

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 v sredo 15. septembra 1875.

O b s e g: O zboljšanju planinskega gospodarstva. — Novi Kranjski panj po Dzierzonovi osnovi. (Dalje.) — Preiskave novega vina. — Čudna različnost cenilnih tarif. — Zopet druga trtna uš. — Gospodarske novice. — Štiri leta stal ubijavec. — Kako kmečki diplomati sodijo ustajo Ercegovinsko in Bosniško. — Magjari in Bosniško-Ercegovinska ustaja. — Mnogovrstne novice. — Policijski komisar. (Dalje.) — Naši dopisi. — Novičar.

Gospodarske stvari.

O zboljšanju planinskega gospodarstva.

Poročilo predstojnika podružnice Bohinjske Jan. Mesarja. *)

Ker mi je sl. glavni odbor družbe kmetijske dogovorno z visokim c. k. kmetijskim ministerstvom izročil nalogo, popotovati po nekaterih krajih naše dežele v zadevah planinskega gospodarstva, mislim, da vsaj nekako dolžnost spolnim, ako o tem vsaj nekoliko poročam.

Poglavitno bile so 3 okolice naše dežele, katerim je bil moj obisk, ki se je vršil preteklega meseca julija, namenjen, namreč: a) planini v Kamniški okolici, b) planini na Nanosu pri Vipavi, in c) planini v Gozdu pod Snežnikom na Notranjskem, da bi se za prvo dotični gospodarji vsaj nekoliko opozorili na marsikatero pomanjkljivost in nedostojnost in po njih spoznanji sčasom nagnili na boljše planinsko gospodarstvo ne le gledé skrbnejšega varovanja živine in umnejšega in marljivejšega oskrbovanja planinske ledine, po katerem more na planinah rasti več in pitniše paše ter iz nje zarediti se mlada živina trdnejših kosti in več mesa, molzni živini pa se vimena polniti z obilnišim in mastnejšim mlekom, ampak tudi gledé tega, da bi to mleko podelovali v take izdelke, po katerih se pridobi več denarnega pridobitka iz njega.

Zato se je povsod po pregledu planine, stanarij in natančni poizvedbi ravnanja z mlekom dotični poduk, kakor je kje potrebno bilo, poglavitno sukal okoli 3 točk: a) o umni porabi planinskega sveta, b) o oskrbovanji živine, in c) o umni porabi poglavitnega pridelka, namreč mleka.

V tem poduku se je, kakor je nanoslo, ali koj na planini pod milim nebom, ali dogovorno kje v dolini zbranim gospodarjem povdarjalo, da enako kakor dolinsko polje, so tudi planine vir in pripomoček kmetijskega blagostanja, da povsod po celi zemlji božji

bodi-si v dolini ali na planini, rastline vspešno le rasti morejo, če svoji naturi primerno podnebje in potrebni živež iz zemlje imajo, in je zato po enakih postavah, po katerih je treba dolinsko polje obdelovati in mu povračevati, kar se mu je z žetvijo vzelo, skrbeti tudi treba za rodovitnost planinskega sveta, ker ne more brez škode za planinski vžitek biti, če bi ga živina v kostéh in mesu, planšarji pa, sami dobro rejeni, v maslu, siru in skuti vedno le s planine nosili, pa bi se primerno tudi ne skrbelo, ohraniti jo rodovito, da ne opeša, ampak dalje še svoje poletne goste z vsim tem preskrbljevati more.

Zato je treba skrbeti za razširjanje dobre planinske paše s tem, da se nerabni prostori potrebiijo, očistijo kamna, paši škodljivih rastlin, kladovja, grmovja, ali da se iz močvirnih kosov voda odpelje ter kislá spremení v sladko travo. Z vsem tem pomnožuješ planinsko pašo, razširjaš vžitno planino, vžitno — pravim — ker čemu ti je še toliko sveta, ki se „planinski pašnik“ imenuje, če je pa le groblja ali z grmičevjem in krvinčastim lesom pokrit, da trava rasti ne more. Brez tacega oskrbovanja se planinski vžitek leto za letom le zmanjšuje in na zadnje planina kot pašnik popolnoma mine, zlasti če se tudi sicer zoper neugodne natorne vplive zdatno ne varuje, kakor se Švicarski planšarji še dandanašnji v narodnih svojih pripovedkah z žalostjo spominjajo najlepših planin polnih timijana (Blümlisalm) in drugih rastlin, ki so bile, pa jih ni več, so minule, nerabne postale po udorih, zasipih, poplavih itd. zavolj nevarovanja in ne-skrbnosti v pravem času; zakaj tam, kjer človek svojo dolžnost zamudi, sila naravnih moči togotno in neusmiljeno razdira. Tedaj ustavlja se takemu razdiranju in končevanju planinske ledine po lijakih, zasipih itd. koj v začetku s tem, da varuješ gozd posebno nad pašo, brez katerega v obližji je planinsko gospodarstvo že tudi sicer sila težavno, — da v strugo deneš lijaka, da z nasadbo pripravnega grmovja neki jéz postaviš zasipanju, ali kjer je treba, tudi s povprečnimi plotovi nevarne strmine vtrdiš, kakor jih sém ter tje pri železnicah vidimo, — sploh stori, kar po okoliščinah moreš; dasiravno je pa tudi to resnica, da večkrat človek zoper naravne sile nič kaj zdatnega doseči, ampak le z žalostjo gledati more, kako se po neukrotljivih nezgodah planinska goličava vedno niže pomikuje.

Prišel je pogovor tudi na to, kako je za večji planinski vžitek skrbeti ne le z napravo dobrih hlevov, v katerih je živina zoper mraz in hudo vreme zavaro-

*) To poročilo podučnega potopisa gosp. župnika Mesarja, za napredek vsega kmetijstva, še posebno pa planinskega gospodarstva neutrudljivega predstojnika podružnice kmetijske v Bohinjski Bistrici je sl. centralni odbor izročil vredništvu z željo, naj ga natisne v „Novicah“ v berilo in poduk vsem, katerim je mar za povzdigo planinskega gospodarstva. Vred.

vana, da tako ne boleha in mleka ne zgublja, ampak tudi s skrbnim čuvanjem nad živino, katere rivec in noga ravno to, kar bi jej v živež služilo, pokončujeta, če namreč prešiči niso popolnoma v svinjaku zaprti ali pa vsaj le na gotove manjše prostore ograjeni, ampak če prosto, kar po najlepši travi riti smejo, pa se tudi druga živina skrbno ne privračuje in se umno ne popase zvrstoma kos za kosom, ter tako živina, le sama sebi prepuščena, dobro travo še boljše iskaje prej pohodi, predno se pase na nji, ali svojevoljno v deževji na močvirnate prostore zahaja, kamor bi se le v suhem vremenu zaganjati smela.

Povsod se je tudi posebno priporočevala umna poraba planinskega gnojja, ga raznositi ali razvoziti po ledini, da zraven stanarij nakupičen zastonj prostora ne jemlje, nesnažnosti in napotja ne dela, ampak tje pride, kjer ga je treba v živež rastlinam. Čez vse je za planine potrebna nalašena naprava zredčnega gnojja iz vode in kravjeka, ker z njim polovico več prostora za gnojenje lahko povzameš, in je tudi bolj v pripravnem stanu, da ga rastline kot živež lože dovzamejo, ker hitrejši pririje v grivo do rastlinskih koreninic, nasproti pa se trdi gnoj na sicer že bolj suhem planinskem zraku večkrat že zelo razruši, predno njegova redivna moč v zemljo zleze.

Z opozorom na napravo ali primerno popravo stanov, hlevov, skrb za vodo ljudem in živini bila je prilika opomniti tudi na napčnost, če se živina prezgodaj ali preveč živine v planino na pašo zastavi, in se drobnica ne po oddaljenih, grših strmejših prostorih, ampak koj pomešano z govedi pase. Tej nepriстойnosti naj bi ostri planinski red v okom prišel, po katerem posebno na Kamniških planinah pametnejši gospodarji že dolgo zdihujejo.

(Dalje prihodnjič.)

Novi Kranjski panj

po Dzierzonovi osnovi.

Spisuje Luka Porenta, župnik in čebelar v Bohinji.

(Dalje.)

Iz tega, kar sem dozdej o narejanji rojev govoril, vsak lahko razvidi, da ima dzierzonzirani Kranjski panj že samo v tem oziru imenitno prednost v primeri s starim Kranjskim panjem, ker čebelar more jako lahko sam roje delati, in mu ni treba kedaj čebel prekajati, s čemur sam sebe in čebele silno trpinči. Pa če tudi čebelar svoje dzierzonzirane panjeve pusti, da mu sami po sebi rojijo, si vendar lahko v mnogih primerljivejših pomaga in roj otme, kar pri navadnih starih panjevih ali celo ne more doseči ali pa le z veliko težavo.

Tukaj mi utegne kdo odgovoriti: „to je sicer lepo in prijetno, da si čebelar, kateri nove Kranjske panjeve ima, tako lahko sam roje dela; al to je pa vendar le sitno, ker taci narejenih rojev ne more potem doma obdržati, ampak jih mora za nekaj časa kam drugam prenesti.“

Ne bom sicer rekel, da bi to prenaševanje panjev bilo prav brez vse sitnosti, vendar pa mislim, da je še veliko bolj sitno, dan za dnevom pri ulnjaku sedeti in rojev čakati, potem se pa še po drevji plaziti in roje ogrebat ali vsajati, kar včasih še prav brez vse nevarnosti ni. Tudi je gotovo to, da narejanje in prenaševanje rojev čebelarju nikoli toliko časa ne vzame, kakor pa če dan za dnevom pri ulnjaku straži in rojev čaka, kajti roji so hitro narejeni in tudi hitro prenešeni, ker jih ni treba čez pol ure daleč prenašati; tudi se more to le zvečer ali zjutraj zgodeti ali pa v slabem dežev-

nem vremenu zgoditi, kedar ni časa za drugo delo. To prenaševanje panjev tudi lahko ženske ali celo otroci oskrbljujejo, ker narejeni roji še niso težki.

Se najlože se pa na ta način čebelari, če se na priliko, dva čebelarja, katera kake pol ure drug od drugega stanujeta, skupaj vzameta, da eden k drugemu svoje narejene roje nosita in na-nje pazita; tako imata polovico manj potov, ker lahko eden svoje narejene roje k prijatelju prinese, potem pa zopet te, kar jih je prijatelj naredel, nazaj domú nese.

To, da se narejeni roji za nekaj časa v kak drug ulnjak prenesó, ponuja pa posebno takim čebelarjem, kateri zelo veliko čebel imajo, tudi še druge koristi, in sicer te le:

b) Čebele imajo več paše, če jih ni prav veliko skupaj, kakor pa, če jih je zelo veliko na enem kupu. Če se velika družina k mizi vsede, pa se le majhna skleda na mizo postavi, bodo ljudje lačni od mize vstali, in če se na majhnem pašniku veliko živine pase, bo živina stradala. Ravno taka je tudi pri čebelah. Ako jih je zelo veliko, recimo, kaci 200 do 300 panjev skupaj v enem ulnjaku, jim rado tudi v dobrem vremenu začne paše primanjkovati, to pa uboge živalice primora, da morajo stradati ali pa da morajo v take kraje hoditi si potrebnega živeža iskat, ki so od ulnjaka že preveč oddaljeni. Ako pa morajo čebele dalje v pašo hoditi, s tem veliko zamudé, kajti lahko bi med tem vsaka 3—4krat prinesla, ako bi pašo blizo imele, predno iz daljnega kraja enkrat prinese. Zraven tega se tudi veliko več čebel pogubi, če so primorane, dalje od ulnjaka paše iskati, kakor pa če imajo blizo ulnjaka paše zadosti; čebele veliko trpé, če morajo zlo daleč letati, in marsikatera, posebno če dobro obložena nazaj domú leti, onemore med potjo in pogine; veliko jih pa tudi nevihte in plohe ali hude ure pokončajo, kakor hitro nastopijo. Čebele sicer res že poprej kolikor toliko čutijo, kedaj se kaka nevihta približuje, zato v taci primerljivejši tudi skupoma domú leté, al zelo oddaljenim to ni mogoče. Čebele, katere morajo zelo daleč od doma paše iskati, si pa tudi perute prej pokončajo in raztrgajo, in morajo zavoljo tega prej poginiti, kakor pa tiste, katere blizo ulnjaka že potrebno pašo dobé.

b) Čebelarju, kateri ima zelo veliko čebel skupaj, bode pri prašenji ali plemenjenji veliko več panjev ob maticе prišlo, kakor pa onemu, ki nima preveč čebel skupaj v enem ulnjaku; zakaj kolikor več čebel je skupaj, toliko lože se matica, kedar pride iz prašenja domu, zmoti, da svoj panj zgreši, in v kaki drugi panj gré. Kakor hitro pa matica v drug panj pride, jo čebele brez odloga zgrabijo in brez usmiljenja zadušé.

(Dalje prihodnjič.)

Zopet druga trtna uš.

V nekem vinogradu v Borštu pri Boljuncu (ne daleč od Trsta) so po poročilu „Gosp. lista“ nedavno zasledili na videz čudno spačeno trto. Pri preiskavi so našli na njej nekaj, ki je bilo okroglo kakor grahovo zrno, belo, po udrtih mestih rdeče, na eni strani pa z rujavkasto-zelenkastimi ščitki na pol pokrito. To, kar ima okroglo podobo, so kupčki po kakih sto jajčic neke škrlatnice (Schildlaus, coccus). Jajčica so pomerančaste barve in pokrožne podobe, zavita so v neko belo, gosto kosmato tančico. Uš je podobna drulatnicam, na pr. košeniljkam in škodljiva trtam, breskvam, pomerančam i. dr. Kdor tak mrčes kje zapazi, brž naj bližnji politiški gosposki to naznani, ter jej pošlje tudi kosove bolnih rastlin, da jih preiščejo.

O zboljšani planinskega gospodarstva.

(Dalje.)

Poročilo predstojnika podružnice Bohinjske Jau. Mesarja.

Umna poraba mleka, bodi-si na planini ali v dolini, pa bila je glavna točka mojega poduka.

Vendar tukaj ni govorjenje o tistem mleku, ki ima vstrezati hišnim potrebam. Mleko namreč je silno važen živež človeku in mnogim živalim; mleko obsega vsa obstojna dela, iz katerih se snuje človeški in živalski organizem; in ker človek in mnoge živali mleko kot prvo svojo hrano dobivajo, morala bi vsaka hiša z mlekom preskrbljena biti, posebno ondi, kjer so otroci, kajti mleko je za otroka to, kar je vino za starčka.

V ta poduk mojega pošla spadalo pa je le ravnanje z onim mlekom, katero gospodarjem čez domače potrebe ostaja, in o tem naj, kakor pri vsem gospodarstvu, velja pravilo: „obračaj mleko tako, da ti donese največ dobička!“

Če mlečni izdelki: maslo in sir, nenavadne visoke cene nimajo, storiš gotovo najbolje, če se ne vkvarjaš ne z maslarijo in ne s sirarijo, ampak mleko naravnost po 10 krajcarjev bokal prodajaš. Al za to le bolj blizo mesto priliko imaš.

Kaj pa hočeš počenjati z mlekom ti, ki vrh planin molzeš? Ali ne hvališ Boga, da, ker ga koj prodati ne moreš, vendar znaš iz njega hitro, predno se ti spridi, maslo ali sir, tedaj trpežniše izdelke narediti, kateri brez škode dalj časa na kupca čakajo?

Kam boš tedaj djal mleko: ali v latvice, da ti izvrže smetano, ali pa ga hitro zasiril v kotlu? V kakošen izdelek: ali maslo ali sir si boš izvolil ga podelovati?

Ako si umen gospodar ter sam sebi hočeš prav, gotovo v to, kar ti več nese. Če si v takih okoliščinah, da ti boljši dobiček kaže delati na maslo, bi bil pač nespameten, ako bi delal sir. Nasproti pa, če si prepričan, da ti mleko več vrže, ako ga podeluješ v mastni sir, no! kdo, ki ga luna ne trka, se bo spodtikal nad tem in ti kaj ugovarjati mogel s puhlim modrovanjem, češ, da tukaj ni ta navada, — da ta kraj se od nekdanj le od masla živi, ali celó reči smel, da sebe in druge slepariš s takimi poskušnjami! Takim modrijanom bodeš pač že s svojo prvo srečno skušnjo nasproti stopiti mogel ter jim s prstom lahko pokazal, naj pogleda le Bohinjsko sirarsko društvo. Živ dokaz temu je to, da vsi, od konca do kraja vsi, ki so eno leto poskusili delati na sir, delajo ga naprej, ker so do dobrega prepričani veliko obilnejšega denarnega dobička, ter so še novi zraven pristopili vkljub marsikaterim sitnostim, s katerimi je tako družbinsko delovanje v začetku sklenjeno po starodavnem pregovoru, da „vsak začetek je težak“. Čas in stanovitnost pa vse premaga in uravná. In kdo bi se temu na kmetih čudil, če vedno sliši ali bere, kako se celó omikani družniki po mestih večkrat strastno med seboj prekljajo, tako, da bi tudi marsikater miroljuben izmed njih družbo rad zapustil, ako bi ga drugi oziri v nji ne pridrževali?

Izvedenci so že davno dognali resnico, da tam, kjer se sir le za $\frac{6}{10}$ del tiste cene, ki jo surovo maslo ima, prodati more, je zmirom še precej bolje delati na sir, kakor pa na maslo; — tedaj tam, kjer bi tudi vse surovo maslo po 40 krajc. funt koj poprodati mogel, se ti mleko vendar že bolje splača, ako ga podelaš v sir, če bi sir le samo po 24 krajc. funt poprodal; koliko bolj se ti pa še izplača, če ga, kakor zdaj, po 32 krajc. ali še više spečati moreš! Koliko bolje jo pa še opraviš, če svoje mleko vliješ v skupni kotel ter se združiš z mlekom svojih sosedov, da se v enem

času, z eno kurjavo, v eni posodi, z enim delom skupno vse to opravlja, ter se ti za posamesni bokal stroški izdelovanja v primeri, kakor je več mleka vkup, znižujejo in vrh tega še več in boljšega blaga deležen postaneš, kakor ti je samcu iz enake množine mleka, kakor si ga v družbo nesel, pridelati mogoče. Kolikor večje so tedaj mlekarske družbe, toliko bolje je za posamesne družnike.

Ker je znano, da, ako se vse tudi pravilno in skrbno opravlja, bolje obnese delati na sir kot na maslo, so iznajdljivi Švicarji že prav davno mleko siriti začeli in sir poznali. R. Šacmanu, slovečemu pospešitelju Švicarskega mlekarsstva, niso prazne pravljice, ampak zanesljiva poročila, ki trdijo, da so Švicarji že v stavbah na koléh sir kuhali. Enostranska Bernska vlada je leta 1619 prepovedala sir delati s pretvezo, da se maslo tako preveč podražuje; to prepoved je še ponavljala in z zažugovanjem kazni vtrjevala. Al ta vrli Švicar je ni porajtal, in ni si dal zabraniti, svoje mleko obračati tako, kakor najbolj nese; nevstrašeno zavolj večjega dobička je razširjal sirarstvo in konečno prisilil vlado k spoznanju, kako smešna in nepristojna je njena prepoved v gospodarstvenem oziru.

In če drugi časi po čudnem prometu pozemeljskega blagá prinesó drugačno razmero v ceno masla in sira, da se morebiti prva zeló vzdigne, druga zeló zniža, bo umnemu gospodarju zopet veljalo le staro pravilo: „obračaj mleko tako, da ti donese največ dobička.“ In glejte Švicarja: komaj dobro izvé, kako silno drago se okusno Švedsko, Holandsko, Meklenburško surovo maslo (puter) prodaja, že nima več pokoja, že prerajtuje, da, ako bi tudi enako drago surovo maslo iz svojega mleka spečati mogel, bi se mu mleko bolje kot s sirom splačalo. Že ga to mika, že se uči, in ko se bo izuril ter po načinu imenovanih dežel izdelano posebno okusno surovo maslo z zaželenim vapehom na trg postaviti si upal, bo on, ki je toliko tiščal v mastno sirarijo, le pusti sir iz mleka poiskal, kot poglavitni mlečni izdelek pa pridobival najbolje surovo maslo s tem, da bo, kakor v unih deželah vidi, mleko koj po molži na hitro umetno ohlajenje postavil v vodo, kateri je tudi še led pridjan, kakor že tudi na Kranjskem delajo v Ravnem na grof Hohenwartovi grajščini, in s katerim ravnanjem je poprej, kakor pri navadnem postavljanji, in pa tudi več in sladkejše smetane iz mleka posneti.

Z vsem tem naj je pa le rečeno to, da maslarija in sirarija ste, kakor vse drugo pod solncem, le premenljivi pozemeljski stvari, in da vsak gospodar, ker se že tega sveta poslužiti mora, prav stori, ako se ga tako posluži, kakor mu v njegovem času v obilniši, a vendar zmirom pošteni dobiček tekne.

Po razlagi obstojnih delov mleka in njegovih lastnosti se je pri mlekariji sploh v poduku gospodarjem priporočevala snažnost oseb, posód in hramov kot prvi pogoj za dober uspeh, a tudi sicer skrbnost že koj pri molži, prenašanji in postavljanji mleka in pazljivost na pravilno vravnanje, prezračevanje, čenje in primerno toploto v mlečnih hramih.

Prilika je bila tudi povdarjati posebno prednost kositrenih mlečnih posód, kakor tudi opomniti na primerno gorkoto smetane za dobro medilo, in tudi razložiti način, kako mleko poskušati: ali je takošno, kakor ima samo po sebi biti, ali je morebiti pokaženo s prilito vodo ali odvzeto smetano.

Pri ogledu sirarskih stanóv in orodja zapazene pomanjkljivosti dale so povod, razkazovati načrt pravilno narejenega sirarskega stana, — dokazati pripravnost zaprtega ognjišča pod kotlom, —

obliko kotla na vse strani vstreljivega, — nalogo stiskalnice, tarnača in obodov, — povdarjati potrebo gorkomera, sirnih prtov ter posode za kislo siratko, s katero se pri primerni gorkoti kot z najcenejšo kislino iz mlečne, ki po odvzetem siru v kotlu še ostane, lepo ločiti dá še skutni zapenek (masleni ostanki) in skuta, kakor tudi opomniti na pravo gorkoto in drugačno dobro vravnavo sirnih shramb, posebno tiste kleti, v kateri se ima sir soliti in goditi, kajti na vse to treba je dobro paziti, da ima sirar naravne moči, ki sodelujejo z njim v kuhinji in v kleti, bolj v svoji oblasti. Potem more on svojemu delu dati večo gotovost, da prihaja iz njegove tovarne bolj enakomerno blago, ki brez kakega umetnega pridajka naravno lepo barvo ter naravno dobrim okusom hvali spretnost mojstra svojega, katerega skrbnost in snažnost ste menda najboljši štupi za sir. (Dal. prih.)

Novi Kranjski panj po Dzierzonovi osnovi.

Spisuje Luka Porenta, župnik in čebelar v Bohinji.
(Dalje.)

II.

Čebelar, kateri nove Kranjske panjove ima, more čebele spomladi veliko bolje osnažiti ali otrebiti, kakor pa če ima le navadne panjove. Ker namreč lahko vsak sat posebej iz panja vzdigne, tedaj tudi vse lahko na tanko pregleda, kje je kaj napačnega, da to odpravi. Tako se lahko prepriča, ali je matica v pravem redu ali ne; mrtve čebele, katere po satovnih hišicah tiče, lahko odstrani, plesnivo ali sicer omadeževano satje lahko obreže, satje, katero je kaj od črvov razjedeno in poškodovano, lahko iz panja pobere, in s čednim satjem nadomesti, z eno besedo, celo stanovanje lahko popolnoma osnaži, ker lahko za malo časa vse satove s čebelami vred v kak drug panj prestavi, in tako stranice, dno in strop starega panja lahko popolnoma odrgne in počedi, kar vse čebelam prav dobro dé, ker snažnost zelo ljubijo. — Tudi se čebelar pri tej priložnosti lahko popolnoma prepriča, koliko medu še ta ali uni njegovih panjev v satovji ima, in tako lahko spozna, kedaj da bo treba enemu ali drugemu panju klasti začeti. Če v katerem panji še več z medom napolnjenih satov dobí, mu lahko nekatere odvzame, in s praznimi satovi nadomesti, polne satove pa tistim panjem dá, katerim medu že bolj primanjkuje, in je tudi prav dobro, kajti če ima kak panj spomladi še preveč z medom napolnjenih satov, mu potem prostora za zalego manjka, toraj tudi ne more toliko mladih čebel zarediti.

III.

Čebelar lahko svojim plemenjakom vbrani, da mu preveč trotov ne zaležejo.

Kako pa zopet to? Prav lahko, tako-le: Kedar spomladi čebele snažiš ali trebiš, vzemi panju tiste satove, v katerih same ali pa vsaj veliko trotovih hišic zapaziš, in namesti teh daj mu satove s čebelnimi hišicami. Tako ti panj ne bo mogel veliko trotov zaleči, ker nima za trotovo zalégo pripravnega satja; nasproti ti bo pa toliko več delavnih čebel zaredil. Trotovo satje pa, če je že staro, v vosek pokuhaj, če je pa še mlado in dobro ohranjeno, ga za tisti čas prihrani, kedar boš čebele v ajdo dal, da ga boš takrat, ali v škatlje ali pa v panjove podeval, zakaj takrat, kedar čebele že ajdo beró, se ti ni več treba bati, da bi ti še trotovo zalego stavile, ampak bodo ti trotove satove z medom

napolnile. Skušnja nas uči, da ob času ajdovega cvetja še čebele same, če so primorane novo satje delati, večidel le trotovega delajo. To pa gotovo zato, ker čebele dobro vedó, da jim izdelovanje čebelnih satov več dela dá in tudi več blagá vzame, kakor pa izdelovanje trotovih satov; zakaj čebelni satovi imajo manjše hišice, kakor trotovi, in zato pa tudi več. Ker morajo tedaj čebele pri izdelovanju čebelnih satov več hišic narediti, morajo tudi več stén med posamesnimi hišicami dozidati, tako jih tedaj izdelovanje čebelnih satov gotovo več truda in tudi več blaga stane, kakor izdelovanje trotovih satov, kateri imajo več hišice, pa ne toliko, toraj tudi ne toliko stén med posamesnimi hišicami.

Da je zopet to prav koristno, da čebelar, kateri nove Kranjske panjeve ima, svojim plemenjakom tako lahko zabrani, da mu preveč trotov ne zaležejo, vsak lahko spozna, ker vsak dobro vé, da je panj toliko boljši, kolikor več delavcev ima, zakaj troti so le leni požeruhi in čebele jih le za oplemenjenje mladih matic nekoliko potrebujejo. Za oplemenjenje matice pa vsaki panj le malo trotov potrebuje, toliko ti jih bo gotovo tudi izlegel, brani mu kakor hočeš.

Kdor ima pa le navadne stare panjove, ta ne more vbrani, da bi mu nekateri plemenjaki preveč trotov ne zalegli; ko bi, postavimo, hotel panjem trotovo satje spomladi izrezati, bi s tem čebelam vse delo razmesaril, kar bi gotovo dobro ne storilo; tudi bi ne mogel izrezanih trotovih satov lahko s čebelnimi nadomestiti, in ko bi vse to tudi še storil, pa vendar ne more čebelam braniti, da bi mu novih trotovih satov ne delale. To pa čebelar, ki nove Kranjske panjeve ima, prav lahko doseže, če namreč spomladi trotovo satje iz panjev pobere in ga s čebelnim satjem nadomesti, mu čebele tudi novih trotovih satov ne bodo mogle delati, ker prostora imele ne bodo. (Dal. prih.)

Politične stvari.

Deakova sreča in konec.

Deaku, velikemu Magjaru, čegar imé je čez četrto stoletja zvonelo po svetu, iztekla je ura, vsaj politična; telesno in duševno pohabljen se je odpovedal za zdaj, najbrže pa za vselej političnemu poslu. Iz političnega odra je zginil brez vsega hrupa, prav na tistem, — kar zmanjkalo ga je, kakor zmanjka vode, katera se v pesku zgubi.

Al ne le on, njegova oseba, se zgubi, tudi vse ono, za kar se je toliko časa boril, je v nevarnosti.

Deak je velik Magjar, a majhen Avstrijanec; prav za prav ni bil družega nič ko Magjar. Četrto stoletja stal je na čelu naroda in poganjal se za njegove pravice; ni se dal strašiti po srečnih vspehih nasprotnikov in najhujših časih; razdražene duhove in strasti je z „mečem uma“ brzdal in vzdrževal Magjarski upor v vojnica postavnih in s tem je pridržal in pridobil narodni stvari tudi take, ki jej izprva niso bili vdani; zgodovinsko pravo, — se ve da specifično Magjarsko — o katerem se je mislilo, da je za večne čase pokopano v prahu pisarnic, vzbudil je k novemu življenju. To gotovo niso malenkosti, temveč velike zasluge Deakove za narod Magjarski. Da mu je o vsem njegovem delovanju sreča nenavadno mila bila, to mu nikakor ne manjša zaslug njegovih. Magjari imajo tedaj vzrokov dovolj slaviti Deaka in staviti ga med prve svojih rodoljubov.

Al sodba svetá o tem možu je pa vsa drugačna. Deak se ne sme prištevati onim državnikom više vrste, ki v svoji narodni politiki se ozirajo tudi na vnane

leto se prične 1. novembra, konča pa zadnjega oktobra. Počitnice imajo učenci le o veliki noči, in sicer 12 dni. Konec vsacega leta je preskušnja iz predmetov preteklega leta. Pri preskušnji prvega leta se ne dadó spričala, ampak še le po preskušnji drugega leta.

§. 6. Teoretični poduk obeh let je razdeljen v 4 tečaje ali semestre: v dva zimska in dva poletna. V zimskih tečajih podučuje se po 3, pa tudi po 4 ure na dan, v letnih po 2 do 3 ure. Učni predmeti pa so: Veronauk, nadaljevanje predmetov ljudske šole (čitanje, računstvo, spisje, nemški jezik), vinoreja, kletarstvo, sadjereja, sviloreja, sadenje zelenjave, neorganska in organska kemija, prvine iz fizike, čebeloreja, splošno kmetijstvo, zemljemerstvo, geometrično risanje, posodarija, pletenje košev.

Posnetek iz hišnega reda.

§. 1. Vsak notranji učenec mora pri vstopu v šolo sledečo obleko seboj prinesiti: 3 spodnje hlače, 4 srajce, 2 navadni zavratni rut, vsaj 4 pare nogovic ali nožnih rut, vsaj 6 rut za nos, 3 obrisalnice, 2 para močnih črevljev; 1 nož, 1 vilice, 1 žlico, 2 glavnik, 1 krtačo za obleko, drugi dve pa za obutek. — Koj po vstopu si morajo pa učenci še vsak sledečo obleko na lastne stroške omisliti, in sicer tudi redni vnanji učenci: a) 1 hlače in 1 flajdo iz debelega platna za rabo pri delu na polji in v kleti; b) 1 sukneno bluzo s šolskim, na vratnik prišitim znamenjem, 1 suknene zeleno-paspolirane dolge hlače, 1 sukneno kapico s šolskim znamenjem, 1 črno zavratnico, in 1 veliko iz čehovskega ali mezlanastega sukna narejeno zimsko suknjo s šolskim znamenjem. Vse to za nedelje in praznike ter za druge posebne prilike.

§. 3. Ob nedeljah in praznikih morajo vsi redni učenci v praznični obleki v domačo cerkev k božji službi hoditi, kamor jih vincar vodi; pa tudi med letom po napeljevanji srenjskega duhovnega gospoda vse druge dolžnosti spolnovati, ki jih katoliška cerkev prepisuje. V prostih urah se ne sme brez dovoljenja vincarja nobeden notranjih učencev iz hiše oddaljiti.

§. 5. Ako kak učenec zbolí, plačajo vse stroške bolezni njegovi stariši. To pa velja le za manjše bolezni; ako je bolezen huda, si mora bolnik ali na domu starišev ali pa v bolnišnici pomoči iskati.

§. 6. Kdor se kakega velicega prestopka hišnega reda krivega storí, ter vkljub trikratnega posvarjenja vodje ne poboljša, se po izrečenem ukazu deželnega odbora brez daljnega prizanašanja iz šole izključi.

Preiskave mošta nadalje. *)

Rezultat moje današnje preiskave mošta je sledeč:

Imenovanje grozdja	Sladkorja %	Kislina pro mille
pri višnjem Burgundskem	19.1	9.5
pri lipni	18	15.3
pri kraljevini	17.3	8.8
pri skelini	16	10.5

Dospeli ste lipna in kraljevina skoro do vrhunca sladkorja, katerega ste zmožni, kajti že l. 1872 dosegla je kraljevina 18.1 % sladkorja, 8.4 pa kisline pro mille.

Druga plemena ga bodejo še gotovo pridobila pri tako ugodnem vremenu, kateremu samo nekoliko dežja primanjkuje, kajti večina višnjevih plemen, in posebno zelenika ne bode še kmalu dozorele.

*) Obžalujemo, da nam je to poročilo došlo še le zadnjo sredo dopoldne, ko je bil list že natisnjen. Vred.

Obžalujem pa, da tudi iz drugih krajev se preiskava mošta s pravo zaznambo trt ne razglaša, kajti glavni namen teh preiskav je ta, da konstatirajo vrhunec dobrote, katero morejo doseči posamezna plemena trt in pa, da polajšajo določiti vinorejcu pravi čas trgatve.

Al da bi trgatev posamesnih plemen, kedar dozori, se lože vršila, treba bi bilo, da bi se trte v bolj redni sadile, to je preje zrele ne mešale s poznimi. Zato so preiskave mošta gotovo pripravno sredstvo, vinorejcem pojasniti in izpričati važnost take umne vinoreje.

Novomesto 21. septembra 1875.

Anton Ogulin.

0 zboljšanje planinskega gospodarstva.

Poročilo predstojnika podružnice Bohinjske Jan. Mesarja.

(Dalje.)

Posebni poduk o tem, kako se sir pravilno kuhati in daljno oskrbovati ima, je imel v kratko posnet ta-le glavni zapopadek:

Po opombi, da se je v kotel čez vse varovati mleka od bolne živine ali že skisanega mleka, je prišel pogovor z vednim ozirom le bolj na mastni sir pred vsem na sirišče, katero je nekako duša vsega sirjenja enako kakor kvas pri peki kruha. Dasiravno za sirišče dobro služi tudi kozličji želodec, mora se vendar za finši sir vedno le pred vsem priporočevati koža četrtega želodca (sirišnika) tacega teleta, ki še sesá in še druge trdne hrane vživalo ni. V taki koži je tista kvasilna moč, katera po kemični poti mleko, kolikor je dozdej skušeno, najbolj gotovo, najbolj prav in najbolj enakomerno po vsem kotlu v odločenem času zgosti ali podsiri; ali z drugimi besedami rečeno: kvasilna moč te kože je po vsem, kar se je dozdej poskušalo, najbolje sredstvo, katero z mlekom pomešano sirne dele, ki se v mleku v raztopljenem stanu nahajajo, v neraztopljen stan premeni, in sicer v takem času in tako prav, kakor za dobro sirarijo najbolj služi. Za sirjenje naj se odloči vselej le koža zdravega želodca. Gotovše in čedniše je, da se rabi le sama koža brez tiste skute, ki jo pri zaklanem teletu v četrtem želodcu najdeš; to skuto vrzi proč, kožo pa brez pranja in soljenja do suhega dobro obriši, napihni, dobro posuši in na suhem kraju hrani do porabe. Nekoliko na dimu biti jej nič ne škoduje, še zoper molje je boljše zavarovana. Pri porabi je zavoljo večje gotovosti svetovati, da se za vsako sirjenje primerni koščeki od več kožic odrežejo ter denejo namakati brez kakih drugih primešav v vodo ali v čisto siratko, katera se pri pravi gorkoti v gotovem času s kvasilno močjo kože napoji bolj ali manj, če se je več ali manj kože namakati dalo. Te tako napojene tekočine se more dobro precejene brez želodene kože v mleko na primerno stopinjo gorkote (25, 26 do 27 stop. R.) segreto z vednim ozirom na njeno moč (katero izurjeni in skrbni sirar prej poskusi) in v primeri z močjo in množino mleka toliko v kotel vlti in z mlekom dobro pomešati, da se v 20 do 40 minutah vsiri, če jej sicer tudi vse prav ni ugodno. Kdaj je treba za kako stopinjo več ali manj mleko segreti, kdaj z močnejšim ali slabejšim siriščem vmesiti, to mora umni sirar vselej sproti primerjati in presojevati ne le po množini, temuč tudi po moči mleka, katero je v deževji in iz senčne paše slabeje, nasproti pa tolstejše, ako je v suhem vremenu in na solčnih straneh nabrano. Tako ima tedaj skrbni sirar tudi vsaki dan svoje študije, da po vsem zadostuje svojemu poslu, pri katerem ga zadenejo še posebno težave, če mu ma-

lomarni živinorejci nezdravo mleko, ali pa zdravo v zakisanih posodah nosijo, kar po pravici s sirom vred tudi njegovo nevoljo vzdiguje.

Ko je mleko podsirjeno, je misliti na to, da se žmitek (tako recimo vsirjeni masi) počasno začne vbijati, primerno razdrobljevati. To delo se ugodno opravi tako, da se žmitek polagoma razreže, najpred s široko žlico na debele kose, potem z leseno sabljo navskriž že v manjše kose, in poslednjič, ko se je prej v kotlu obrnil, s tarnačem, ki naj je na spodnjem koncu zavolj boljšega raztrgovanja sira previden z roglji lesenimi ali pa iz močnega kotlovnatega dratú, razdrobi tako, da so kosci kakor grah veliki, ali pa le kakor laneno, konopneno seme. Pri takem rezanju in drobljenju žmitka se siratka lepo iz njega ločiti mora, kar se vsaj po večem toliko bolj zgodi, kolikor bolj je zdrobljen.

Ko je žmitek primerno razdrobljen, zakaj pa je zdaj skrbeti? Pred vsem zato, da se sirni drobci zavolj večje trpežnosti sira primerno vtrdijo, kar se doseže s tem, da se kotel, ki se je pri vlivanju sirišča iz ognja odmaknil, zdaj dene zopet na ogenj, da se sir kuha in zgreje po okoliščinah na 35 do 42 stopinj gorkote po R. Kdaj zadostuje manj, kdaj je treba več greti, stoji spet na sirarjevi razsodbi, pri kateri more pazljivo ozirjemati na to, s kako močnim in kolikim mlekom ima opraviti in misliti naprej, kako veliko kepo bo iz kotla privabil. Če ima močno mleko in ima biti velik hleb, utegne ga ravno, ker je velik, močen, po neugodnih okoliščinah poznejši še v kleti pri solenji in zorenji hudo križati, in mu zeló nagajati z razpenjanjem v masševanje, da je neko dolžnost pri njem opustil, da ga namreč ni že koj v kotlu z zadostnim gretjem krotil, in ga pozneje v tlačilnice morebiti tudi vse premalo stiskal; nasproti pa manjši ali iz nekoliko posnetega mleka narejeni hleb, ravno zato, ker je majhen in slabši pri vrenji, ne razsaja toliko, če tudi je malo manj zapečen in stisnjen, kakor je velikemu treba. Zato se Tomincem in Bovčanom, ki neradi veliko grejejo in navadno premalo stiskajo, manjši ali iz napol posnetega mleka narejeni hlepci, zlasti kar se tiče rednega vrenja in terpežnosti sira, vselej boljše obnesejo, kakor pa veliki, pri katerih se posebno, če kaka huda vročina ali druge neugodne okoliščine pritisnejo, pomanjkljivost njih ravnanja večkrat na veliko škodo pokaže.

(Dalje prihodnjič.)

Novi Kranjski panj

po Dzierzonovi osnovi.

Spisuje Luka Porenta, župnik in čebelar v Bohinji.

(Dalje.)

IV.

Vse prazno satje se lahko za prihodnje potrebe prihrani, ker je na satnike ali pa v romčke prilepljeno. To pa zopet čebelarju mnogokrat prav pride, če kaj prida lepega, se vé da ne prestarega ali črvivega satja prihranjenega ima. Kaj hitro ti, na priliko, prvi roji napredujejo, če jih namesti v prazne panjeve v satje vsadiš ali vgrebeš, in če že dzierzonzirane panjeve imaš in sam roje delaš, se boš sam čudil, kako hitro se ti bodo plemenjaki, katerim si, bodi-si prve ali druge roje vzel, opomogli, ako jim namesti tistih satov, katere si jim za narejene roje s čebelami in zalego vred odvzel, praznih, pa že dodelanih satov nazaj daš, naj so že na satnike ali v romčke delani! Kolikokrat čebelarji, posebno če je v ajdovem cvetji dobra paša, praz-

nega satja iščejo, in dobro plačujejo, da ga potem ali v panjeve nastavljaajo ali pa v škatlje devljejo!

Res je sicer, da si tudi čebelar, kateri le navadne panjave ima, več ali manj praznega satja lahko prihrani in tudi lahko porabi; al še veliko lože stori to tisti čebelar, kateri nove Kranjske panjeve ima, ker mu ni družega treba, kakor samo to, da takrat, kedar čebele trga, satnike ali romčke s praznim, ali pa le malo z medom nasmetenim satovjem iz panjev pobere, čebele proč omete, in satove v prazne panjeve obesi, potem pa, kedar čas za to pride, ali v škatlje ali pa čebelam v panjeve poklada.

Tako čebelam veliko truda in dela, sebi pa veliko medú prihrani, zakaj čebele ne nosijo voska naravnost iz rož ali cvetic, ampak ga delajo iz povžitega medú. Najslavniši čebelarji sedanjega časa pa sploh trdijo, da morajo čebele 10–15 funtov medú povžiti, predno 1 funt voščine ali satine naredé.

Če je pa taka, potem vsak lahko spozná, kolikošno škodo tisti čebelarji sami sebi delajo, kateri še mlado in dobro ohranjeno satje prodajajo ali v vosek pokuhajo! Le zopet računajmo: Če 1 funt voščine ali satine prodáš, dobiš za-njo 40–50 soldov, če pa 10–15 funtov medú za pitanje kupiš in ga po 30 soldov plačaš (kar pa še ni posebno drago), boš dal za-nj 3 gld. do 4 gld. 50 krajc. Ali nisi tedaj popolnoma sam svoj tat, če mlado in še dobro ohranjeno satje prodajáš ali pa v vosek pokuhaš? Umen čebelar bo le tisto satovje prodal ali v vosek pokuhal, ki je že prestaro ali črvičvo ali sicer kaj omadeževano, mlado in lepo satje pa, bodi si čebelno ali trotovo, si bo za svoje panjeve in škatlje prihranil in v svojem času porabil. To bo pa veliko lože storil, če nove, ne pa, če le stare Kranjske panjave ima.

V.

Kakor prazne, ravno tako si čebelar tudi z medom napolnjene satove lože prihrani, in tudi lože porabi, če nove Kranjske panjeve ima, ker mu ni treba družega storiti, kakor to, da polne satove iz panjev vzdigne in jih potem, ko je že čebele od njih ometal, v prazne panjeve postavi in te panjeve dobro zamaši, da mu kak mrčes va-nje ne pride. Tako si méd čez zimo, in če hoče, tudi še čez prihodnje poletje ohrani.

In to mu zopet v mnogih primerljajih kaj prav hodi. Na primer: V jeseni imaš nekatere lepe družce, kateri imajo dobre mlade matice; rad bi jih za plemo obdržal, pa so prelahki, da bi zamogli čez zimo obstati. Daj vsakemu toliko medú v satovji, da ga bo imel čez zimo zadosti, to je, obesi v tak panj v jeseni enega, dva, ali še več z medom napolnjenih satov, katere si iz tistih panjev vzel, ki si jih podrl, ali pa iz tistih, kateri imajo v jeseni še več medú, kakor ga za zimo sami za-se potrebujejo.

Tukaj imam zopet lepo priložnost, memogredé povedati, kako svoje plemenjake oskrbljujem, da se mi ni treba bati, da bi jim čez zimo živeža pri-manjkovalo. Dam namreč najprej vsakemu plemenjaku toliko z medom bolj ali manj napolnjenih satov, kolikor mislim, da bo eden ali drugi do spomladi živeža potreboval. Te satove pa obesim v panj tako-le: Koj za zadnjo končnico, katero navadno odpiram, kedar kaj čebele ogledujem, pustim kake 3 ali 4 zarezice prazne, da nič satov va-nje ne položim (imam namreč sam za-se panjeve številke III. z romčeki, ki se v zarezice pokladajo), v 4. ali 5. zarezico pa obesim en poln sat, in potem druge satove, kolikor jih je potreba. Čebele se na zimo bolj v sredo panjev skupaj stisnejo in ugnjezdijo, kjer je tudi najbolj toplo, in potem se, kakor jim je treba, od sata do sata za

Letošnja vinska letina v Vipavi.

Osem let zaporedoma smo imeli Vipavci gledé množine kaj slabo vinsko letino; najpremožnejše hiše prišle so vsled tega na tak slab finančni stan, da so se morale s celó majhno izjemo vse bolj ali manj zadolžiti, kajti Vipavcu je vino edini pridelek, za katerega precejšnjo svoto denarja strži. Letos obrodila je, hvala Bogu, trta prav dobro, grozdja je dosti, in kapljica bode tudi prav dobra, ako že ne izvrstna. Vsled obilnosti pridelka je mošt prav po ceni, najboljša vinogradščina dobi se po 8 gold. kvinč, to je 60 bokalov; nizki mošti prodajajo se po 5, pa tudi še nižejše, še celó po 4 gold.

Pri vsem tem, da je cena tako nizka, ni vendar toliko kupca v dolino, kolikor si ga želimo, posebno Gorencev pogrešamo; zakaj neki ne dohajajo? No, od več strani se sliši reči, da se zaradi tega Vipave ogibljejo, ker se je v poslednjih letih tukaj v namen zboljšanja, posebno pa v namen pomnožitve pridelka mnogo sladkorja (cukra) porabilo, ter se dokaj vina tako „naredilo“.

Da se je to v resnici godilo, se ne dá tajiti; al zgodilo se je to v veliko manjši meri, kakor se je razkričalo, in to gotovo le zaradi največje finančne sile. Kdor ni denarja imel — in pomanjkanje denarja bilo je pa v poslednjih letih splošno — si gotovo ni sladkorja kupil, toraj tudi ne vina pomnožil, — kdor pa je nasproti denarja imel, in si sladkorja kupil, porabil ga je skoro izključljivo za napravo domače pijače, da se ni pridelek konsumiral. Sicer je še za turšico denarja primanjkovalo. V kupčijo prišlo je gotovo zginljivo malo s sladkorjem zboljšanega ali pa ponarejenega vina, in še to bi čisto nič ne prizadjalo, ako bi se zboljšanja in ponarejanja tudi nekateri taki posestniki ne bili lotili, kateri nimajo o umnem kletarstvu, posebno pa o kemiji ne duha ne sluha; taki so kar tje v en dan, brez vsega načina, brez zapopadka „kloboštrali“. To pa je vsakako po pravilih umnega kletarstva, če še ne kaj družega, vsaj „neumno“.

Da letos nobenemu Vipavcu v glavo padlo ne bode, vino s sladkorjem zboljševati — kar je sicer na vsak način čisto nedolžna in dopustljiva reč — ali pa še celó ga pomnoževati; to sme vsak verjeti, kajti čemu je treba pridelek zboljševati? saj je prav dober; čemu ga pomnoževati? vsaj skoraj ne vemo, kam bomo obili blagoslov božji spravili!

Gorenci! in vsi drugi zimski kupci, pridite toraj brez vse bojazni s prav velikimi in polnimi mošnjami v Vipavo, glejte še Postojnci, ki so nas najbolj razupili, spoznali so, da so nam veliko krivico delali. — Ker se je skozi Postojno mnogo grozdnega sladkorja v barvarnico Ajdovško prepeljalo, v kateri dve leti sem za barvanje namesto glicerina ali čera, grozdnega sladkorja potrebujejo, mislili so zato Postojnci, da gre vse to za pomnožitev vina, in ker niso hoteli Vipavskega vina kupovati, so skoro izključljivo hrvaški „petrot“ točili. Glejte! oni zdaj zahajajo prav pridno v Vipavo po mošt, med njimi tudi oni gospod, kateri se je v obrekovanji „vipavca“ najbolj odlikoval, zato smo jim pa tudi hvaležni. Da se ne bode letos v Vipavi ne en sam kanec ponarejenega vina prodal, zagotavlja Vam v imenu cele Vipave

R. Dolenec,
vodja vinorejske šole na Slapu.

Delitev premij za konje.

Premiranje konj na Kranjskem se je letos, kakor so „Novice“ že naznanile, vršilo v teh-le krajih: v Cerknici, Ribnici, Mokronogu, Ljubljani, Bohinjski Bistrici, Radoljici in Kranji.

Dokazalo je letošnje premiranje, da naša dežela v konjereji napreduje; posebno veljá to o gorenski strani in o krajih konkurzne štacije Mokronoške; v prvi vrsti pa je med vsemi štacija Kranjska.

V Ribnici se je k premiranju prignalo 18 kobil z žebet in 12 žebic; premije so dobili za kobile z žebet: Ernest Faber iz Kočevja 8 cekinov, Anton Škrabec iz Horvače 6, Jernej Marolt iz Pustega hriba in Andrej Cvar iz Gorenje vasi pa po 4 cekine. Le sreberno medalijo za dobro rejo konj sta dobila: Sodec iz Horvače in Peče iz Kovlerjev. Za žebice je deželna komisija podelila premije: Francetu Andolšekcu iz Velikih Poljan 6 cekinov, Štefanu Peterlinu iz Velikih Poljan in Jožefu Krese-tu iz Strug pa po 4 cekine; samo sreberno medalijo so pa dobili: Lukež Kljun iz Slatnika, Janez Nesan iz Vinice in Janez Pelec iz Ribnice.

V Mokronogu se je prignalo 20 kobil z žebet in 4 žebice, pa nekoliko mladih žebcev, od katerih se je za enega poslalo priporočilo za nakup na c. kr. ministerstvo kmetijstva. Premije pa so dobili za kobile z žebet: Anton Smola iz Grma 8 cekinov, Jožef Okorn iz Moste 6 cekinov, po 4 cekine pa dr. Skedl iz Šentruperta, Anton Prijatelj iz Rakovnika, France Vrtaičič iz Pristavce in Jernej Bukovec iz Velike Loke; samo medalije za dobro rejo konj so dobili: Anton Smola iz Grma, Jernej Vide iz Švabovega in Anton Wolf iz Zvur; za žebice se je pa dala premija 6 cekinov Matiju Činkole-tu iz Čadreja in 4 cekinov Jožefu Globevniku iz Stare vasi.

V Ljubljano se je prignalo 20 kobil z žebet in pa 12 žebic. Od prvih so dobili premije: Jernej Pleško iz Kozarij 8 cekinov, Janez Justin iz Ljubljane pa 6, po 4 cekine so dobili Andrej Mesesnel iz Viča, Štefan Petkovšek iz Bevk in France Gregorka iz Sinje Gorice; samo sreberne medalije so dobili: doktor Rudež iz Ljubljane, Jožef Kermel iz Kozarij, Matvez Remškar iz Loga in Matija Remškar iz Brezovice; za žebice so pa premije dobili: Ignacij Jelovšek iz Vrhnike 6 cekinov, po 4 cekine pa Jožef Spenko iz Kapljevasi, Anton Duhovnik iz Dobrove in Andrej Marinka iz Vnanje Gorice.

(Konec prihodnjič.)

O zboljšanju planinskega gospodarstva.

Poročilo predstojnika podružnice Bohinjske Jan. Mesarja.

(Dalje.)

Ko je kotel na ognji, treba je potem sir s tarnam čem vedno mešati, da se ne prismodí, ampak enakomerno greje in trdi. Pri odločeni stopinji gorkote, katero pa le gorkomer z gotovostjo pové, se kotel od ognja odmakne ter sir konečno zdela s tem, da se še naprej meša kakih 15—30 minut, dokler ne dobi neke elastične lastnosti, katero izveden sirar v stisnjem svalu ali med zobmi hitro pozná, in mu je znamenje, da je sir zadostno skuhan, zdelan. Zdaj tedaj z mešanjem neha, nekoliko počaka, da se sir v sredi kotla vkup sosede, mu z roko malo vkup pomaga, ga s sirnim prtom ročno iz kotla vzdigne, s prtom vred dene v obod, ki je na stavnici že pripravljen, obod zapne, konec prta na siru lepo zravná, obloži sir s težko lepo oglašeno desko, na katero napravi tlačilnico in vravná na tako primero, da vsak funt sira 15 do 21, tedaj po prečno 18 funtov pritiska dobi. Stiskanje sira ima namen, ne le sirne drobce prisiliti, da se bolj vkup sprimejo, temuč tudi iz njih spraviti odvečno siratko, katero deloma tudi prti popivajo; zato se sir, ki se v tiskalnici kake 6 do 8krat obrne, pri obračanju vselej tudi v drug dobro izpran, suh prt zaviti mora. Nikakor

pa ne gre popolnoma vse siratke iz sira spravljati, ker je nekoliko sir pri vrenji, zorenji potrebuje; zato je tukaj govorjenje, ne od brezozirno hudega, ampak le od primerne stiskanja kakih 12—24 ur.

Iz tiskalnice pride sir v klet na čedno polico, kjer ostane kakih 8—10 dni še v obodu, ki naj ga varuje, da se, ker je mehak, ne razleze in ne soseduje.

Sir nikakor še ni dober, ako je le v kotlu prav izdelan; ampak silno veliko je še ležeče na njegovem pravem oskrbovanji v kleti. V to oskrbovanje spada poglavitno to dvojno: a) da se soli in ob enem obrača, b) da se dobro pazi nad vrenjem, zorenjem, da se v pravi meri, v gotovih mejah v siru vrši, tedaj treba mu preskrbeti vse, česar za redno godenje potrebuje, nasproti pa mu odvrčati vse, kar bi ga o tem motilo, ustavljalo ali pa nasproti prehudo, preburno vrenje vzrokovalo.

Kar se tiče soljenja, je polagoma pomikanje soli v sir ugodno njegovemu pravilnemu zorenju, ne pa solenje mleka v kotlu, v katerem se vrh tega nepotrebno potratiti še veliko več soli, ki ne zaleže toliko siru, ampak v siratko pride, kjer je treba ni in je še nevarna prešičem. Pravi čas sir soliti je zato takrat, ko je že odločen od drugih obstojnih delov mleka, tedaj v kleti; to pa naj se godi tako, da ga od prvega vsaki dan, danes na eni, jutri na drugi strani precej na gosto z zdrobljeno soljo potreseš, ter vselej na prejšnji dan posoljeno stran položiš in tako ob enem obračaš. Tako sol od obeh strani polagoma celó do srede sira prileze, vse testo presoli, za kar po visokosti hleba manj ali več časa potrebuje, in se nekako dovrši, ko se mu je na 100 funtov njegove teže 4—5 funtov soli dalo.

Med solenjem sira in še dalje se vrši v njem neko kvasenje, zorenje, pri katerem se še le razvija njegov pravi duh in okus, ki je koj, ko iz tlačilnice pride, pri najbolje izdelanem siru pust, in se še le sčasom, pri velikih hlebih komaj v enem letu popolnoma razvije. Sir tedaj časa potrebuje, da se pokaže po vsi svoji dobroti; zato je treba s sirom potrpljenje imeti, a ne, tako rekoč, koj od kotla ga že na trg nositi, sicer škoduješ veljavi tudi prav dobrega sira, posebno če ti, Bohinjec, s kakim obrekljivim hudovoljnim nemškutarskim gospodičem okoli Radoljice ali Bleda opraviti imaš, ki še prej, ko mu pokažeš svoje blago, in prej ko on kaj ogleda ali pokuša, je že pripravljen, klofuto dati domačemu hlebu. Tak človek, ki je od svoje mame kaj slišal od švicarskega sira, misli, da mora po njegovih zapopadkih iz kaj boljšega, kot iz Bohinjsko kravjega mleka narejen biti! Marsikdo pri siru hoče imeti kaj tacega, kar sploh ponaturno k siru ne gre, ampak je le umetna primešava — v slepilo za barvo in okus. Nikdar naj si pošten domač sirar s kaj takim ne pomaga, dasiravno tukaj veljá pregovor: „svet hoče biti goljufan.“ Pa zašel sem zdaj v to, o čemur ni prepira — „de gustibus non“ ... tedaj hitro nazaj v klet, kjer se sir godi.

Da se to zorenje v siru ugodno izvršuje, je, kakor za vsako vrenje, treba:

1. nekoliko vlažnosti; zato mora siratke v pravi primeri v siru ostati, ker preveč stisnjen in ob vso siratko djan hleb bi le pomanjkljivo ali celó nič vreti ne mogel in ne naredil luknjic, po katerih se v kupčiji toliko poprašuje;

2. primerne gorkote v kleti, kakih 8—12 stopinj R., in

3. soli, katera ne pripomore le samo k dobremu okusu sira, ampak vpliva tudi, da se njega vrenje primerno počasno v gotovih mejah godi, ter je sir bolj gujilobe obvarovan.

(Dal. prih.)

Novi Kranjski panj

po Dzierzonovi osnovi.

Spisuje Luka Porenta, župnik in čebelar v Bohinji.

IV.

(Dalje.)

Kdor ima navado, da svoje plemenjake pozimi in spomladi od spredaj ogleduje, naj satove v jeseni tako v panjeve postavi, da bo, kedar se bodo čebele že skupaj stisnile, sprednji sat z medom napolnjen; tako bo vselej, kedar bo sprednjo končnico odprl, koj videl, ali panj ima še potrebno hrano ali ne, in če zapazi, da je tudi sprednji sat že zeló izpraznjen, bo od spredaj z medom napolnjene satove v panj potiskoval, tako dolgo, da ga bo iz zime pripravil.

Pa tudi spomladi in poleti čebelarju dostikrat prav pride, če je z medom v satovji kolikor toliko založen, posebno pa tistemu, kateri sam roje dela. Daj, na priliko, roju, katerega sam narediš, predno ga v drug ulnjak preneseš, tudi en sat, ki je z medom napolnjen, in potem ti ni treba prav nič zato skrbeti, da bi moral ta panj pitat hoditi, zakaj en tak sat tehta že od 2—3 funte, in toliko medú ima vsak roj že za več tednov zadosti, če bi tudi sam na paši prav nič ne dobil.

Ravno tako se méd v satovji, če je lepo ohranjen in snažen, navadno prav lahko in dobro prodá. Kdor pa nove Kranjske panjeve ima, si lahko najlepše medene satove za kupčijo prihrani, pa tudi lahko po svetu pošilja brez poškodovanja. Brez posebnih stroškov si namreč vsak lahko napravi take zaboječke, kakoršne so dzierzonzirane škatlje, bodi-si večje ali manjše, kakoršnih potrebuje. V te zaboje naj potem obesi z medom napolnjene satove, kakor so prej v panjih ali škatljah stali. Stranice teh zabojev naj bodo pa pol palca nižje, kakor so pri dzierzonziranih škatljah, tako, da med zgornjo diljo ne bo zaboja in med satniki nič praznega prostora, in da se bodo poslani satovi tudi na dno ali spodnjo diljo zaboja malo oprli; tako se pri prevaževanju ali prenašanju zabojev ne morejo satovi od letvic odtrgati, pa tudi ne drug po družem oguliti, drugače ne, ko bi kdo take zaboje nalašč sem ter tje premetaval. Še manj se more pri prevaževanju taci zabojev kaka škoda prigoditi ali kaki sat odtrgati, če so satovi v romčeke delani.

Res je sicer, da si tudi čebelar, kateri le navadne Kranjske panjeve ima, lahko kaj medú v satovji pridobi in prihrani, toda ne tako lahko in tudi ne tako lepega in okusnega, kakor pa tisti, kateri ima panjeve s premakljivim satovjem.

Kdor ima le navadne panjeve, ta že takrat, kedar satove iz panja izrezuje, veliko medú zmečka; kedar sat spodreže in iz panja vzdigne, ga mora zopet z rokami prijeti, sat je pa mehek, ker je v panji gorko, tedaj se prstí, s katerimi je sat prijel, že na satu poznajo, in méd ni več tako okusen.

Tako iz panjev izrezane satove mora potem v kako skledo, škaf, ali kako drugo posodo pokladati; tukaj pa satovi eden na drugem ležé, eden družega pritiskajo, tako da se skoraj iz vseh méd cedi, in da je kmalo na dnu posode cela luža izcejenega medú. Še vse hujše se pa méd v satovji premečka, če ga tako skupaj zloženega v škafih ali družih posodah po svetu razpošiljaš.

Pa vse to naj bi še bilo! Méd, v posode tako naložen, se dá čez zimo že še kolikor toliko ohraniti, al kaj pa poleti, kedar vročina nastopi? Vsak sat, naj bo še tako z medom napolnjen, ima večidel vendar še kako odprto hišico ali celico; prav v taci odprtih celicah je navadno pa cvetlični prah, in med tem prahom, kakor sem že zgoraj omenil, tudi črviva zalega. Ko tedaj po-

gospodarske, obrtniške in narodne



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 v sredo 13. oktobra 1875.

O b s e g: Kako iz bazarjev ali luž dobre vodnjake narediti. — O zboljšanju planinskega gospodarstva. (Dalje.) — Novi Kranjski panj po Dzierzonovi osnovi. (Dalje.) — Delitev premij za konje. — Slovensko slovstvo. — Opomnja v čas. — Nauk — za ministra nauka. — Vrh Krima. (Kon.) — Mnogovrstne novice. — Policijski komisar. (Dal.) — Naši dopisi. — Novičar.

Gospodarske stvari.

Kako iz bazarjev ali luž dobre vodnjake narediti.

Po navodu inženirja Šivica.

Vode potrebuje človek in živina. Ker pa je živina glavni steber kmetijstva, in je njena moč in zdravje odvisno od tega, da ne trpi pomanjkanja vode, in kolikor mogoče dobre vode, zato so kmetijske družbe, brž ko je vlada začela podpore dajati za povzdigo različnih razdelkov kmetijstva, prosile, naj bi se tudi z denarno pripomočjo ljudem olajševala naprava vodnjakov. In vlada je vslišala to prošnjo kmetijskih družeb in jim že nekatera leta daje državne podpore v ta namen.

Kako pa naj se napravi vodnjak, bodi si da se za to obrne obstoječa luža, kapnica, bazar ali napeljana studenčnica, ali da se to ali uno še le iz nova napravi, da zadostuje svojemu cilju in koncu in da se tudi ohrani za leta in leta, ni zmirom lahka reč in potrebuje izvedenih mož, da pravo zadenejo in s kolikor mogoče majhnimi stroški.

V Trstu je inženir Šivic naredil obris in popis, kako bi se dale luže (bazarji) zboljšati za napajanje živine, to je, za napravo vodnjakov živinskih, in ta obris in popis je deželna vlada Kranjska poslala družbi kmetijski z naročilom, naj ljudem, ki nameravajo take vodnjake narediti in državne podpore zato prosijo, kaj pové o napravi po Šivicovem nasvetu. Družba kmetijska je vredništvu našega lista željo razodela, naj svoje bralce pozorne storí na to napravo, pa jim ob enem pové, da obris in natančen popis na ogled dobijo v pisarnici kmetijske družbe ali pa se jim tudi za par dni pošlje na dom.

Naj po vsem tem županom in drugim gospodarjem, ki mislijo bazar ali lužo zboljšati za vodnjak (kal), nekoliko povemo iz Šivicevega popisa.

Znano je — tako piše gosp. Šivic — da v taci krajih, kjer nimajo studenca ali druge tekoče vode, deževnico (kapnico) zbirajo za porabo. Deževnico za pijačo človeško zbirajo v kapnicah (cisternah), za napajanje živine in perilo pa v jamah, katere ne pregloboko skopljejo v zemlji; to imenujejo bazar ali lužo. — V takih lužah ali bazarjih nabrana deževnica je pa tem bolj nečista, čem več voda, katera se steka v to lužo, seboj poplavi blata in druge sodrge. Kedar tedaj dežuje, taka luža ni nikoli čista. Čez nekoliko časa se

sicer omenjena nesnaga vsede na dno; ali kedar živina pit pride in po luži stopa, zopet vsa voda postane kalna in tem bolj nečedna, če jo živina še drugače onesnaži. Tem bolj pa je še nezdrava taka mlaka poleti ob suši, ko raznovrstne stvari v njej gnjiti začno. Kraševci, pa tudi drugi gospodarji sicer pravijo, da živina tako lužo rada in še raje pije, ko drugo in da zdravju nikakor ne škoduje; al to je gotova zmota in žalostni dokazi te zmote so mnogovrstne živinske bolezni, posebno tiste, ki imajo v sprideni krvi svoj sedež in se navadno vrančni prisad ali sajevec imenujejo. Ne tajimo sicer, da tako razvajena živina izprva ne pije rada bistre studenčnice, al to le zato ne, ker jej je premrzla, in ni na-njo navajena.

Živino iz kapnic napajati pa ni lahko, ker vodo iz takih kapnic za napajanje živine kviško vleči bilo bi pretežavno zato, ker so kapnice za človeško pijačo vse drugače napravljene. Če tedaj gospodarji hočejo boljše vode za živino oskrbeti, ne ostaja jim nič družega kakor bazarje in luže popraviti, to je zboljšati.

Kako pa naj se te luže popravijo, kazal je Šivicev modél, ki ga je na ogled postavil v poslednji Tržaški razstavi. (Kon. prih.)

O zboljšanju planinskega gospodarstva.

Poročilo predstojnika podružnice Bohinjske Jan. Mesarja.

(Dalje in konec.)

Na mnogo strani je tedaj treba sirarju paznemu biti, da konečno more dati dobro blago iz rok. Zato skrbni sirar hoče imeti ne le visok hram (klet), da ima v njem različno toploto, katero méri z gorkomerom (termometrom) in dene sir ali niže bolj na hladno, ali višje bolj na gorko, kakor je pravemu zorenju bolj priležno, ampak on zahteva po okoliščinah tudi peč, s katero siru gorkoto po potrebi vravnati more, ter nikakor ni zadovoljen, da ima hram le kake luknje v steni, ampak tirja prava okna bolj nizka, ki se dobro zapró in spet odpró, da tako more svoje rejence enako škodljivih vetrov, kakor vročih solnčnih žarkov varovati ter jim po potrebi dobrega zraka nakloniti. In kdo se bo čudil takim zahtevam, kdor vé, da pri preobilni gorkoti sir, posebno če je še pomanjkljivo stisnjen in je preveč siratke v njem ostalo, prehitro in presilno vrè, kar ga hudo kvišku in na strani žene, se znotraj zavolj razganjanja le bolj trga kakor pa pravilne luknjice dela, in tudi zunaj večkrat počí; med tem ko v kotlu pretrdo zapečen in še presilno stisnjen hleb nezadostno ali celó

Novi Kranjski panj

po Dzierzonovi osnovi.

Spisuje Luka Porenta, župnik in čebelar v Bohinji.

IV.

(Dalje.)

Moram pa vendar še celó tiste čebelarje, kateri se dzierzonziranih panjev poprimejo, zastran ohranjenja medú v satovji opomniti na nekatere okoliščine, in sicer na te-le:

Rekel sem poprej, da naj se z medom napolnjeno satovje, kedar se v jeseni iz panjev pobere, v prazne dzierzonzirane panjeve ravno tako obesi, kakor je poprej v panjih viselo. Tako shranjeni méd se res čez zimo prav dobro ohrani, ker se v mrazu črvi izleči ne morejo, spomladi in poleti naj pa vendar čebelar večkrat pogleda, da se mu ne zaredijo na katerem satu črvi, in da, ko kaj tacega zapazi, to nesnago do časa odpravi, sicer se mu utegnejo črvi iz enega sata na drugega preseliti in tako poškodovati več satov. Najbolje je, da se tak sat, katerega so črvi napadli, v kak močnejši panj postavi; čebele ga bodo hitro osnažile in črve pokončale. Da se ti v satéh, katere si z medom napolnjene čez zimo prihranil, tudi potem, kedar bolj toplo postane, črvi tako lahko ne zaredijo, zato na spomlad te satove v panjih, kjer shranjene imaš, bolj narazen prestavi, na priliko, tako da med enim satom in drugim zmiraj vsaj za en sat praznega prostora ostane, kajti potem črvi, če se na katerem satu zaredé, ne morejo tako hitro še drugega napasti. — Najboljši se pa v satovji čez leto še tisti méd ohrani, katerega čebele v ajdovi paši v škatlje nanosijo, gotovo zato, ker čebele v tem času cvetličnega praha v škatlje navadno ne nosijo, pa če ga tudi kaj nanesejo, vendar ni več med njim metuljevih jajčkov, tedaj tudi ne črvive zalege. Kdor ima tedaj kaj medú v škatljah, naj tega čez leto ohrani, one z medom napolnjene satove pa, katere je v jeseni iz panjev pobral, naj že pozimi, če je treba, ali pa spomladi v klajo porabi, ali pa vsaj po tem rojem dá; tako jim klasti treba ne bo.

VI.

Novi Kranjski panj je tudi za to prav pripraven, če hoče čebelar kakemu panju, kateri mu je preveč opešal, zopet k moči pomagati.

Dostikrat se prigodi, da kak panj čez zimo tako zeló ob čebele pride, da ni upanja, da bi se sam po sebi v kratkem kaj prida opomogel, še manj pa, da bi tišto leto še rojil, če mu čebelar sam na kako vižo k čebelam ne pomaga. Kdor ima le navadne panjeve, si more pomagati s tem, da nekaterim bolj močnim panjevom, vsakemu malo, čebel vzame in jih onemoglemu dá; al potem mora ta panj, katerega je na ta način zboljšal, kam drugam prenesti, sicer bi se pridjane čebele nazaj v svoje stare panjeve povrnil, in zboljšani panj bil bi kmalu ravno tako slab, kakor je poprej bil.

Ložeje in bolj gotovo si pa moreš v taci okoliščinah pomagati, če imaš panjeve s premakljivim satovjem, namreč tako-le:

Vzemi enemu močnemu panju en sat, v katerem je veliko že bolj godne zalége, in obesi ta zaleženi sat onemoglemu panju v sredo med druge satove, kjer čebele gnjezdo imajo, kajti tukaj je najbolj toplo. Iz te pridjane zalege se bodo kmalu čebele izvalile, in panj ti kmalu k moči pride, kajti mlade čebele bodo tamkaj ostale, kjer so se izlegle. Če si ti panj pa še zadosti močan ne zdi, naredi še enkrat ali dvakrat ravno tako; po tej poti lahko ob kratkem najslabši panj v močnega

nič ne vshaja, če je še v kleti gorkota prenizka, nima potem pravih luknjic, ali pa ostane celó brez njih. Luknjice v primernem številu (kakih 5 do 8 na svaljku sira, ki ga s svedrom iz hleba vzameš) po testu razdeljene, v pravi velikosti lepo okrožene in nekoliko solznate so znamenje prav izvršenega zorjenja, zato trgovec po pravici gleda po njih; čeravno v luknjici nič vgrizniti ni, je pa sir okoli nje toliko boljši, če je luknjica prava.

V shrambi je treba sir skrbno zoper miši, muhe itd. zavarovati, ga tudi, ko je že razsoljen, večkrat še obrniti ter opazovati, ali se ga ne prijema kaka plesnoba ali druga nesnaga, katero je treba varno odstrgati, s slano vodo odprati in dobro do suhega obrisati.

Konečno se je poslušalcem govorilo tudi še o pridelovanju skutnega zapenka in skute, po vsem tem pa o namenu, koristi in uredbi sirarskih družeb; povdarjala se je potreba natančnih, v izgledu jim tudi razkazanih zapisnikov ter razlagal se je zapopadek dobrih pravil, po katerih naj je slehernemu družbeniku vsa pravica zavarovana, društveni odbor v zadostno odgovornost djan, ter kolikor mogoče zabranjeno vse, kar bi povod dalo prepiru med družbeniki ali kakemu poškodovanju družbe po njenih udih samih.

Na vse to se je gospodarjem, ki bodi-si na planini ali v dolini so z obilnišim mlekom blizo vkup, živo priporočevalo, naj na svoj večji denarni pridobitek iz mleka taka društva ustanovljajo. In tako se je spolnilo tudi to, kar mi je družba kmetijska še posebno priporočala, da pri poduku spodbujam gospodarje za ustanovitev pravilno uredjenih sirarskih družeb.

To poročilo, kateremu bo sledil še popis obiskovanih planin, je v kratko posnet glavni zapopadek danega poduka o zboljššanji planinskega gospodarstva, vzlasti mlekarstva.

Opomnil sem pa zbrane gospodarje in tudi tukaj še enkrat povem, da si nikakor ne domišljujem, da bi bil s tem podukom Bog vedi kaj dognal; vsaj le pre-dobro vem, da od poslušanja do spolnovanja je večkrat še prav dolga pot, in da se utegne tudi temu nauku goditi to, kar se rado vsakemu drugemu bodi-si verskemu ali svetnemu nauku godi, da ga nekateri poslušajo, še tudi potrdijo, vendar pa po svoje, po starem zopet naprej delajo. In gotovo tudi ni bil namen tega poduka ta, da bi se hotelo kar na vrat na nos vse dose-danje gospodarstvo prekucniti, kar bi bilo ravno tako napačno, kakor če bi se nikoli nič zboljšati ne hotelo; ampak šla je sl. kmetijska družba s tem podukom le kot na celino s tem namenom, da bi se gospodarji za prvo vsaj nekoliko opozorili, da je po planinah in sploh pri mlekarstvu še kako drugačno in morebiti koristnejše delovanje mogoče, kakor je dozdej pri njih navada bila. Če se tudi koj na enkrat kake znamenite zboljšave ne pokažejo, je vendar že nekaj, morebiti vsaj to doseženo, da se z razgovarjanjem o tem, s prevdarjanjem in primerjanjem neka pot pripravlja napredku, ki se utegne po okoliščinah počasi in brez kake presiljave pri temu ali unemu v eni ali drugi stvari tega kmetijskega oddelka prej ali potlej v djanji zvršiti. Vsaj bi tudi v Bohinji nihče ne bil začel z mlekom drugače, kakor je od nekdej navada, gospodariti, ako bi ne bili brali ali slišali, da se mleko s sirom boljše izplača kakor z maslom, kar so sosedni Tominci in Bovčani že dolgo tukajšnjim gospodarjem pripovedovali. Prišel je čas, da se je to, kar se je večkrat slišalo, resnobniše prevdarilo ter na zadnje v veliko zadovoljnost vendar tudi dejansko poskusilo. In stari pregovor: „kar se počasi prime, se dobro prime“, bode se tudi o mlekarstvu na Gorenškem potrdil.