

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.

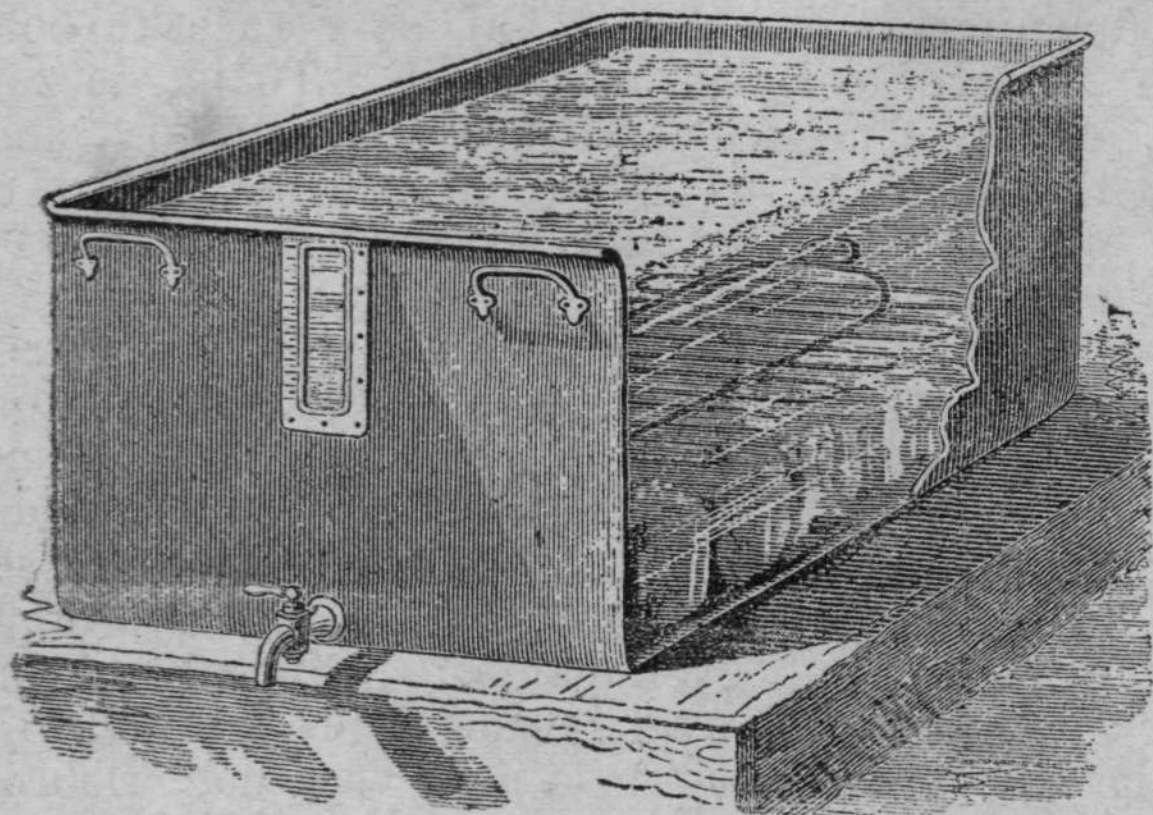
V Ljubljani 10. septembra 1884.

Obseg: Nov način posnemanja mleka. — Poziv udom podružnice c. k. kmetijske družbe senožeške in drugim gospodarjem na Pivki. — Žvepljanje sodov. — Nekaj zoper garje (grinte) pri ovcah. — Vprašanja in odgovori. — Razjasnilne opombe vladine k načrtu postave o dedinskih naredbah pri kmetijskih domačijah srednje velikosti. (Dalje.) — Trgovinska in obrtna zbornica. (Dalje.) — Volitev na Notranjskem. — Deželni zbor kranjski. — Noč pred sv. Dnevom. (Dalje.) — Naši dopisi. — Novičar.

Gospodarske stvari.

Nov način posnemanja mleka.

Znano je, da je smetana toliko slajša, tolstejša in boljša, kolikor hitreje se shladi mleko. Znano je nadalje, da se na noben način ne dobi toliko smetane in ravno tako posnetega mleka, kakor ravno z nepopolnim dotikanjem mleka z ledom. Toda pri tem ravnanju ne postane pa le mleko, ker se led jako hitro taja, slabše, temveč je tudi prelivanje in zopetno nalivanje samo na sebi jako težavno in zamudno. Kako se temu izognemo, kaže nam spodej stoječe vpodobljeno ravnanje.



Četrty del posode, koje oblika in naprava se iz podobe razvidi, napolni se s čistim ledom. Da pa led ne splava na vrh, pokrije se z železno mrežo. Led pa mora — v velikih in ravnih kosih — spodnji del popolnem brez lukenj zavzimat, da se ne začne tajiti, predno je vsa smetana stopila na površje. Posoda ima na sprednjem delu ravno nad pipo stekleno zarezo, skozi katero lahko mleko opazujemo, da pričnemo o pravem času posnemati mleko. Posnemanje naj se vrši ravno 40 minut potem, ko smo napolnili posodo. Ker se v tem času začne tajati tudi led, odteče naj tudi takoj po posnemanju posneto mleko skozi odprto pipo. Pred zopetnim napolnjenjem pregledati moramo led in luknjaste ter otajane kosce nadomestiti z novimi. Izumel je to ravnanje Amerikanec Henry W. Kellogg.

Poziv

udom podružnice c. kr. kmetijske družbe senožeške in drugim gospodarjem na Pivki.

Dné 21. t. m. popoldne imela bode senožeška podružnica c. kr. kmetijske družbe svoj občni zbor na Razdrtem. Zborovalo se bode, kako delovanje podružnice in sploh kmetijstvo na Pivki pospešiti, ter bode pri tej priliki tudi navzoč gosp. Rihard Dolenc, vodja vinarske šole na Slapu, in gosp. Gustav Pirc, tajnik c. k. kmetijske družbe in potovalni učitelj.

H zborovanju so vabljeni vsi udje podružnice, kakor tudi sploh vsi gospodarji, kateri se za kmetijski napredek zanimajo. Sprejemala se bodo tudi oglasila za pristop k c. k. kmetijski družbi.

Žvepljanje sodov.

Žvepljanje sodov spada med ona kletarska opravila, koja se največ opravljajo v vinski kleti, pa vendar je izvrševanje tega opravila še največkrat nepravilno. Namen žvepljenja je, zabraniti v sodo naseljevanje gljivic, ktere škodujejo sodnemu lesu ali pa vinu. Kakor je sploh znano, se pri žvepljanju sodov sožge v sodu žveplo, vsled česa se razvija zadušljiv plin, t. j. žvepljena sokislina. Žvepljena kislina je plin, kateri užo v mali množici pogubno vpliva na rastline nižje vrste, kakor na pr. gljivice. V sodu, kateri je bil zažvepljan in potem dobro zaprt, ne najde se več živega troska od katere koli gljivice in sme ležati leta dolgo, ne da bi postal plesnjiv ali „bumfast“. Kedar se sod zopet rabi, treba ga je le dobro z vodo izprati.

Ako se sod, kateri se je ravno izpraznil, zažveplja, potem ostala mokrota sodova takoj posrka žvepljene sokislino ter umori vse gljivične trose. Po daljšem času zgubi se pa žvepljena sokislina, ona se spoji s kislecom zraka ter se spremeni v žvepleno kislino. Ako se v tak sod takoj hoče zopet vino vliti, najdlje se bode, da je vino postalo neprijetno kisleje. S pomočjo žveplene kisline razkroji se namreč primerni del grampe (Weinstein), nekaj vinske kisline se oprosti in zadnja dá vinu to neprijetno kislino. Da se to zabrani, treba je sod, predno se vnoveč napolni, dobro izplakniti in še le takrat s tem delom prenehati, kedar voda, ki se iztaka, nima nikakega kislega okusa več. Pri sodih