

- a) kako bi se dala škoda z umnim in pametnim gospodarstvom odstraniti;
- b) kako se škoda iz začetka lahko zmanjša;
- c) kaj je treba storiti, da se tudi škodljivi nasledki take škode zmanjšajo.

Potem bom skušal povedati, kako se je treba v tej zadevi ravnati v sadovnjakih in pri posamesnih drevesih in bom konečno dodal tudi nekoliko o drevoredih lepšalnega drevja in plotovih ali ograjah.

## I.

## O škodi, katero nam dela sneg v naših gozdih.

Umnega in pametnega ravnanja je treba z gozdi, da jih zavarujemo pred silnim vetrovi in škodljivimi mrčesi; ravno tako je treba tudi umnega in pametnega ravnanja, da jih obvarujemo pred snežnimi polomi.

Pred vsem drugim treba je na to gledati, da vsa drevesa čvrsta in močna postajajo, treba se je tedaj vseh onih pripomočkov posluževati, katera drevesom moč in čvrstobo podeljujejo, ter ob enem tudi drevesno rast pospešujejo.

Da se posamezna gozdna drevesa lepo in čvrsto razvijajo ter se tako škodljivega vpliva obvarujejo, ne smejo biti niti pregosto niti preveč na redko zasajena. Pregosta drevesa ne delajo lepega in čvrstega debela, marveč v rasti zastajajo, slabijo in bolehajo. Drevesa, ki so v tesnobi, rastejo le bolj na visokost, v debelosti pa zastajajo, in ravno to je krivo, da snežena teža vrhove takih dreves najlože polomi.

Pregosta drevesa se morajo potrebljevati, to je, ves gozd se mora preiskati, in drevesa, ki so v tesnobi, se morajo izredčiti ali posekati, da ostalo drevje potem lože in čvrstejše raste.

Sneg naredi največ škode v borovih gozdih, ako je namreč borovina preveč v goščavi. Zategadelj treba je pregosto borovino uže v 20. letu pretrebljevati in pretrebljevanje večkrat ponavljati.

V čisto hrastovih gozdih naj se potrebljevanje začne v 40. letu in se večkrat ponavlja, da se lepa in trdna debela pridobé. Hrast raste najrajše na odprtih prostorih.

Najbolj nevaren je sneg mladim visokim hostam od 10. do 30. leta tenko vzraščeni. Take gozde je treba skrbno in previdno potrebljevati, kdor hoče, da mu jih sneg ne polomi. Goličave in majhni odprti prostori se v takih gozdih ne smejo puščati, ker ravno na takih krajih se sneg najrajše nabira, da potem drevesa, ki stojé v njegovem obližji, na tla potisne. Za tako preklovino je tedaj boljše, ako je bolj v goščavi. V takih gozdih naj gospodarji nikoli ne sekajo potrebnega lesa na več prostorih naenkrat, ampak najrajše naj na enem in istem prostoru posekajo ves les, kar posebno listnatim gozdom toliko manj škoduje, ker se iz ostalih štorov in korenin zopet nov gozd zaraste. Iz štorovja posebno rada požene vrba, topol, jelša, jagnjed, jesen, pa tudi hrast in bukev.

Da se mlade, visoke hoste primerno iztrebijo ali izredčijo, naj se posebni manjši gozdni posestniki obrnejo do umnih gozdorejcev, ki jim bodo v tej zadevi gotovo radi svetovali, kako se je treba ravnati pri tem opravilu.

Pa tudi to, ako drevesa preveč na redko stoje, je dostikrat krivo, da sneg po gozdih veliko škode naredi. V takih gozdih gré drevje preveč v veje (vrhove) ki se že globoko spodej na deblu začenjajo ter se nekako bolj vodoravno raztezajo. To je vzrok, da se posebno veje, ki morajo sneženo težo držati, lomijo ter se na ta način tudi deblo poškoduje.

Sleherni gospodar naj si prizadeva, da v takih gozdih vse prazne prostore ali goljave zopet z novim drevjem nasadi.

V takih krajih, koder drevesa skoraj vsako leto pod snegom veliko škode trpé, naj se pri zareji gozda taka drevesna plemena izberejo, katerim sneg toliko škode ne naredi. Tu sém se šteje: šilovina in listnato drevje katero ne dela premočnih vrhov.

(Konec prihodnjič.)

## O izdelovanji surovega masla.

Največkrat slovenski gospodar nima prilike, mleka svežega prodati; on mora taisto pretvoriti tudi v izdelke, katere zamore pošiljati v daljne kraje. Taki izdelki so surovo maslo, maslo in sir. Najvažnejši mlečni izdelek je vsakako za naše razmere surovo maslo, zato bodi izdelovanje tega mlekarkega izdelka nekoliko popisano. Marsikateri slovenski gospodar ali gospodinja trdi, da izdelovanje surovega masla skozi celo leto ni mogoče, ali pa, da je cena surovemu maslu prenizka, da se v vročem času ne more dolgo obdržati itd., pa vendar so ta oporekanja ničeva.

Dobro in umno izdelano maslo ima vedno visoko ceno, se vselej lahko proda in prav napravljeno ter hranjeno se tudi dolgo časa obdrži. Pri izdelovanji surovega masla je treba paziti na vsako malenkost, treba se je natanko držati pozneje navedenih pravil, ako se hoče narediti v vsakem letnem času dobro, namizno, surovo maslo. Predpogoj dobremu izdelovanju surovega masla je pa vedno umno ravnanje z mlekom in smetano.

Mleko je zmes, obstoječa iz vode, sirove tvarine, tolščobe, mlečnega sladkorja in neorganskih snovi. Tolščoba, katere je v mleku  $2\frac{1}{2}$  do  $4\frac{1}{2}$  odstotkov, plava v podobi majhnih kroglic po mleku. Soli, katere so v mleku raztopljene, in katere obdajajo posamezne tolščobne kroglice, ovirajo, če mleko mirno stoji, združenje teh kroglic. Po daljšem mirnem stanju mleka pridejo kroglice na površje, ter narejajo smetano. Pri izdelovanji surovega masla je naša naloga iz mleka ali smetane tolščobne kroglice odbrati, ter jih v kepo združiti. To dosežemo z „pinjenjem“.

Pinjenje ima toraj namen, tolščobne kroglice mlekove tako med saboj zvezati, da se lahko maslena tolščoba zelo zgoščena, pa vendar ne popolnem čisto, odloči, ter da ima vendar še nekaj družih sestavnih delov mleka v sebi.

Sveže mleko ima maslene tolščobe	$3\frac{1}{2}$	odstotkov,
dobra smetana ima	28 $\frac{1}{4}$	„
surovo maslo ima	83	„

Namen pinjenja se doseže s tem, da se tolščobne kroglice v zato prirejenih posodah „pinjah“ s pomočjo tolčenja, suvanja ali tresenja tako med se boj v dotiko spravijo, da se v kepe združijo.

Umno izdelovanje surovega masla brez toplomera je nemogoče. Smetana ali mleko dejano v pinjo, naj ima 15 stopinj toplote. Le po zimi, ako se v mrzlih prostorih pini, sme biti smetana oziroma mleko 1 do 2 stopinj gorkeje ali pa v vročem poletnem času za 1 do 2 stopinj hladneje. Drugače in sploh se je pa treba strogo držati toplote 15 stopinj da je ne bo, ne manj ne več.

Prašate zakaj?

Ako se pregorka smetana pini, n. pr. 20 do 25 stopinj topla, kar se žalibog dostikrat zgodi, se maslena tolščoba zmehča in zmaže. Pinjenje traja nepri- merno dolgo časa, surovega masla se malo dobi; maslo

je belo, siru podobno, malo trpežno in menj okusno. Po zimi se zopet premrzla smetana pini; maslena tolščoba postane trda in drobljiva, tolščobne kroglice se nerade združujejo in pinjenje tudi neprimerno dolgo časa traja. Navadno ostane tudi precejšen del smetane nespinjen v mleku.

Gori omenjeno, za pinjenje potrebno toploto ima pa smetana redko kedaj, kedar pride iz mlečne shrambe vun. Treba je toraj smetano do te toplote privesti, toda nikakor ne na peči! Ako se na peči smetana še tako pridno meša, del smetane se gotovo preveč pregreje, in vsled tega se pokvari. To prouzroči deloma zasirjenje mleka in nasledek je ta, da pride sir v surovo maslo, kar ne dela surovega masla le neokusnega, ampak tudi netrpežnega.

Smetano privedemo s tem na primerno toploto, da jo pustimo stati nekaj časa v primerno toplem prostoru. Ako jo je treba prav hitro zgreti, postavimo jo lahko v posode z gorko vodo, ali pa prilijemo toplega mleka; ako jo je pa treba shladiti, jo lahko postavimo v mrzlo vodo ali pa ji dodamo malih kosov čistega ledu.

Toraj, če je za pinjenje pripravljena smetana pretopla ali premrzla, ni se treba bati truda, smetano do primerne toplote privesti.

V poletnem času treba je splahniti pinjo z mrzlo pozimi s toplo vodo, preden se prične pinjenje.

Predno denemo mleko ali smetano v pinjo, treba jo je dobro premešati. Paziti moramo na hitrost, s katero se pini; primerna hitrost ni le pri vsaki vrsti pinj drugača; tudi pri eni in isti vrsti je treba najprimernejšo hitrost po skušnji določiti.

Pregibanje v pinji mora biti toliko hitreji, kolikor mrzlejša je pinjina vsebina. Najhitreje je treba piniti sladko mleko, nekaj počasneje sladko smetano, še počasneje kislo smetano, in najpocasneje kislo mleko. Prehitro pregibanje v pinji naredi izdelano surovo maslo mehko in slabo, zato se moramo tega ogibati. Kolikor bolj se pinjenje h koncu bliža, toliko bolj se mora s hitrostjo ponehati, in sicer tako, da je končna hitrost k večjemu polovica začetne hitrosti.

Kot splošno vodilo naj velja, da se sme pinja k večjemu do  $\frac{3}{5}$  svoje vsebine napolniti. Ako je v pinji preveč smetane, ni le pinjenje težavno, ampak smetana se tudi speni. Združenje tolščobnih kroglic se s tem ovira, toplota se poviša, maslena tolščoba postaja mehka; konečno se vendar mora del smetane odvzeti, ako se hoče do zaželenega vspeha priti.

Z natančnim opazovanjem časa, kojega rabimo za pinjenje, hitrosti in toplote, pri kateri se je najbolje pinilo, dobé se pravila za vsak slučaj posebej, katerih se je treba redno dobro držati.

Če smo pri pravi toploti v začetku prehitro pinili, zgodi se dostikrat, da se ne pride do zaželenega vspeha: smetana se speni. S povišanjem toplote in počasnim pinjenjem da se v tacihi slučajih surovo maslo izdelati, a ono je vendar potem le slabše kakovosti. Bolje je za ta slučaj, ako brez povišanja toplote počasneje neprenehoma naprej pinimo in sem ter tje s posnetim mlekom splaknemo notranje stene pinje, na kojih se držé pene smetane.

## Kako narediti lepo trato po vrtilih in parkih.

Prostor, na katerem hočemo zasejati lepo trato, moramo pred vsem dobro prekopati ter skrbeti, da je zgornja plast dovolj rodovitna. Ako je zemlja pre-

rahla, priporočajo jo tudi pomešati z najboljšo ilovnato zemljo iz kake njive. Navadno ilovico rabiti nikakor ni dobro. Najboljši čas setve je konec meseca aprila, začetek maja, to je, kedar je uže večina plevla skalila ter se dá ta čas lahko odstraniti. Tudi druga polovica avgusta je primerna za setev. Po setvi je obsejani prostor povaljati, oziroma majhne prostore s primerno desko na znani način potlačiti.

Priporočajo sledečo zmes semen za trato: 1 del *Poa pratensis*, 1 do 3 dele *Solium perenne*, 1 del *Agrostis stolonifera*, 2 dela *Agrostis capillari*. Za posebno lepe trate primešajo 1 del *Cynosurus cristatus* in za senčne prostore 1 del *Poa nemoralis*. Vsa ta semena je pred setvijo dobro pomešati. Za majhne prostore priporočajo gosto setev, in sicer poldrugi funt na 14 štirjaških metrov; na velikih prostorih je ob potih tudi gosto sejati, proti središču pa zadostuje 1 ali pa tudi  $\frac{3}{4}$  funta na 14 štijaških metrov. Izrastlo trato je treba posebno skrbno obdelovati. Glavni pogoj je, trave nikdar ne pustiti dolgo izrasti, ker drugače pogine finejša trava. Plevel naj se pridno izbira.

## Gospodarske izkušnje.

*Varujte mravlje!*

Fr. Perchtold, c. k. gozdarski oskrbnik, opozarja na važnost mravelj, ker one so najsilnejše pokončevalke škodljivih mrčesov in njih zalege. Imenovani gozdar priporoča mravlje v miru pustiti ter jim ne jaje pobirati in še celó v tujino pošiljati. Mi se pridružimo temu opominu ter omenimo drug enaki izgled, namreč mantuvanske kmete na Laškem, kateri ob znožje vsakega svojega sadnega drevesa zakopljejo mravljinčni roj, kateremu z najboljšim vspehom prepustijo varstvo drevesa. Mravlje res grejo na sadje, a le na uže poškodovano.

*Ptičja strašila na njivi niso potrebna.*

Gotovo ni lep pogled na polje z različnimi tičjimi strašili, slamnatimi in cunjastimi možmi itd. in toliko bolj je vse to nepotrebno, ker tudi prav nič ne koristi, da celó tako strašilo je dostikrat varna streha predrznemu grabcu. Imamo sredstvo, ki vsa strašila stori nepotrebna. To je minij, rudečo barvilo, ki se dobi v vsaki prodajalnici barvil. V to svrhu namoči naj se seme, a le toliko, da se ne sprijemlje, potem pa toliko pomeša z minijem, da je rudečkasto barvano. Ako tako seme vsejemo, smemo gotovi biti, da se ga noben ptič ne dotakne, ni zemlje ne začne brskati.

*Sredstvo zoper opeklino.*

Vsak, kateri se je katerikrat opekel, vé presoditi velike bolečine take rane. Najboljše sredstvo, ból opeklino zmanjšati, je jajcev beljak, s katerim namažemo rano. To sredstvo ima tudi prednost, da se lože dobi ter je mehkeje kakor uže mnogokrat priporočani kolodij.

*Korenje je strup mišem.*

V shrambah, katere so začasno prazne in v katerih so miši, dajo se zadnje odstraniti z razrezanim korenjem. Lačne miši hlastno žrejo korenje in ko pride čas, shrambo zopet napolniti s kakim gospodarskim pridelkom, so vse miši uže mrtve. Poskusiti je treba, vsaj je korenje ceno.