno tako porabo mleka mimo vseh družih vpeljati, kajti s prodajo svežega mleka je najmanj stroškov in opravil sklenjenih ter ob enem tudi najboljši denarni vspeh. Sicer je prodaja mleka uže v hlevu ali na domu redkokrat mogoča; v največ slučajih treba je mleko ali v mesto ali pa na železnico voziti. Prepeljevanje mleka prouzroči pa mnogo stroškov, bodi-si zaradi vožnje same ali pa zaradi potrebnih posod. Pri nas v slovenskih pokrajinah prodaja mleka v veče daljave ni nikodar v navadi, a dá se na korist živinorejcem še mnogo o tej zadevi storiti. Kranjski posestniki, kateri bivajo blizu in ob železnici, bi delali lahko združeni v mlekarske zadruge s pošiljanjem mleka v Trst, Reko, Pulj itd. najlepše dobičke. Daljava do Trsta je primerno le majhna, vsaj dohaja celó iz Českega mleko na Dunaj, in mleko na Dunaji je ceneje, kot v Trstu. Pošteno ravnanje in zdravo mleko bi se v tih krajih kmalu ceno pridobilo. Podrobneje misli o tem predmetu prijavil je v tem listu ravnokar gosp. Fr. Povše v članku „Mlekarske zadruge“, zato zdi se mi umestno o pošiljatvi mleka nekaj spregovoriti.

Mlekarju mora biti na tem ležeče, da pride mleko kupcu zdravo in dobro obdržano v roke, on mora vse storiti, kar je potrebno v to svrhu. Važno je hlajenje mleka, v vročem poletnem času pa neobhodno potrebno. Ko je mleko shlajeno, sme se še le pričeti s pošiljanjem. Posode za pošiljanje mleka so ali iz lesa ali iz ploščevine; zadnje imajo na vsak način prednost, posebno pri pošiljanji po železnici. Vse posode, ki se za to rabijo, morajo biti tako narejene, da se dajo dobro zamašiti, tako, da ne more zrak k mleku dohajati, pa tudi ne mleko se izlivati.

Vsem tem tirjatvam zadostuje iz jeklene ploščevine izdelana posoda Fleischmannova. Cela posoda narejena je iz pocinjene, jeklene ploščevine. Dno posode ne stoji na tleh, ampak na močnem, spodnjem obroču. Pokrov je na poseben način narejen, ter ima podlago

iz kavčuka. Za ta pokrov ima izumitelj patent. — Izmikanje mleka iz te posode zavaruje se s ključavnico ali pa s pečatom. Omeniti je še, da ima posoda zaradi trdnosti še primerno število obročev. Taka posoda za pošiljanje mleka dobi se pri Kleiner & Fleischmannu v Mödlingu z ozirom na velikost od 8 do 50 litrov za 3 gold. 75 kr. do 12 gold. 50 kr. Dobiti se zamore tudi ravno tam za to posodo primerno cedilce.

V vročem poletnem času je zelo priporočljivo, ako imaš kaj ledú na razpolaganje, da vtakneš v gori omenjene posode posodico z ledom napolnjeno. Taka posodica stane 2—3 gold.

Izvrstne Fleischmannove posode se tako-le rabijo: Pokrov, v katere je udelana posodica z lesom, natakne se na napolnjeno posodo. Potem se napolni posodica z ledom ter ravno tako zapré. Priporočljivo je mlečne posode pri vožnji na železnico pokriti s kako mokro odejo (kocem), da jih tako obvarujemo pred vročim solncem ali zgretim zrakom.

Skušnja, katero so s temi posodami naredili, se je kaj dobro obnesla. Napolnili so dve posodi, ki ste držali po 25 litrov z mlekom, v eno so dali posodico z ledom, v drugo pa ne. Postavili so posodi skoz 6 ur v zrak, ki je imel 25 stopinj toplote. Mleko, ki je bilo poprej shlajeno na 6 stopinj, je imelo čez 6 ur v posodi z ledom 11 stopinj, v posodi brez ledu pa skoraj 19 stopinj. Vspeh se vé da je še boljši, če so posode tako zavarovane, kakor zgoraj rečeno.

Vsaka posoda, ki se rabi za pošiljanje mleka, mora se pri vsaki porabi takoj temeljito osnažiti. Pri posodah iz ploščevine zadostuje, da jih enkrat osnažimo v vroči, sè sodo (pepeliko) nekoliko pomešani vodi, potem se splaknejo in na prepihu posušé. Več skrbi treba je imeti z leseno posodo, posebno poleti. Te posode zamorejo se le z apnom dobro osnažiti; pusté se nekaj časa ležati v apneni vodi, potem se v čisti vodi operó in na zraku dobro presušé.

Posode z mlekom, koje se na železnico dajo, morajo imeti vedno razločno pisan naslov. Izplača se dostikrat kmetovalcu namestu mleka smetano pošiljati; pri tacem pošiljanji velja vse ono, kar je o mleku povedanega.

