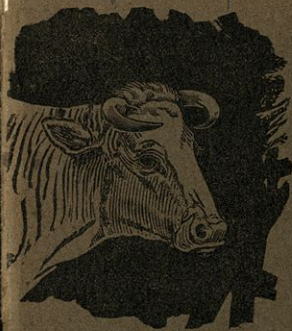


Alfa Laval

58082



Kratko

navodilo za
izdelovanje masla

za posestnike naših izvirnih
Alfa Laval posnemalnikov



Delniška družba Alfa Separator, Dunaj, Praga, Lemberg



Alfa Daisy I in II visok

58082



Mlekarski spisi
 delniške družbe
Alfa Separator

Kratko

navodilo za izde-
22 lovanje masla 22

za posestnike naših 193478

izvirnih Alfa Laval
- posnemačnikov -



19082

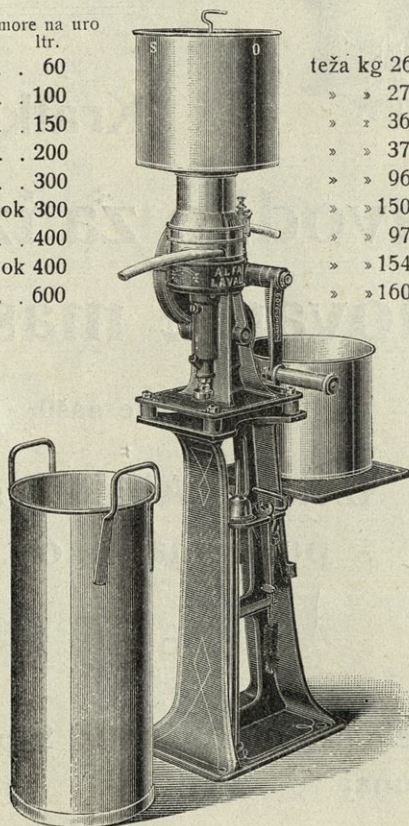
Delniška družba Alfa Separator
Dunaj :- Praga :- Lemberg

Ponatis prepovedan

Delniška družba Alfa Separator, Dunaj, Praga, Lemberg

Izvirni Alfa Laval posnemalniki sestav 1909

	zmore na uro ltr.		teža kg
Alfa Viola I . . .	60		26K 175.—
Alfa Viola II . . .	100	» »	27 » 220.—
Alfa Kolibri I . . .	150	» »	36 » 260.—
Alfa Kolibri II . . .	200	» »	37 » 330.—
Alfa Daisy I . . .	300	» »	96 » 460.—
Alfa Daisy I visok	300	» »	150 » 500.—
Alfa Daisy II . . .	400	» »	97 » 570.—
Alfa Daisy II visok	400	» »	154 » 630.—
Alfa Regina . . .	600	» »	160 » 830.—



Železni podstavki za sestav 1909

s shrambo za orodje spadajoče k posnemalniku, isti stane za
Viola I in II K 26.—, za Kolibri I in II K 28.—.

UVOD.

Kdor se mora za svoj vsakdanji kruh tako truditi kot kmetovalec, naj bode vesel, ako najde prijatelja, koji mu delo olajša in zaslužek pomnoži. Takega prijatelja si lahko pridobiš ako si nabaviš separator Alfa.

Separator bi se reklo po naše posnemalnik, to je, kakor vže ime pove, stroj s kojim se posnema mleko, in to tako natančno in hitro, da se z starim načinom posnemanja namreč v latvicah, niti malo primirjati ne more.

Svetovalo bi se torej nujno vsakemu kdor si more držati le 3 ali pa več krav, da si posnemalnik takoj nabavi.

Ne straši se stroškov, v 10 mesecih se ti izdatki obilno poplačajo. Da ti naši podatki niso pretirani razvidiš lahko iz naslednjega:

1. Dobiš, kar je bilo pri posnemanju v latvicah nemogoče, popolnoma sladko posneto mleko, koje se prav lahko porabi v gospodinjstvu, pri prodaji, kakor tudi pri izdelovanju sira, tudi za krmljenje telet in prešičev je isto izborno.

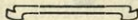
2. Mleko je popolnoma prosto vsake nesnage, ter vsled tega kot živilo veliko pridobi.

3. Uporabljaš isto lahko takoj po posnemanju, torej hitro po molži, ter se tako izogneš vsem škodljivim vremenskim vplivom.

4. Posname posnemalnik mleko tako natančno, da dobiš 15—20 % več masla.

5. Dobiš izborno, trpežno in okusno maslo, koje se prav po visoki ceni lahko proda.

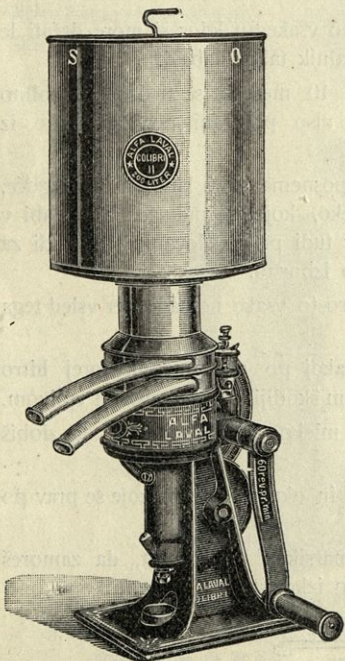
Ta knjižica dala ti bode marsikak dober svet, da zamoreš tu navedene prednosti tudi dobro izkoristiti.



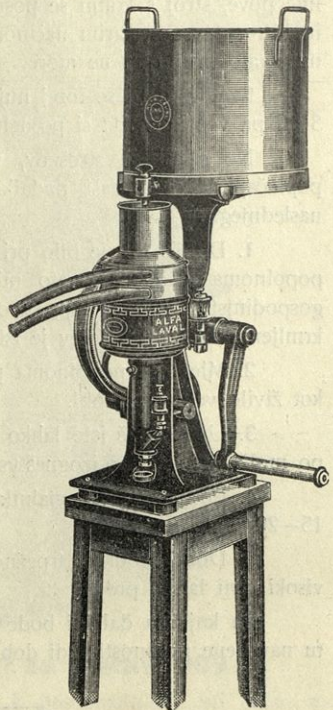
I. odstavek.

Pridobivanje smetane z izvirnim Alfa Laval posnemalnikom.

Prečitaj pred vsem pazno vporabno navodilo poslano ti z Alfa posnemalnikom, in postavi istega po predpisih koji so navedeni tam, namaži istega z oljem



Alfa Kolibri I in II.



Alfa Daisy I in II.

in potem prični delati, a drži se pri tem vporabnega navodila.

Pazi da se bode Alfa posnemalnik obračal z pravo hitrostjo! Alfa R, Alfa D I in II visok in Alfa D I in II morejo se obrniti 45krat, Alfa Kolibri I in II in Alfa Viola I in II pa 60krat v minuti, ne manjkrat ne večkrat, kajti tako gre najbolje in najlažje. Ako vstaviš vijak za smetano, lahko razmer med smetano po svoji razsodnosti uravnaš.

Recimo n. pr. 100 kg dobrega mleka vsebuje 4 kg masla. To pridobiš pa lahko iz 25 ali 10 kg smetane, kakor pač vstaviš vijak za smetano. Umevno je pa, da bode v prvem slučajni smetana redka in v drugem gosta. Z tvojim posnemalnikom zamoreš po tem dobiti isto množino masla z določene množine mleka **ako odvzameš 20 % ali 12 % smetane. V posnetem mleku zaostala** tolšča je vedno ista, le goščoba smetane je različna.

Ako hočeš iz smetane napraviti maslo, vstavi vijak za smetano tako, da dobiš manje smetane, koja je pa gostejša, ker se iz take smetane maslo veliko lažje umete. V tem slučaju je najbolje, da vstaviš vijak za smetano tako, da dobiš 6—8 krat toliko posnetega mleka kot smetane.

Ko gredo zadnji ostanki mleka skozi posnemalnik, se vlije v istega nekaj litrov posnetega mleka brez pen, ter se goni stroj toliko časa, da odteka iz istega le posneto mleko, to je potem dokaz, da je šla vsa smetana iz bobniča.

II. odstavek.

Ako bodeš shrambo za mleko v redu imel,
Gotovo o dobičku govoriti bodeš smel!

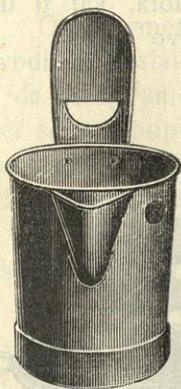
Te vrstice gotovo ne lažejo. Ako hočeš da ti bode shramba za mleko donášala dobiček, moraš skrbeti pred vsem, da je ista snažna, a to ne samo shramba ampak vse kar je v njej. Ako prezreš le en zamazek, našel se bode hitro drugi in v kratkem bode vse v neredu. Ako si se pa enkrat privadil redu in snažnosti, ter zračiš večkrat shrambo, torej bodeš imel z isto sam veselje, in blago koje bodeš prodajal se bode povsod hvalilo in dobro plačalo.

Umevno, da ne smeš v shrambi za mleko shranjevati družih stvari ne jedi ne orodja, kajti ravno mleko in mlečni izdelki so zelo občutljivi ter je prav lakho mogoče, da dobijo isti vsled tega neprijeten okus. Uredi torej shrambo za mleko tako, da se ista lahko snaži; tla položi z zemeljsko smolo ali kamnitimi ploščami ter napravi na tleh odtok za pomije, stene in strop namaži z oljnato barvo in apnenim beležom. Ako vporabljaš zadnje torej moraš vsako leto enkrat ali dvakrat namaz prenoviti.

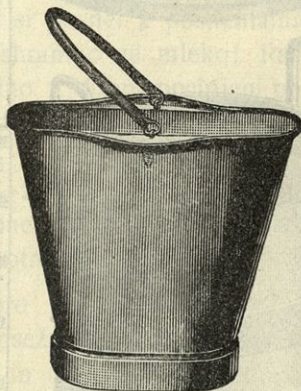
Tudi pri molži moraš strogo gledati na snago! Ne pozabi nikdar umiti si rok, kravi operi rep, in vime obriši z snažno mokro ruto.

Delniška družba Alfa Separator, Dunaj, Praga, Lemberg

Vporabljay pri molži ako le mogoče posodo iz dobro pocinjene železne pločevine. Taka posoda je namreč veliko lažja kot lesena, ter se tudi veliko lažje snaži, in vsled tega je tudi mleko veliko trpežnejše. Ker pocinijo kleparji na deželi posodo navadno le površno, torej ista kaj rada zarjavi, vsled tega se ti svetuje, da kupiš posodo poslano iz večje tovarne.



Molznjak z izlivkom.



Encenberški molznjak.

Ako posodo snažiš torej splakni isto najpreje z mrzlo potem z gorko vodo v koji razstopi nekoliko sode, potem še enkrat z mrzlo vodo nakar postavi posodo na zračni prostor da se posuši. Še bolji kakor soda je apnen belež iz ugašenega apna in vode. To, prav tako ceno, kakor izborno sredstvo je zlasti dobro za snaženje lesene mlekarske oprave, kakor pinje, gnetil-

Delniška družba Alfa Separator, Dunaj, Praga, Lemberg

nika i. dr. Predmeti se namažejo s krtačo z apnenim beležom in se isti potem šele po preteku dveh ur izpere.

Posnemalnik ti olajša snaženje v shrambi. Isti ti prihrani obile latvice v koje si nalival preje mleko za posnemanje. Ako si odstranil latvice pridobil si s tem veliko prostora, kar ti delo gotovo olajša.



Zbiralna posoda z preluknjanim pokrovom, stožčastim cedilom in merilom.

Ampak ponovno drži se snage! Najčastnejše spričevalo za kmetico je snažna shramba za mleko; njena pridnost kaže se najbolje na osnaženi, lepi posodi in na dobro rejeni živini.

III. odstavek.

Ravnanje z smetano, izdelovanje masla iz kisle smetane.

Ohladi smetano kojo si posnel z posnemalnikom v vodi, in postavi isto v shrambo za mleko! Pazi na to, da hraniš smetano vedno v dobro pocinjeni posodi sicer se zna pripetiti, da dobi maslo tako zvano „masleno napako“. Skrbi tudi, da ima shramba za mleko vedno temperaturo od 15—20⁰ C! Zakuri torej v isti po zimi in ko je topleje ponehaj polagoma z kurjenjem, dokler isto sploh ni več potrebno.

Ako hočeš imeti dobro in trpežno maslo, torej je velikega pomena, da doseže smetana pravo godnost t. j. ista mora biti kislata in malo gosta ne sirasta.

Kot znak, da je smetana dobra za umetenje naj ti bode to, da vtakneš v isto leseno žlico in ako smetana od iste polagoma kaplja in žlico takorekoč po-barva, je godna. Da je vsa smetana jednako kislata, treba je isto od časa do časa premešati in to zlasti v slučaju, ako se je smetana od večkratnega posne-manja devala v eno in isto posodo.

Da se smetana hitreje skisa, torej lahko priliješ isti nekaj žlic pinjenega mleka koje ti je ostalo od

zadnjega umetenja. Ako pa pinjeno mleko ni več čisto, in sveže, torej opusti raje to in segrej smetano nekoliko, da se ista sama od sebe skisa. Pazi pa, da ne zmešaš pred umetenjem sladke in kisle smetane, kajti v tem slučaju dobiš manje masla, koje je pa tudi slabše.

Ako se smetana med kisanjem ne ohladi več kot 5–6° C, torej je po preteku 18 ur dovolj kislá. Pomni dobro: **Dovolj** kisló! Ne **prekisló!** Velika nezmisel je puščati smetano toliko časa stati, da ista izgleda kakor debela neokusna kaša, kojoj pokriva rumenkastosiva, plesnjiva koža. Maslo umeteno iz take smetane je jako slabo.

Pametno torej napraviš, ako smetane ne pustiš predolgo stati, ampak isto od treh molž, skupaj umeteš, kadar je za to godna. Ako ti pa to ni mogoče, torej ohladi smetano koja mora najdalje časa stati, da se ista ne skisa preje kot imaš vso smetano za umetenje skupaj. Sploh moraš v vročih dnevih smetano takoj po posnemanju ohladiti, da se ista prehitro ne skisa.

Vlji smetano 18 ur pred umetenjem skupaj, ter isto po preteku 2–6 ur premešaj z lesenim motičem in sicer tako, da mešaš z istim od vrha proti dnu in zopet obratno. Ta leseni motič obstoji iz palice koja ima na koncu preluknjano lopatico; ista izgleda kakor motič pri navadnih kmetskih pinjah. Ako se hočeš pred umetenjem prepričati če je smetana dovolj kislá, torej položi lopatico za maslo v isto, nakar jo vzemi

ven in ako se odteka smetana od iste takorekoč v štrenah, je znak da je godna.

IV. odstavek.

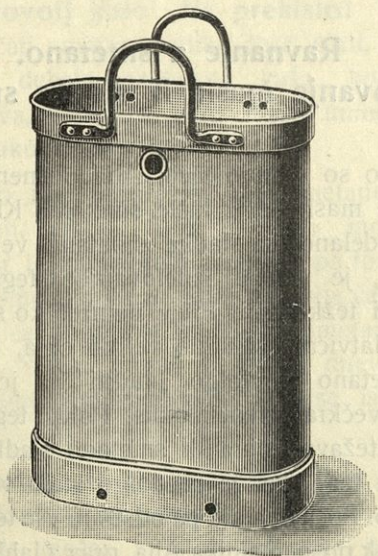
Ravnanje z smetano. Izdelovanje masla iz sladke smetane.

Predno so se udomačili Alfa posnemalniki, izdelovalo se je maslo le iz kisle smetane. Kljub temu, da je maslo izdelano iz sladke smetane veliko bolje in tudi dražje, je vendar izdelovanje istega zvezano z marsikakimi težkočami. Preje namreč ko se je z posnemanjem v latvicah izgubilo veliko časa, moralo se je sladko smetano predolgo hladiti in je ista dobila vsled tega večkrat grenek okus. Poleg tega bilo je pa sploh zelo težavno ohraniti smetano sladko, ker se je mleko vsled tega, ker je predolgo stalo v latvicah kaj rado skisalo. Posnemalnik pa odstrani vse te težkoče in ti, kot posestnik posnemalnika Alfa, prav z lahkoto izdeluješ maslo tudi iz sladke smetane. Ohladi smetano takoj po posnemanju, in ne pusti iste dalje časa stati kot 18 ur, v toplem času je celo to predolgo! Drži shrambro za mleko kolikor mogoče hladno in kuri v isti po zimi le malo.

V. odstavek.

Ohlajenje in segrevanje smetane.

Ako je treba smetano pred umetenjem ohladiti, torej vlji isto v primirno posodo in postavi to v mrzlo vodo, kojo večkrat menjaj. Dobro je, ako si pustiš v to svrho vzidati jarin. Ako je pa vzidanje



predrago, torej napravi iz 30 – 40 mm debelaga lesa korito, koje postavi na 75 mm debele lesene stebre. Snaženje tal pod koritom ti bode vsled lesenih stebrov veliko olajšano. V jarin ali korito nalji mrzle vode, ako je vreme toplo moraš vodo večkrat menjavati!

Ako razpolagaš z ledom torej deni istega v vodo a ja ne v smetano, kajti maslo bi bilo vsled tega slabše! Ako je treba smetano segreti, postavi isto v gorko **ne vročo** vodo, ali pa se posluži **pušice za temperiranje**. Isto napolni, kakor je pač treba smetano segreti ali ohladiti, z gorko ali mrzlo vodo, ali pa z ledom, ter se jo drži v smetani. Ta pušica služi zlasti jako dobro, ako je treba temperaturo hitro menjati.



Ako hočeš meriti toploto smetane, ne vtikaj nikdar prstov v isto, ampak nabavi si mlekarski toplomer koji plava v mleku in smetani. Vse važnejše temperature so na takih toplomerih posebno zaznamovane.

VI. odstavek.

Umetenje.

Umetenje masla ni tako lahko kakor si marsikdo predstavlja. Pri tem delu treba je največje skrbljivosti, pazljivosti in pridnosti.

Ako maslo slabo izpade, povzroči to navadno le en nedostatek, koji se pa kaj lahko prepreči. Najbolje je torej, da se ravnaš vedno po danih nasvetih in navodilih!

Za pomniti so zlasti:

1. temperatura;
2. čas umetenja;
3. gostota smetane;
4. število obratov pinje.

Temperatura smetane in čas umetenja sta prav v tesni zvezi. Ako je namreč smetana pregorka, torej se tudi maslo prehitro umete, ter je isto vsled tega mazasto in pomešano z pinjencem. Ako je pa smetana prehladna, torej se maslo le počasi umete, ter je isto jako trdo.

Gostota smetane vpliva na maslo le v toliko, da čim gostejša je ista, tem hitreje se maslo umete; 12—14% smetane iz neposnetega mleka je najbolje.

Pri modernih strojih traja umetenje 30—40 minut. Ako pa vzame isto veliko več časa, torej je temu kriva prenizka temperatura ali pa preredka smetana. Večkrat zakrivi isto tudi bolezen pri kravah, nesnažna mlečna posoda, pinja i. t. d. Ako se maslo umete preje kot v 25—30 minutah torej je kriva temu previsoka temperatura, ali pa prehitro vrtenje pinje, le redkokedaj kriva je temu pregosta smetana, ako se umete prehitro dobiš manje masla, ker ostane v tem slučaju velika množina maslene tolšče v pinjencu. Ohladi torej v vročih dneh sladko smetano 10—12° C, kisló pa 14—16° C. V mrzlih dneh pa zvišaj temperaturo sladke smetane na 15° C, kislé pa na 10° C.

Po tem kakor je vreme toplo ali hladno, prostor kjer umeteš vroč ali mrzel, znižaj ali pa zvišaj temperaturo smetane.

Ta pravila dozdevala se ti bodo v začetku dolgotrajna in obširna, ali v kratkem bodeš znal ceniti vrednost istih, ter jih gotovo ne bodeš nikdar opustil.

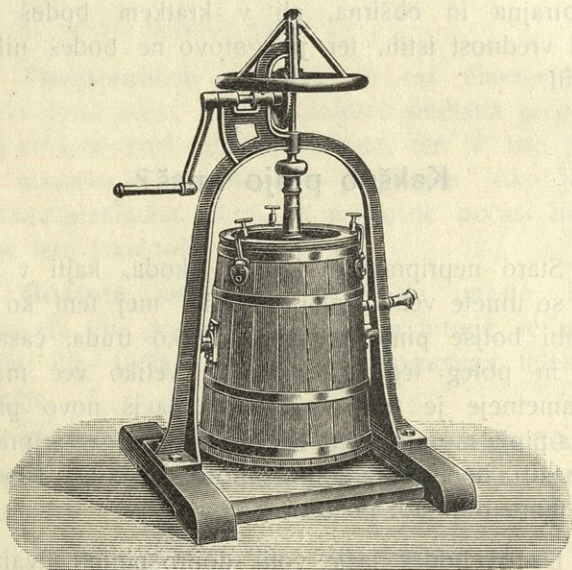
Kakšno pinjo imaš?

Staro nepripravno? To je škoda, kajti v taki pinji se umete veliko manje masla, mej tem ko pri vporabi boljše pinje prihraniš veliko truda, časa in dela in poleg tega pridobiš še veliko več masla. Najpametneje je torej, ako si nabaviš novo pinjo. Dobra pinja mora biti enostavna in trpežna, pripravna za snažiti, imeti mora dobro zaporo, lahek tek in poleg tega mora biti tudi po ceni.

Da si bodeš lažje volil dobro pinjo, navajamo ti tu dve, koji gotovo odgovarjata vsem zahtevam; ti dve sta: **holštinska pinja in pinja Viktorija.**

Holštinska pinja sestoji iz stoječe hrastove kadi, koja se popolnoma odpre, ter se vsled tega lahko snaži. Pokrov izdelan je iz enega samega kosa lesa ter je neprodušno pritrjen na pinjo. Notranja oprema pinje je zelo praktična in priprosta, ter se pri ume-tenju vrti le ročica.

Izborne so tudi naše **pinje-Viktorija**, koje se kaj lahko snažijo in zračijo. Te pinje so zelo trpežne, zapora pri istih je neprodušna, tek lahek.



Holštinska pinja.

Poleg pinje potrebne so pri umetenju še druge priprave in sicer: **sita za maslo, gnetilna deska z valjarjem, lopatica in merice.**

Ne zadovolji se samo z cedilom od juhe koje vporabljaš v gospodinjstvu, isto ni nikdar brez duha

Delniška družba Alfa Separator, Dunaj, Praga, Lemberg

ter dobi maslo vsled tega neprijeten okus. Sito za maslo koje vporabljaš le pri umetenju ne stane dosti ter ti jako dobro služi.

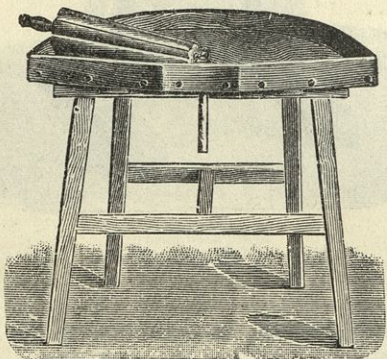
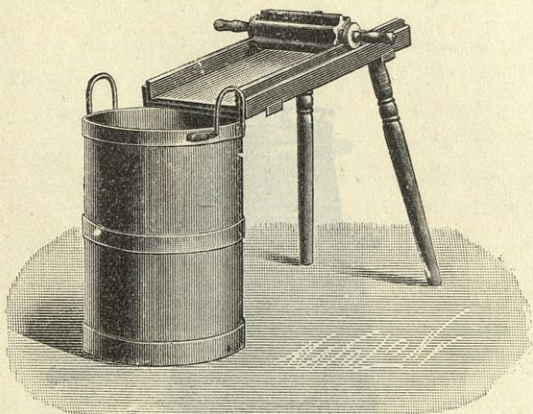


Pinja Viktorija.

Velika nezmisel je nositi maslo negneteno na trg. Veš li katere prednosti ima gnetenje? Gneteno maslo ne izgleda le lepo, ampak je isto popolnoma prosto pinjenca, ter je vsled tega trpežnejše in okus-

Delniška družba Alfa Separator, Dunaj, Praga, Lemberg

nejše. Gneteno maslo se veliko lažje proda in vsaka pametna gospodinja vé ceniti vrednost istega.



Ne smeš se torej strašiti malega truda kojega ti povzroči gnetenje, tudi ne smeš gnesti masla z rokami, kajti, prvič je človeška roka vedno gorka, in drugič

le redkokedaj popolnoma čista: dve točki koji škodujeta maslu. Vsled tega predočujeta predstoječi sliki dva pripravna gnetilnika z rebrnatim valjarjem. Krožna gnetilna deska priporoča se zlasti vsem onim, koji umetejo več masla na enkrat.



Lopatica služi v to, da se spravi maslo pri gnetenju v pravo lego, kakor tudi za zvaljanje, rezanje in tvorjenje istega. Za tvorjenje seveda le v slučaju, ako nimaš tvoril na razpolago. Tvorila služijo v to, da podelijo maslu lepo obliko. Ako vporabljaš vedno jednaka tvorila, torej bode tvoje masla na trgu kmalu znano in pridobil si bodeš stalne odjemalce. Ako maslo tvoriš, ne pozabi opariti preje tvorila z vročo vodo in potem položi isto nekaj minut v mrzlo vodo, kajti sicer se maslo tvoril prijemlje. Lepo rumeno maslo se navadno bolje plača kakor brezbarvno. Ker je pa navadno v času ko se polaga živini le suha krma maslo blede, priporoča se isto

barvati, umevno le z dobro rastlinsko barvo, kojo je dobiti pri tvrdkah koje se pečajo z izdelovanjem takih predmetov, prav po uizki ceni. Ista se mora hraniti v hladnem, temnem prostoru, ter se mora z smetano dobro pomešati. Za 1 ltr smetane zadošča ena kapljica barve, za 100 ltr smetane 5—6 gr. koji se odmerijo z merico.

Da vse tu navedeno še enkrat praktično preidemo, hočemo si predstavljati, da stojimo vročega polletnega dne v tvoji shrambi za mleko in hočemo umesti mleko oziroma smetano od treh molž.

Tvoja shramba je umevno dobro prezračena, snažna, orodje je v redu, vse se sveti od snage.

Izperi pinjo najpreje z vročo, potem z mrzlo vodo. Vtakni lopatico v smetano, ko vzameš isto ven, se odteka smetana v štrenah od nje in lopatico belo pobarva, smetana je torej godna.

Meri z toplomerom temperaturo smetane, ako znaša ista 12—15⁰ C torej lahko z umetenjem pričneš.

Napolni pinjo do polovice (pinjo Viktorija do tretinje) z smetano in prični obračati.

Meti približno 20 minut jednakomerno naprej, ter od časa do časa poglej in ponehaj z umetenjem, dokler se ne pokažejo male, kakor grah debele kroglice.

Ako imaš v rabi trdno stoječo pinjo kakor je holštinska, torej spravi te male kroglice s pomočjo motiča skupaj v večje kose. Ako je pa tvoja pinja

obračljiva, brez motiča potem spravi te kroglice s pomočjo lopatice skupaj.

Vzemi potem s pomočjo sita maslo iz pinje, prelji tudi pinjenec skozi sito in potem operi tudi pinjo z mrzlo vodo in prelji tudi isto skozi cedilo, da ja ne gre nič v izgubo.

Ako je zelo vroče, torej položi maslo za kratek čas v mrzlo čisto vodo.

Pri gnetenju razgneti najpreje maslo z pomočjo rebrnatega valjarja, ter isto potem s pomočjo lopatice zopet skupaj spravi in nato zopet razgneti.

Tako delaj naprej, dokler pinjenec nič več ne odteka in se maslo lahko gnete kakor dobro zgneteno testo.

Predolgo gnetenje tudi ni dobro, ker je maslo vsled tega mazasto in ne izgleda lepo.

Ako je maslo, ko je vzeto iz pinje pre-gorko, torej razgneti isto le na lahko ter pusti to stati 12—14 ur in gneti isto šele potem.

Tehtaj maslo ko je gotovo, zavij isto v čist snažen pergamentni papir in hrani potem to kolikor mogoče na hladnem prostoru, dokler ne neseš masla na trg.

Umevno pa je, da umetenje ne bode šlo vedno tako gladko kakor si ravno du čital. Tu in tam prišlo bode do nepravilnosti, kojih se pa ne smeš strašiti, ker te prihodnjič lahko preprečiš.

Pripeti se, da se maslo umete šele po preteku 50—60 minut. V takem slučaju je bila smetana prehladna ali pa si prepočasi obračal. To spoznaš na tem, ako izgleda smetana med umetenjem penasto. Obračaj torej v prihodnje hitreje in znižaj temperaturo smetane za 1—2° C. Velik pogrešek je tudi pinjo preveč napolniti. Pinja v kojoj si nalil preveč smetane umete le počasi in slabo. Ne napolni torej holštinske pinje nikdar čez polovico in pinjo Viktorija le do tretinje. Dogodi se tudi, da se umete prehitro ter dobiš vsled tega manje masla. V tem slučaju si obračal prehitro ali pa je bila smetana pretopla. Ohladi prihodnjič smetano bolje in obračaj počasneje.

Dobro bi tudi bilo, ako se privadiš, da vsaki dan posebaj vpišeš koliko in kako si umetel. Ako primirjaš potem te različne zaznamke povzel bodeš iz istih marsikak dober svet, ako bodeš našel pri umetenju kake pogreške.

Zaznamuj si torej pri vsakem umetenju:

- 1. Koliko stopinj toplote je v shrambi za mleko;**
- 2. Kako topla je bila smetana;**
- 3. V kolikem času je bilo maslo gotovo.**

Ako se bodeš ravnal po nasvetih te knjižice, torej bode tvoja denarnica kmalu lahko povedala, kakšen dobiček donaša urejena shramba za mleko in kako praktičen in dober prijatelj je Alfa posnemalnik.

Delniška družba Alfa Separator, Dunaj, Praga, Lemberg



Alfa Regina

Univerzitetna knjižnica Maribor



193478



000508082

COBISS •

