

ter kaže vse mlekarke izdelke koroške dežele, med katerimi je posebno omenjati fino surovo maslo in sir.

Sir po švicarskemu načinu in tudi po francoskem in laškem izdelujejo večji živinorejci planinskih krajev v Zilski in Kanalski dolini, kateri tudi porabljajo mleko laške živine, ki pride tje poleti na pašo.

Fino surovo maslo (Theebutter), ki je bilo na razstavi v najrazličnejših oblikah razstavljeno, izdelano je največ v grajščinah po spodnjem Koroškem.

Pomena vredna je dokaj obila razstava mehkega sira, izdelanega po limburškem načinu, kojoj izdelovanje je vpeljal v deželo tajnik kmetijske družbe g. Schütz.

Cela mlekarska razstava je priredjena v telovadni mestne šole, koja je v zvezi s stranskimi sobami, v katerih je na ogled postavljena uzorna mlekarnica. V tej mlekarnici izdelujejo se različni mlekarski izdelki od učenk koroške dekleške kmetijske šole pod vodstvom njih učiteljice. Mleko se tukaj sprenamlje na dva načina, in sicer v plitvih posodah po holštajnskem načinu in globokih posodah s pomočjo mrzle vode, to je, po Svarzovem ali švedskem načinu. Smetano pinijo na ameriški gugalni pinji, katera pinja je posebno praktična ter lahka za goniti. V drugi sobi izdelujejo marijadvorski mehki sir, katerega se vidi izloženega v različni starosti in zrelosti.

Najlepši del razstave je izložba gori imenovane dekleške šole, obstoječa iz različnih sort sira, finega masla itd.

Tukaj se tudi vidijo mlekarska orodja, kakor različne pinje, posode, instrumenti itd. ravno tako sirišče v steklenicah, barva za maslo.

Tehtnica in uteži.

Veliko truda stane, časih tudi veliko časa, denarjev in strahu pred zgubo, preden žival vzredimo, slamo, zrnje, krompir itd. pridelamo. Vsaka reč je nekaj vredna. Nič ne pride samo po sebi.

Zatorej bi zlasti na kmetih naj rabili tehtnico in uteže, vedno bolj in zmiraj več. Ugodni vspehi se kmalu prikažejo. Tehtnice bi naj ne manjkalo ne v kuhinji, ne v skednjih, pa ne pri hlevih.

Nekateri grajščaki, posamezne občine imajo uže centezimalne tehtnice. Tako more kmetovalec stehtati vsak voz gnoja, seno, slamo, krompir, repo, vsako goved. svinjo itd., da poizvé, kako se kaj pita ali debelí, koliko hrane potrebuje. Iz t-ga lahko določi, koliko je katera stvar vredna, kako jo ima ceniti, da škode ne trpi. Nobeno delo, nobeno orodje se tako hitro ne plača, kakor tehtanje in tehtnica. Povsod se rabi tehtnica več, najmanjše na kmetih. V nekaterih podjetjih delajo s tehtnicami jako natančno, na pr.: na železnici, pošti, fabrikah, magazinah itd.

Nadejati se sme, da bode kmalu vsaka občina imela svojo tehtnico, da bodo vse pridelke prodavali na tehtnico in vselej vedeli, koliko je kaj vredno. Tudi bodo znali, koliko je žival na teži zgubila, kedar se je bila v mesto odgnala, kajti bojazen, nemir, trud uplivajo tudi na težo. Kmet pa nima, da bi ljudem kar zastonj dajal. Časih mnogo simotamo barantajo za kakošno debelo prase. Tehtnica bi vsemu prepiru hitro konec storila. Koliko sena prodajó še zmiraj po ocenjavi na vid. Enaka se godi zastran slame. Posamezni snopi niso vsi enaki, in če jih je mnogo, se prevarimo kmalu za kakošen cent. Kmetu se dela škoda, če prav le pri slami.

Na večih posestvih kaže časih voz gnoja tehtati, zlasti če je enakomeren. Tako se izvé, koliko živina

potegne, pa tudi, koliko ga je treba za hektar. Znamo nadalje, koliko je se navozilo v hlev, v skedenj. Vedeti, in sicer natančno vedeti ter prepričati se, to bodi skrb razumnemu kmetovalcu.

Želeti je torej, da bi tehtnico in uteže bolj pogosto rabili, zlasti na kmetih. Tedaj bodo ljudje vse bolj cenili in mošnje polnili.

Gospodarske izkušnje.

Kako pokončavajo malinovje.

Po nekaterih gozdih postane malinovje prav sitno in je priporočati, da se popolnem zatre, kar pa ni samo drago, ampak časih tudi zelo težavno delo. Nahajamo glinaste njive, ki v kljub temu, da jih večkrat zaporedom obsejemo, vendar naenkrat zarastejo se z malinovjem, več ali manj gostim. Francozi v kantonu Isère in Picardie izumili so poseben pomoček in ga objavili v večih francoskih listih strokovnjaških. Pomoček sicer ni popolnem zanesljiv, vendar jako po ceni. Še celó nekaj dobička vrže onemu, ki se ga posluži.

Pomoček je ta: kedar poleti solnce pripeka in suša pritiska, zlasti meseca avgusta, požanjejo malinovje tik korena — v Picardiji navadno v 5. ali 6. letu 14letnega kolobara gozdnega, ko mladi les trebijo in pohabljen, slabo, zaostalo drevje izsekavajo. Pokošeno malinovje posušijo, z drugimi oklestki in suhljado v snopiče povežejo in za kurjavo porabijo. Kurilo gori rado in svetlo in kruh iz tako zakurjene peči je baje zelo okusen. Še na eno korist je treba opozoriti. Po vetru med malinovje zaneseno drevesno seme rado kali in poganja. Mlade rastline rastejo brzo naprej, ker imajo zavetišča in sence. Zlasti dobro se ukoreninijo, čeravno sicer v rasti na kvišku malo zaostanejo. Toda če malinovje pokosimo, rastejo naglo in veselo naprej. Če bi malinovje ruvali, trgali, pipali, oškodovali bi drevesca. Če še kaj malinovja po košnji zaostane, vzame gotovo drugo leto pri drugi košnji svoj konec, če je poprej hitro rastoča drevesca ne zađušijo. „Centralblatt f. d. g. Forstwesen“.

Kako strmine z ledino ali rušnjo prevleči.

Strmine in meljine se ne dajo rade prevleči z ledino samo tako, da jih posejamo s travnim semenom. S pirnico pa se to zgodi hitro in močno.

Vzamemo svežega korenja od pirnice ali pirike. Vse njeno korenje na drobno zrežemo in z zemljo pomešamo. Prilije se nekaj vode, da se napravi zmes podobna malti. Te zmesi sedaj na strmino naložimo pet palcev debelo in jo dobro stlačimo. Delo vrši se dosta hitreje in se boljše prime, kakor če bi nujno izrezavali in jo po strmini polagali.

Šolske stvari.

Društvo „Narodna šola“

imelo je dne 9. septembra t. l. zvečer svoj občni zbor, katerega se je vdeležilo 21 članov. Predsednik gospod Stegnar pozdravi došle člane in konstatuje, da je pretečeno 13. leto bilo najsijajnejše, odkar društvo obstoji, za 100% boljše, nego prejšnja leta. Za ta vspeh zahvaljuje se vsem, ki so s svojo požrtovalnostjo k temu vspehu pripomogli, vsem podpornikom, med katerimi jih več imenoma našteva, kakor: gospó Murnikovo,