

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 26. marca 1884.

O b s e g: Mlekarstvo. — Obrtniške razstave. — Praktična vinogradska orodja. (Konec.) — Dedinsko pravo pri kmetijskih posestvih. (Dalje.) — Mestni odbor ljubljanski. — Govor poslanca grofa Clam-Martinica v državnem zboru 25. januarja 1884. proti vpeljavi nemškega jezika za postavno-državni jezik. (Dalje.) — C. k. dvorna klet na Dunaji. — Naši dopisi. — Noviĉar.

Gospodarske stvari.

Mlekarstvo.

Spisuje Gustav Pirc.

1. Izreja in krma molzne govedi.

Mlekarstvo ni le najlepše, ampak tudi najhitrejše sredstvo, s kojim zamoremo živinorejo bolj dobiĉkosno storiti. Podlaga dobremu mlekarstvu je umna živinoreja. Naloga kmetovalcu je toraj izrejevati dobro molzno goved; pri tem pa vendar ne sme prezirati onih lastnost živali, koje so mu znamenje lahkega in hitrega opitanja. V oni meri kot krava za molžo slabija postaja, treba je misliti na njeno primerno opitanje in prodajo.

Ne more se zanikavati, da vzlic naši slabi živinoreji vendar precej dobrih molznic v naših ĉredah nahajamo, dokaz, da je vsacemu govejemu rodu dana moĉ, iz svoje sredine dobrih plemenskih molznic izrejevati. Źalibog, se ta moĉ vsled neprimerne plemenjenja in reje uŹe prej izgubi, kot pa se v dotiĉnem rodu vtrditi zamore.

Izvolitev plemenskih živali z ozirom na priliĉne lastnosti je vsigdar najimenitnejši pogoj umni živinoreji. Reĉeno velja posebno pri živalih moškega spola, ker one svoje lastnosti na najveĉ potomcev prenašajo; ravno pri izbiri bikov za plemo naši gospodarji najbolj grešijo, ker oni gledajo k večemu nekoliko na zunanost bikovo, za podedovane lastnosti se pa še ne zmenijo ne. Sicer je to uŹe precejšen napredek v živinoreji, ako se plemenske krave in biki dobrih, skušenih rodov vpeljujejo, vspeli bode pa le tedaj popoln, ako kmetovalci za plodenje in vtrjenje nove krvi sami vse potrebno storé in izgledno svojo živino izrejajo.

Pri volitvi plemenskega bika je gledati na to, da je od znano dobrih starišev, ter da ima ona splošna zunanja znamenja, katera kot dobra spoznavati, nas uĉi praktična živinoreja. Taka znamenja so: Širok zadnji, pa lahak sprednji del, tanjka koŹa in drobni rogovi, bister pogled, pa krotka kri. Ako si kmetovalec bika sam izredi, naj si zato najbolje tele izbere in sicer od take krave, ki mu je kot najbolja znana; to pravilo ravno tako velja o izreji dobrih molznic.

Kar se tiĉe zunanjih znamenj dobre molznice, velja sledeĉe: Iz velike posode veliko izteĉe, zato je vime najznamenitnejše znamenje. Kolikor bolj koŹasto in na široko se vime po trebuhu razprostira in kolikor bolje se vidijo tako zvane mleĉne Źile, toliko več mleka je priĉakovati. KoŹa dobre molznice je tanjka, dlaka svitla, kosti in rogovi drobni, Źivot pa okrogel.

Kar se tiĉe velikosti, skušnja uĉi rediti plemo srednje velikosti in teŹe.

H krmenju molzne govedi dodam sledeĉe: Mladi govedi naj se vsaj do konĉanega prvega leta k senu ali otavi razdrobljeno Źito ali soĉivje dodaja, ker to razvitek mladega neizmerno pospešuje.

Krma molzne Źivine mora biti zadostna, nikdar pa tolika, da se krave priĉno debeliti. Kmetovalec se ve da krmi le ono, kar ima, dobrega sena pa molznim kravam nikdar ne sme manjkati, ter naj znaša vsaj ĉetrtnino cele krme. Źeló kislá ali celó gnjila krma molznim kravam vedno škoduje, sol se zmirom potrebuje, in to toliko več, kolikor je krma teŹje prebavljiva. Vsaka prememba krme naj se polagoma zgodi.

Pri krmenji naj vlada vsigdar in povsod najveĉi red in snaga.

Tudi zdrave pitne vode govedi nikdar ne sme pri-manjkovati.

2. Kako mleko nastane in iz ĉesa (da) je?

Vime imenujemo s koŹo prevleĉene mleĉne Źleze. Vsaka Źleza ima svoj iztok, katerega sesec (cizek) imenujemo. Mleĉna Źleza obstoji iz Źleznih mehurĉkov in iz odvodnih jarkov, kateri se zdruŹijo ter peljejo skozi sesec. Cela Źleza dá se primerjati po sestavi z vinskim grojzdom; jagode so Źlezni mehurĉki, kateri so z odvodnimi jarki tako sê seskom zvezani, kakor jagode po stranskih pecljih z glavnim pecljem. Krvne Źilice, katere obdajajo Źlezne mehurĉke, izcevaajo v zadnje tvarino, katera se v Źlezi v mleko prekroji ter pri sescu iztaka.

Mleko je zmes sledeĉih tvarin, ki so v kravjem mleku tako-le pomešane:

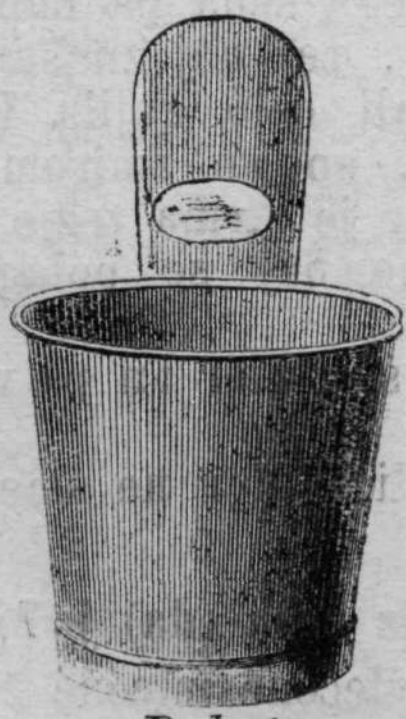
Vode je	86	do 90	odstotkov
surove tvarine	2 $\frac{1}{2}$	6 $\frac{1}{2}$	„
tolšĉobe	2 $\frac{1}{2}$	4 $\frac{1}{2}$	„
mleĉnega sladkorja	2 $\frac{1}{2}$	5	„
neorganskih snovi	$\frac{1}{10}$	$\frac{4}{5}$	„

Množina in sestava mleka je od raznih razmer odvisna. Nekatera plemena ali krave dajo več, druga manj mleka; to pleme ima bolj sladko, ono bolj tolsto mleko; krma in zdravje krave vpliva na kolikost in kakovost mleka itd.

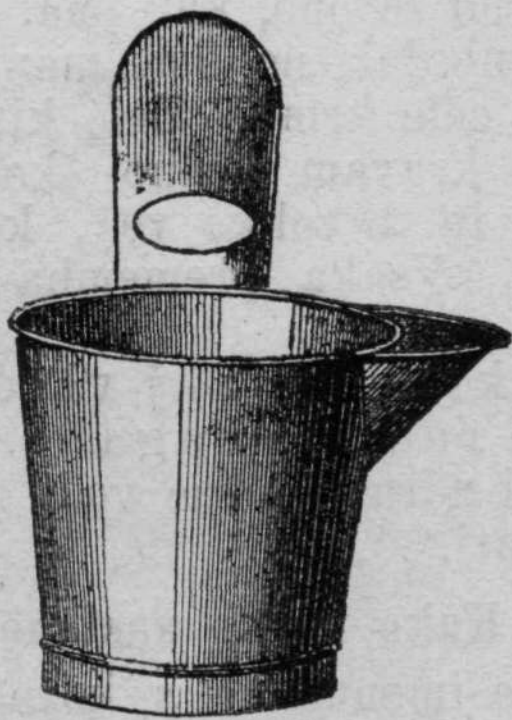
3. Molža.

Pri molži naj bode vedno vse snažno, bodi-si oni, ki molzejo ali njihova obleka, bodi-si posoda ali krave, katere se molzejo. Pred vsako molžo mora se kravam celo vime in seski z mlačno vodo oprati. S kravami je pri molži treba lepo delati; surovost ima nasledek, da krave mleko pridržujejo ter mleko izgubavajo. Najbolje je na dan trikrat pomlestiti, in sicer med krmenjem. Važno je, da se krave čisto pomolzejo; slabo pomolzene krave izgubavajo od dneva do dneva bolj mleko; razun tega ima pa zadnje mleko v vimenu do osemkrat več tolščobe, kot prvo namolženo. Gledati je na osebe, katere molzejo, da tega dela ne opravljajo prav leno; ker je molža posebno večih krav, otrudljiva, izbere naj se močne dekle. Oseba, katera molze, naj sedi; vsled vtrudljivega čepenja, kakor je v nekaterih krajih navadno, zgodi se, da se krave le površno pomolzejo in prikažejo se gori navedeni slabi nasledki.

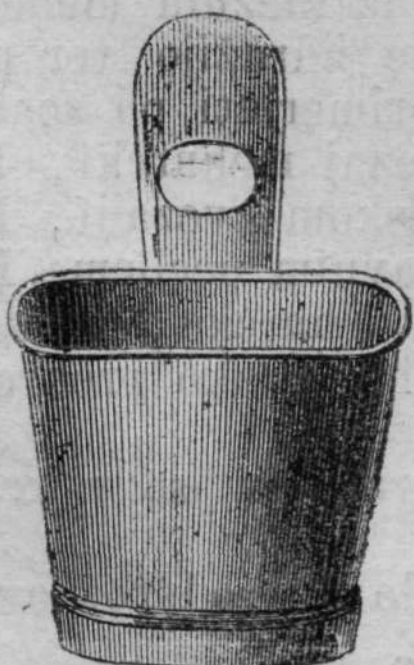
Posoda, katera se pri molži rabi, mora biti z največjo natančnostjo osnažena. Posebno na leseno treba je največjo pozornost obračati; priporoča se jo vsaj vsak teden enkrat v apneni vodi skuhati. Čistost in snaga se najložje obdrži, ako so žeharji iz ploščevine. Res, da so taki žeharji dražji, pa so bolj trpežni, pripravnejši in se lažje osnažijo, tako da ima oni, ki si jih omisli, še dobiček. Podoba molžnih žeharjev je različna, najnavadnejša je ona v podobi 1, žehar pod. 2 je ravno takošen, le da ima tudi lij. Žehar pod. 3 je podolgasto okrogel, ter ima to prednost, da se lože pri molži med nogami drži. Ako se od žeharja velika osebina zahteva, priporoča se oni v podobi 4.



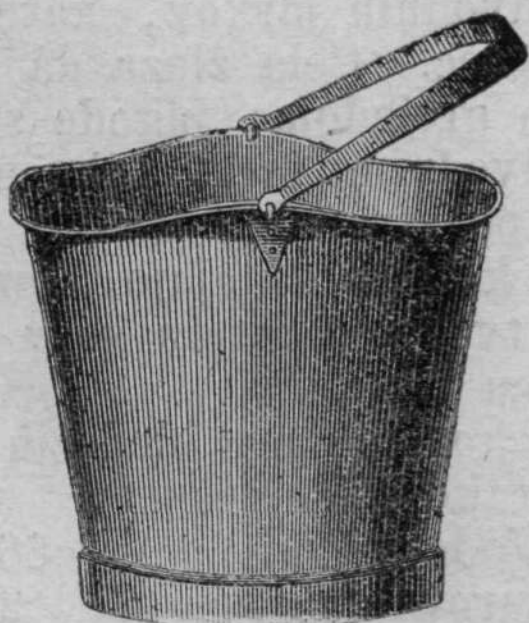
Pod. 1.



Pod. 2.



Pod. 3.



Pod. 4.

Vsi tu navedeni žeharji dobijo se pri Kleiner & Fleischmann-u v Mödligu pri Dunaji iz jeklene plo-

ščevine narejeni v raznih velikostih, od 3 do 15 litrov držeči za 1 gold. 20 kr. do 3 gold. 20 kr.

(Dalje prihodnjič.)

Obrtnijske razstave.

* Razstava na Dunaji. Niže-avstrijsko obrtno društvo na Dunaji napravi od 24. julija do 12. oktobra t. l. mednarodno razstavo, katere protektorat je blagovolil prevzeti gospod nadvojvoda Karol Ljudevit. V tej razstavi bodo razstavljeni: Stroji za malo obrtnijo, katere goni voda, par, plin, elektrika itd.; dalje vretena, kolesa, jermena, vrvi, verige; stroji in orodje za male obrtnike, in sicer za izdelovanje stvari iz kamna, prsti, ilovice, stekla, kovin, lesa, kosti, rogov, bisernic, želvenine, jantarja, usnja, kož, ščetin, las, peres, papirja, tkanin, mesa, moke, žita, testa, sadja, sladkorja itd. Razstavljeni bodo tudi fizikalni in kemični aparati ter učila za pouk v posamesnih obrtnijskih strokah. Ta razstava ima namen, seznaniti male obrtnike z omenjenimi stroji in orodjem, pospešiti vpljavo teh v mali obrtniji in seznaniti izdelovalce strojev in orodja za malo obrtnijo z obrtniki samimi. Oglašila morajo se vsaj do 1. aprila 1884. l. poslati društvu na Dunaj: „Niederösterreichischer Gewerbeverein in Wien, I., Eschenbachgasse 11). Oglasnice se dobé tudi pri trgovinski in obrtnijski zbornici v Ljubljani, katera radovoljno daje tudi natančna razjasnila o tej razstavi.

Praktična vinogradska orodja.

Spisal R. Dolenc.

(Dalje in konec.)

Najpoglavitnejše vipavsko orodje za prekopavanje sveta v namen zasaditve novega vinograda je pač „pik“ pod. 1. To orodje ima na eni strani trn a) za lom kamenja ali trdega lapora (soldane) opoke, na drugi strani pa za kopanje namenjeno kopalnico b) v podobi dleta. Teža tega orodja znaša — brez roča ali nasada — povprek $7\frac{1}{2}$ do 8 starih funtov, *) in funt stane, kar velja tudi od vseh sledečih orodij, 33 kr. ali staro dvajsetico. Toraj velja tak pik pri fužinarju 2 gold. 47 kr.

Kako izvrstno delo da tak pik v pravih rokah opravlja, to ni moč popisati, to je treba le videti, kedar ga pravi vipavski delavec vihti. Ni potrebno ravno, da bi bil delavec Bog vedi kakošen junak, ki hoče z njim delati; odveč slaboten, se vé da pa tudi ne sme biti. Kaj dosti doprinaša pa k izvrstnosti tega orodja tudi to, da sta trn, kakor tudi kopalnica, proti nasadu ali roču „toporišču“, v pravem kotu nagnjena, ne preveč pod roko, ne preveč od sebe.

Tudi nasad ali toporišče pri tem orodju ni ravno brez pomena. Ta je namreč prvič prave oblike, osobito pa je on drugič v ušesih dobro utrjen, ker ona mu niso okrogla votlina, ampak lepo položno piramidalna, kar velja tudi o vseh sledečih orodjih, razun o lopati. Vipavec izdela sploh vsak nasad, vsako toporišče na rezivnem stolu, iz klanega lesa, in se ne poslužuje v to vsake bližnje preklje, in to je ravno pravo.

Kar se tiče velikostnih mér pika, so mu te — kakor vsakemu sledečemu orodju — v podobi natanko dodane.

*) Naši fužinarji razumevajo se še vedno najbolje na staro težo. Pis.

Gospodarske stvari.

Vprašanja in odgovori.

Vprašanje 10. V eni skrinji imel sem čez zimo več ovsa shranjenega, bodi-si da je bil v vlažnem stanu spravljen ali je pa kateri drugi vzrok, oves je postal tako zaduhljen, da ga konji ne marajo zobati. Prezračenje ne pomaga nič. Ali je mogoče oves na drugi način izboljšati? (R. R. v B.)

Odgovor. Zaduhljivi oves, kakor vsako drugo tako pokvarjeno žito se tako-le popravi: Žito se pomeša s stolčnim ogljem ali ogljeno moko, katero se pri ogljarjih ali kovačih skoraj zastonj dobi. Z ogljem namešano žito pusti se 14 dni ležati, ter potem na taki žitni čistilnici očisti, ki z vetrom dela. Tudi opere se lahko potem žito, a treba ga je skrbno posušiti.

Vprašanje 11. Uže dalj časa postane mi vsaka smetana, ako je le nekoliko časa hranim, grenka. Kaj mi je storiti? (D. v S. na Dolenjskem.)

Odgovor. Ako smetani po malem 30—40 gramov soli na liter dodaste, ne postane tako hitro zopet grenka. Surovo maslo iz solene smetane ni le boljšega okusa, ampak je tudi trdnjše. Solenje smetane tudi olajša pinenje.

O pridelovanji hmelja.

(Konec.)

Oni del rastline, kateri se za pivovarstvo rabi in zaradi katerega hmelj pridelujemo, je cvetje. Kakovost pridelanega hmelja je odvisna od pravočasne trgatve. Ko prične cvet rumenkasto zeleneti, močno dišati, med cvetnem listjem nahajajoča se moka tolsta postajati, prišel je čas trgatve; obtrgujejo se naprej zrelejše rastline.

Hmeljev cvet se mora po trgatvi varčno sušiti; to se prav dobro zgodi na prostornih in zračnih podstrešjih; za 100 kilogr. treba je $1\frac{1}{4}$ — $1\frac{1}{2}$ štirjaških metr. prostora. Med sušenjem treba ga je pridno obračati, in ko je suh, se ga spravi na kup ter se ga z rjuhami pokrije. Ako se pa hmelj dalj časa hoče spraviti, treba ga je v zaboje, kateri imajo vse špranje s papirjem zalepljene, dobro stlačiti.

Pridelek na hmelju od enega hektara določiti je težko, ker on še le od 4. leta naprej dobro rodi in ker se v 12 letih računi 6 slabih, 4 srednje in 2 dobri letini; povprečno se računi na hektar 10—12 metr. stotov hmeljevega cveta in 60 metr. stotov trstja in listja.

Sledeča pregleda naj čast. bralce podučita v potrebi dela in denarja pri pridelovanji hmelja, ako računimo, da so vrste in rastline med seboj ena od druge 160 centimetrov oddaljene:

I.

Prostora ima vsaka rastlina . . . štirj. metr.	256
na en hektar pride rastlin	3906
pridelek od vmes sajene pese ali zelja met. stot.	70
drogi stanejo okolo gold.	586
obresti v drogih naložene glavnice	29
en hektar dá hmeljevega cvetja, če ena rastlina 0.035 kilogr. dá . . . kilogr.	137
" " 0.047 " " " " " "	184
" " 0.070 " " " " " "	273
" " 0.140 " " " " " "	546
" " 0.280 " " " " " "	1092
" " 0.420 " " " " " "	1638

II.

Delo	Delavni dnevi					
	za 1 hektar			za 100 rastlin		
	moški	ženske	otroci	moški	ženske	otroci
Odkrivanje, rezanje in okopavanje	21	14	—	0.54	0.35	—
Vtikanje drogov	35	—	—	0.89	—	—
Vožnja in druge malenkosti skozi 9 tednov	30	30	—	0.77	0.77	—
trikratno okopavanje in osipanje	7	35	35	0.18	0.89	0.89
Izpeljanje drogov in odsmukanje trsja	21	30	—	0.54	0.77	—
Trganje cvetja	—	—	52	—	—	1.33
Sušenje hmelja	—	—	10	—	—	0.26
Spravljanje drogov	4	—	—	0.10	—	—
Pokrivanje hmelja s prstjo ali gnojem	20	20	—	0.52	0.52	—
Skupaj	138	129	97	3.54	3.30	0.62

Mlekarstvo.

Spisuje Gustav Pirc.

(Dalje.)

5. Molža na poskušnjo.

Umno mlekarstvo ne dá malo opravila; merjenje mleka je tudi zelo zamudljivo in vendar neobhodno potrebno opravilo. Da bi mleko vsake krave pri vsaki molži merili, bilo bi odveč, zadostuje nam molža na poskušnjo. Ta se pa tako-le izvrši:

Vsaj enkrat v tednu se pri vsaki molži tistega dne od vsake posamezne krave mleko zmeri, ter v za to pripravljeno knjižico vpiše. Ako se število litrov, ki se jih je tisti dan od krave namolžlo, množi s 7, izve se, koliko dá krava na teden mleka in če se tedenske svote celega leta skup sošteje, ima se povprečna množica mleka, ki ga krava v enem letu dá.

Korist molže na poskušnjo obstoji v marsičem; pregled čez vse mlekarstvo je le tedaj mogoč, ako je znana množina mleka, ki je na razpolaganje; razvidi se vpliv boljše ali slabše krme in krmilnih sredstev, ravno tako vremena, bolezni itd.

Vsako predrugačenje v kolikosti mleka ima svoj vzrok; gospodar premišljuje o tem in ko pravi vzrok najde, zamore tudi potrebno ukreniti. Z molžo na poskušnjo zamore se dobrota krav z ozirom na njih rod, starost itd. med seboj primerjati; izve se, katera krava je najboljša molznica, od katere se bode o svojem času tele za pleme odbralo. Izve se pa tudi za slabo molznico, ki dá tako malo mleka, da jo je treba odstraniti.

Slednjič je z molžo na poskušnjo gospodarju dana priložnost, se prepričati o poštenosti pri mlekarstvu sodelujočih oseb.

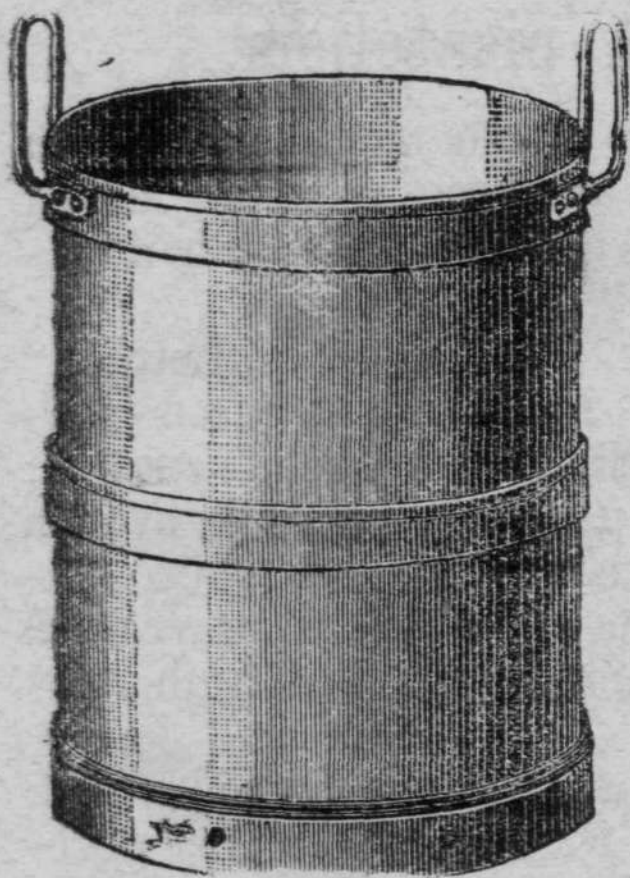
5. Ravnanje z mlekom v hlevu.

Namolženo mleko naj se izlije vse v eno posodo; skupno zlivanje mleka ima to prednost, da je mleko skozi in skozi ene kakovosti, ter vsled tega tudi ena-

komerno smetano odločuje. Oddelitev mleka v posode za nastavljanje smetane naj se še le v mlečni shrambi ali kleti izvrši. V skupno posodo vlito mleko mora biti skozi cedilce in skozi platneno ruto precejeno. Na ta način obvaruje se mleko pred vmešanjem kravje dlake, muh in druge nesnage. Posoda, v katero se skupno zliwa mleko, je tudi najboljša, ako je iz kovine.

Podoba 5. kaže iz jeklene ploščevine napravljeno mlečno posodo, na katero pride cedilce *pod. 6.* natak-njeno, tako, da je mleko ž njim popolnem pokrito; čez cedilce dene se še gori ome-njena platnena ruta. Cedilce je tako narejeno, da se dá žičasta mreža posebej ven vzeti in osnažiti.

Iz hleva naj se mleko kakor hitro mogoče odnese



Pod. 5.



Pod. 6.

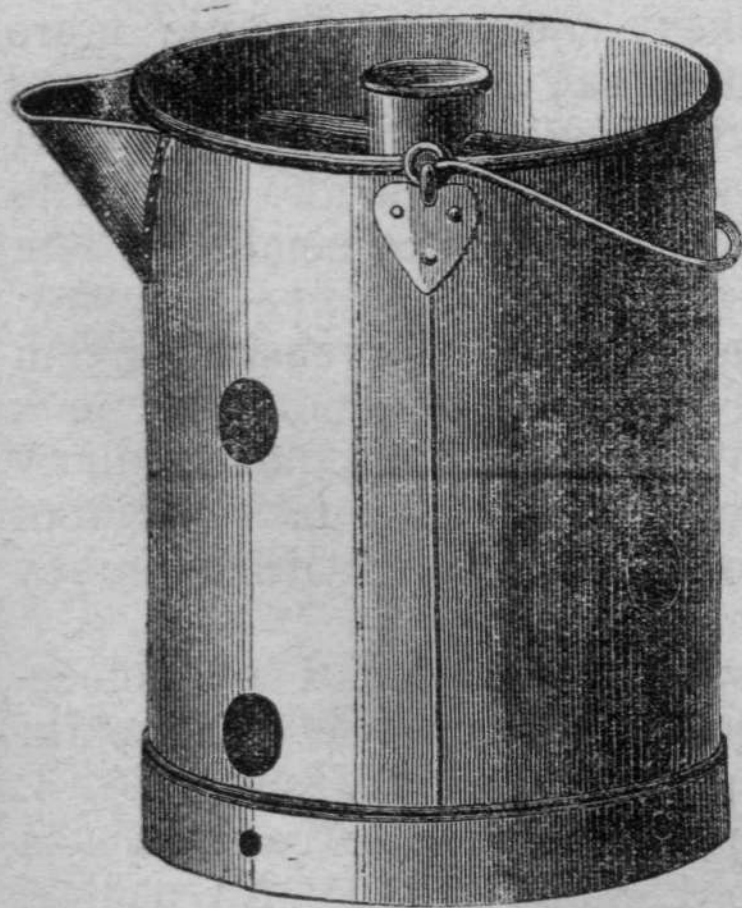
v primerne shrambe, kajti mleko je neizrečeno občutljiva tekočina, ono precej potegne škodljive tvarine na-se, katere pogostokrat vse mleko, kakor tudi iz njega izdelano smetano in maslo pokvari. Največja nevarnost preti mleku, dokler je še gorko, dokler se ne shladi. Zato naj gospodar gleda, da se mleko kakor hitro mogoče shladi.

Vsa posoda, katera se pri molži v hlevu rabi, mora se takoj po končani molži oprati in osnažiti, ter potem na zračnem prostoru, nikdar pa ne v hlevu posušiti.

6. Hlajenje mleka.

Potrebo hitrega hlajenja sem uže gori deloma ocenil. Ako se pa hoče mleko dalj časa sladko obdržati, daleč v vročem poletnem času pošiljati ali porabiti za izdelovanje najfinejšega namiznega, surovega masla ali pa, ako se hoče iz sveže namolženega mleka takoj surovo maslo izdelovati, je neobhodno potrebno mleko hladiti. Surovega masla izdela se iz shlajenega mleka precej več, ter je tudi stanovitejša.

Hlajenje mleka zamore se na več načinov izvršiti, nikdar se pa to delo ne sme v hlevu opravljati.



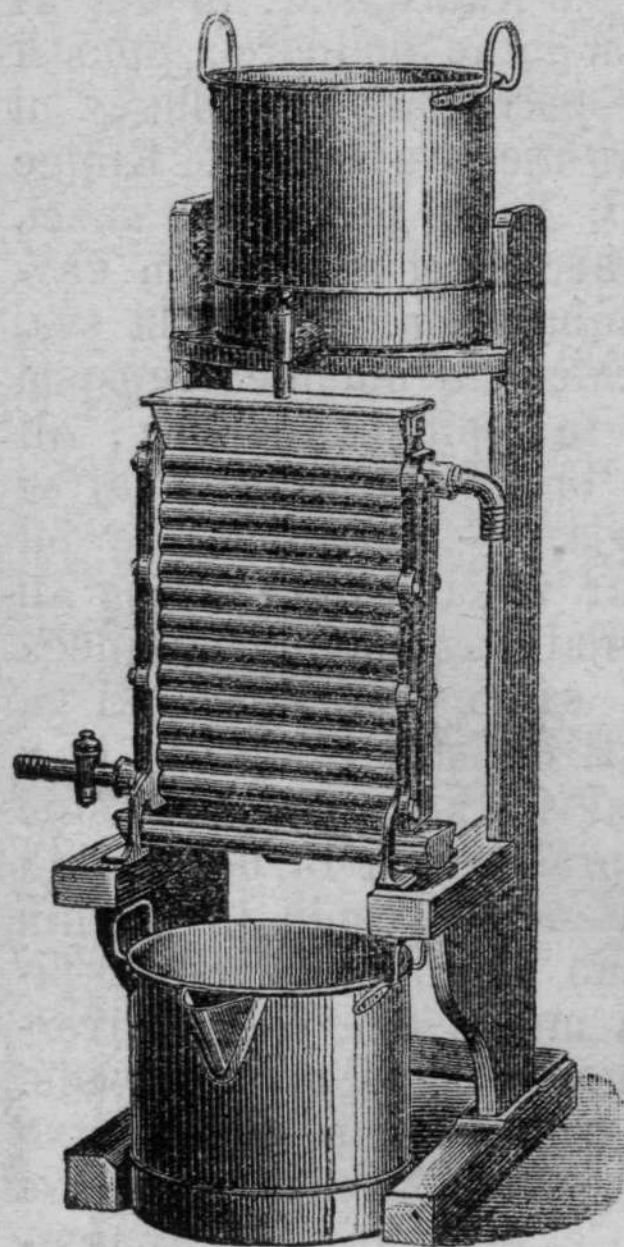
Pod. 7.

posod vzame takih, kakor *pod 7.* kaže, se mleko ve-

Najnavadnejši je oni način, pri katerem se posode z mlekom v mrzlo vodo postavijo; dobro je, ako je voda tekoča, tako, da vedno mrzla okoli posod teče. — V krajih, koder se ima studence na razpolaganje, napravijo naj se korita, skozi katere vedno voda teče. V te korita postavijo se potem posode z mlekom. Tako ohlajenje je najceneje, samo da je veliko prepočasno. Ako se namesto navadnih

liko hitreje hladi. Te posode so iz ploščevine, skozi nje držijo cevi, po kojih zamore teči voda, ali pa če se brez vode hladi, skozi katere zrak piha. Ker pri tacih posodah voda ali zrak na večjo ploskvo vpliva, je hlajenje tudi hitreje.

Za večja mlekarstva ima se stroje hladilnike, kateri mleko na 8 do 10 stopinj shladijo. Ti hladilniki (glej *pod. 8.*) so tako narejeni, da mleko čez cevi teče, skozi katere se mrzla voda pretaka. Tak hladilnik, ki v eni uri do 200 litrov mleka shladi, stane pri Kleiner & Fleischmann-u v Mödlingu 56 gold.



Pod. 8.

Prav močno ohlajenje mleka v vročem poletnem času, ako se ga hoče daleč pošiljati in ako se ima dober led na razpolaganje, izvrši se prav dobro tako-le: Lij iz pocinjene ploščevine, ki drži preko 20 do 30 litrov in ki ima na iztoku gosto mrežo iz žice (dratu) napolni se z drobnim čistim ledom. Na led se mleko vlije, ker je pa mreža gosta in deloma tudi led hitri potok mleka ovira, teče mleko počasi skozi lij ter se shladi na 2—3 stopinje. Le v tem obziru je to hlajenje slabo, da se nekoliko ledu raztopi in z mlekom pomeša, sicer je pa množina raztopljenega ledu le majhna ter znaša na 20 litrov samo $\frac{1}{3}$ litra vode.

7. Shramba ali klet za mleko.

Shramba ali klet za mleko ne sme biti v bližini hleva, gnojišča, stranišča ali tacih krajev, koder se škodljive tvarine nahajajo, katere zamorejo do mleka prodreti. Kakor uže rečeno, jih mleko rado nase potegne, ter vsled tega slabše postane.

Shramba za mleko naj bo hladna, zračna in suha. Napravi naj se toraj na severni strani poslopja, ako pa vsled družih razmer mora biti na solnčni strani, zavaruje naj se jo pred solničnimi žarki s zasajenjem senčnega drevja ali s streho.

Ker hladen, nizek prostor postane rad zaduhel, zato je treba skrbeti za primerno visokost. Poprej so se mlečne shrambe kolikor mogoče globoko pod zemljo napravljale, sedaj se je jelo to opuščati, ker se tako lože pred mokroto obvarujejo.

Zaradi snage naj bodo tla mlečne shrambe ali kamnite ali iz opeke. Špranje med tlakom morajo biti zamazane, tako da tlak vodo drži. Ob enem naj visé tla tako proti eni strani, da se voda zamore odtekat v za to pripravljen jarek. Jarek mora biti tako napravljen, da se lahko iztrebi, in kedar se hoče, tudi zamaši, kajti drugače vhaja toplota v shrambo.

Vrata in okna naj se dobro zapirajo, okna tako priredé, da je mogoče shrambo po potrebi zračiti. Poj leti se zrači le ponoči. Toplota mlečne shrambe znaša 13—15 stopinj. Hlajenje mleka se tudi tukaj ne sme vršiti, ker toplota in duh iz hleva škodujeta dobremu zraku v shrambi.

(Dalje prihodnjič.)

na zemljo, njeno lego in na podnebje; danes hočemo pa to prevažno zadevo tudi še od neke druge strani bolj na drobneje ogledati in prerešetati.

Prekoristna sadjereja v naši mili domovini ne zavzema še onega prostora, kakoršnega sta jej Bog in pa njegova pomočnica narava po lastnosti zemlje, njeni legi in ozračju sama odločila, ter se dalje za to prekoristno stroko tudi sploh še one vneme in ljubezni ne kaže, kakoršne v resnici in polni meri zasluži. — Poglavitni vzroki in zadržki temu so pred vsem nepovoljni vspehi, kakoršne domači sadjerejci za svoj trud in nepomenljivo prizadevanje žanjejo.

Poglavitni vir tem neplodonosnim posledicam iskati nam jo pa pred vsem v nepravilnem nasadu sadnega drevja na stalno mesto, v izbiranju nepravih sort za razne zemlje, lege in podnebja in v nebrigi za dalnje oskrbovanje sadnega drevja na stalnem mestu. O tem zadnjem, če ne bode posebnih zadržkov, se še v tekočem letu z domačimi sadjerejci v naših vrlih „Novicah“ nekoliko domenimo in pogovorimo. Prislovici: „kakoršen začetek, takošen konec“, in „kakoršno delo, tako plačilo“ ste prebivalcem mile domovine tako dobro poznati, da ga menda tudi v najoddaljeni kočici seljaka ni, komur bil bi njihni pomen neznan. Obe se pa gledé sadjereje, osebno gledé „nasada sadnega drevja na stalno mesto“ tako rekoč še splošno prezirate. Povsod in pri vsakem opraviilu je še kako več ali manj veljavno, več ali manj obrabljeno pravilo v navadi, le gledé prekoristne sadjereje se vse od prvega začetka dalje do konca nekako brez vsega reda, brez vse temeljitosti in brez vsakega pravega pravila (z malimi častnimi izjemami) godi in izvršuje.

(Dalje prihodnjič.)

Mlekarstvo.

Spisuje Gustav Pirc.

(Dalje.)

8. Mlečne pomanjkljivosti.

Pomanjkljivosti mleka imenujemo one izvanredne prikazni, katere se pojavljajo na mleku sicer zdravih krav. Uzroki mlečnih napak so večinoma še neznani, ravno tako malo so nam znane sredstva jih odpravljati. Najboljša obramba proti takim neprilikam v mlekarstvu je snaga, suh, čisti zrak, hlajenje in hitro posnetje mleka, ter pazljivo krmenje.

Najnavadnejši napake pri mleku so sledeče:

1. Vodenó mleko, katero je največkrat posledek krmenja s zmrznjenim korenstvom, zelo razredčenimi tropinami, travo vlažnih senošet in sploh s slabo vodenó krmo. Primerna menjava krme to nepriliko odpravi, ako temu ni vzrok kaka notranja bolezen krave.

2. Vlačljivo ali sluzno mleko je posledek slabega prebavljenja, prehlajenja ali pa zaostajanja otrebkov po teletu. Tako mleko je slinasto in lepljivo, ter spusti smetano le počasi na vrh. Surovo maslo iz take smetane je neokusno.

Dostikrat je pa tako mleko posledek nečistih posod ali pa vlažno gorkih, zadublih shramb. Tudi pokvarjena plesnova krma in kislá trava naredite tako mleko.

3. Prehitro skisanje mleka se v tem pokaže, da se pred časom sèsi; to se namreč zgodi kmalu po molži ali pa nekoliko pozneje, dostikrat tudi še le pri kuhanji. Tacemu mleku se le malo smetane odloči. Uzroki te mlečne bolezni dadó se odpraviti večjidel z gori omenjenimi sredstvi, to je: sè snago in redom pri vseh mlekarskih opravilih. Vendar zamore biti

uzrok tej prikazni na mleku tudi kaka notranja bolezen krave, n. pr. osepnice, vnetica vimena, kuga na parkljih.

4. Grenko mleko nastane še le po daljši legi, vzroka se natanjko ne pozna. Smetana odločuje se tacemu mleku počasi, ter ima umazano oljnato barvo, zopern, grenak in slednjič gnjil okus. Pinjenje te smetane je težko opravilo, surovo maslo iz nje postane pa v malo dneh žaltovo. Iz grenkega mleka dá se le malo sira narediti in še ta je slabega okusa, ter hitro gnjil postane.

Grenko mleko okuži tudi drugo zdravo, toraj ga je treba odstraniti. Ako zadobi mleko grenak okus od grenke krme ali grenkih zdravil, potem grenkoba takoj poneha, ko se tako krmo ali zdravilo opusti.

5. Rudeče mleko ali molzenje krvi zamore biti posledek krmenja s takimi rastlinami, ki imajo rudeče barvilo v sebi; ta barva preide tudi v surovo maslo. Mleko zadobi zopet naravno barvo, ako se krmenje taci rastlin opusti.

Največkrat pa, posebno ako ima surovo maslo iz tacega rudečega mleka naravno barvo, je vzrok dejansko primešanje krvi. Navadno krvavenje vimena ne traja dolgo časa, včasih provzroči to uže pik kakovostnega žužka.

6. Modro ali plavo mleko. Tako mleko pride v lepi naravni barvi iz vimena; še le v posodi nastavi v začetku majhne modre pike, potem se pa pobarva hitro vse mleko na površji svetlo-modro. Posamezne modre lise, katere nastanejo vsled plesnobe ali nesnage na površji smetane, se ne prištevajo tej napaki mleka.

Mleko se zmodri pod raznimi razmerami in pri vsakovrstni krmi; včasih le od ene krave, včasih od vseh ter traja ta neprilika malo dni ali pa tudi cele tedne. Čeravno so vzroki te mlečne bolezni še nejasni, je vendar gotovo, da majhen del modrega mleka okuži velike množice zdravega in da se kali te bolezni po nečistih posodah naprej trosijo.

Kakor hitro se ta bolezen mleka prikaže, je neobhodno potrebno najnatančnejše snaženje, čiščenje in izkuhovanje posod.

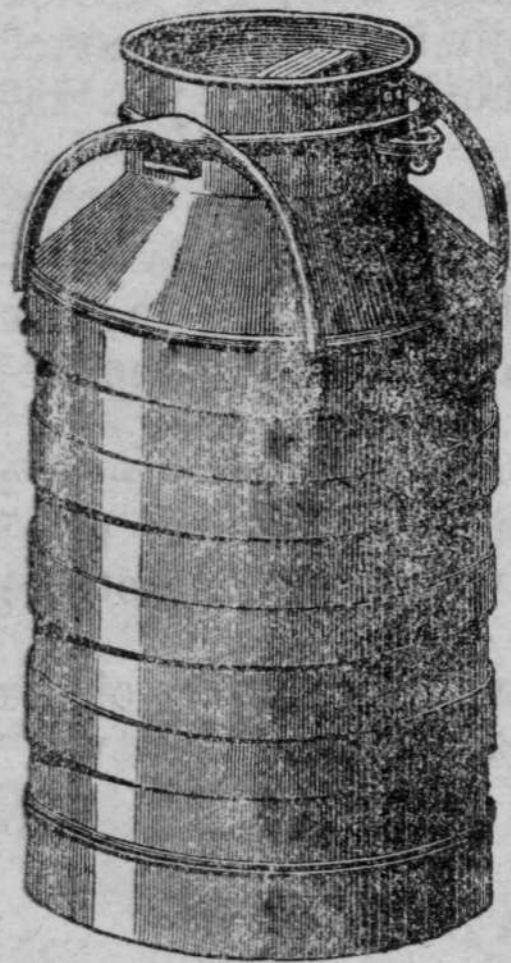
Priporočljivo zdravilo kravam o priliki modrega mleka je: 30 do 60 gr. Glauberjeve soli, 1 žlico kimla ali janeža, pred vsem pa lahko prebavljiva hrana.

9. Prodaja svežega mleka.

Najlože se spravi mleko v denar, ako se ga za more prodati koj sveže izpod krave. Koder je taka prilika dana, bode moral umni gospodar vedno tako porabo mleka mimo vseh družih vpeljati, kajti s prodajo svežega mleka je najmanj stroškov in opraviil sklenjenih ter ob enem tudi najboljši denarni uspeh. Sicer je prodaja mleka uže v hlevu ali na domu redkokrat mogoča; v največ slučajih treba je mleko ali v mesto ali pa na železnico voziti. Prepeljanje mleka prouzroči pa mnogo stroškov, bodi-si zaradi vožnje same ali pa zaradi potrebnih posod. Pri nas v slovenskih pokrajinah prodaja mleka v večje daljave ni nikodar v navadi, a dá se na korist živinorejcem še mnogo o tej zadevi storiti. Notranjski posestniki, kateri bivajo blizu in ob železnici bi delali lahko združeni v mlekarske zadruge s pošiljanjem mleka v Trst najlepše dobičke. Daljava do Trsta je primerno le majhna, vsaj dohaja celó iz Českega mleko na Dunaj, in mleko na Dunaji je ceneje, kot v Trstu. Pošteno ravnanje in zdravo mleko bi si v Trstu kmalu ceno pridobilo. Iz navedenega zdi se mi umestno o pošiljavi mleka natančneje spregovoriti.

Mlekarju mora biti na tem ležeče, da pride mleko kupcu zdravo in dobro obdržano v roke, on mora vse storiti, kar je potrebno v to svrhu. Važno je uže prej

omenjeno hlajenje mleka, v vročem poletnem času pa neobhodno potrebno. Ko je mleko shlajeno, sme se še le pričeti s pošiljanjem. Posode za pošiljanje mleka so ali iz lesa ali iz ploščevine; zadnje imajo na vsak način prednost, posebno pri pošiljanji po železnici. Vse posode, ki se jih za to rabi, morajo biti tako narejene, da se dajo dobro zamašiti, tako, da ne more zrak k mleku dohajati, pa tudi ne mleko se izlivati.



Pod. 9.

Vsem tem tirjatvam zado-
stuje iz jeklene ploščevine iz-
delana posoda Fleischmannova
(pod. 9). Cela posoda narejena
je, kakor uže gori omenjeno, iz
pocinjene, jeklene ploščevine.
Dno posode ne stoji na tleh,
ampak na močnem, spodnjem
obroču. Pokrov je na poseben
način narejen, ter ima podlago
iz kavčuka. Za ta pokrov ima
izumitelj patent. — Izmikanje
mleka iz te posode zavaruje se
s ključavnico ali pa s pečatom.
Omeniti je še, da ima posoda
zaradi trdnosti še primerno šte-
vilo obročev. Taka posoda za
pošiljanje mleka dobi se pri Kleiner & Fleischmann-u
v Mödlingu z ozirom na velikost od 8 do 50 litrov za
3 gold. 75 kr. do 12 gold. 50 kr. Dobiti se zamore
tudi ravno tam za to posodo primerno cedilce. (Glej
pod. 10).

V vročem poletnem času je zelo priporočljivo, ako
se ima ledú na razpolaganje, v gori omenjene posode
vtakniti posodico z ledom napolnjeno. Taka posodica
(pod. 11) stane 2—3 gold.

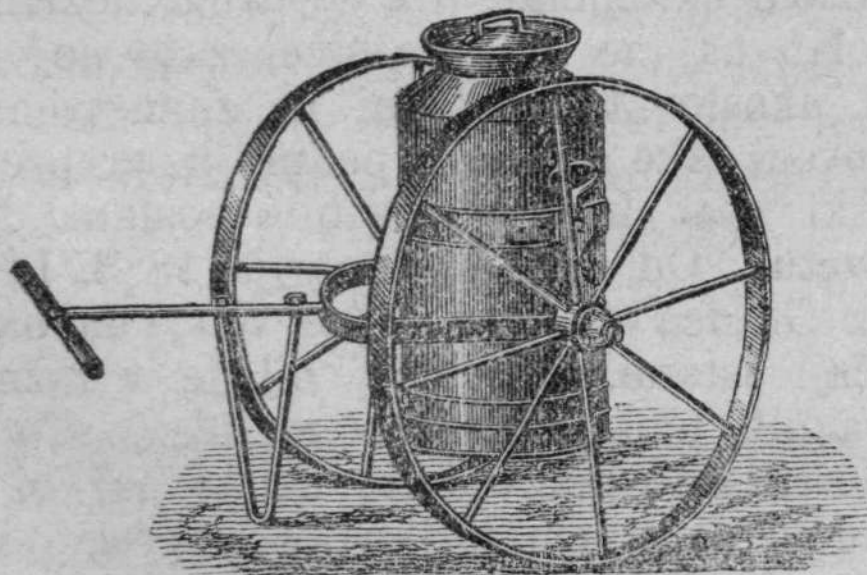


Pod. 10.



Pod. 11.

Za pošiljanje mleka v bližino je zelo pripravna
posoda na kolih, kakor jo predstavlja pod. 12. Taka
priprava stane za 60 litrov 58 gold.



Pod. 12.

Vsaka posoda, ki se rabi za pošiljanje mleka,
mora se pri vsaki porabi takoj temeljito osnažiti. Pri
posodah iz ploščevine zadostuje, da jih enkrat osnažimo
v vroči, sè sodo nekoliko pomešani vodi, potem se
splaknejo in na prepihu posušé. Več skrbi treba je imeti
z leseno posodo, posebno poleti. Te posode zamorejo se

le z apnom dobro osnažiti; puste se nekaj časa ležati
v apneni vodi, potem se v čisti vodi operó in na zraku
dobro presušé.

Posode z mlekom, koje se na železnico dajo, morajo
imeti vedno razločno pisan naslov. Izplača se dostikrat
kmetovalcu namesto mleka smetano pošiljati; pri tacem
pošiljanji velja vse ono, kar je o mleku povedanega.

(Dalje prihodnjič.)

Kmetijske novice in izkušnje.

Nemška mlekarska razstava v Monakovem l. 1884.

Zadnja taka nemška razstava bila je leta 1879. v
Berlinu. Od tega časa je napredek v mlekarstvu še
veči postal in pomočna sredstva te kmetijske stroke
so se izdatno pomnožila. Veliko novega se je vpe-
ljalo v mlekarstvo. Glavni odbor kmetijskega društva
na Bavarskem in mlekarsko društvo ravno tam, skle-
nila sta pokazati zdajšnji stan mlekarstva s tem, da
priredita v oktobru t. l. v stekleni palači v Monako-
vem mlekarsko razstavo. Namen razstave je, poka-
zati zdajšnji stan mlekarstva na Nemškem in pa ved-
nostne napredke v tej stroki v vseh družih deželah.
Razstava se otvori v četrtek 2. oktobra, ter zakluči
12. oktobra. Programi in oglasnice se dobé pri taj-
ništvu izvrševalnega odbora mlekarske razstave v Mo-
nakovem (Türkenstrasse 7) brezplačno.

*Karol Rambouzek, c. kr. stotnik, posestnik in vodja kme-
tijskega semenišča v Zborovu,*

dobil je v priznanje svojih zaslug viteški križ Franc
Josipovega reda. Imenovani gospod je tudi kranjski
kmetijski družbi uže večkrat in tako tudi letos poslal
brezplačno seme novih sort žita in krompirja.

C. kr. kmetijska družba kranjska.

Seja glavnega odbora dné 6. aprila 1884

pod predsedstvom gosp. barona Wurzbacha. Navzoči:
gg. podpredsednik Seunig, tajnik Pirc in odborniki:
Brus, Detelja, Goll, Jerič, Kastelic, Murnik, Neweklov-
ski, Robič, Souvan, Wičel, dr. plem. Wurzbach.

Obravnavale so se sledeče zadeve:

Prestava knjižice „Opis najnavadnejih, sadjereji
škodljivih mrčesov“ na nemški jezik, se naznanje vzame
ter honorar za prestavo nakaže.

Vsled odloka visoke deželne vlade od 28. avgusta
p. l. pritrdilo je c. kr. ministerstvo nasvetu glavnega
odbora, da se porabi ostala subvencija, namenjena
kmetijskemu nadaljevalnemu poduku za izdajo knjige
o „mlekarstvu“. Ker je ta svota le majhna, nasvetuje
tajnik Pirc, da se spis o „mlekarstvu“ v „Novicah“
tiska ter potem posebni ponatis preskrbi. Ta ponatis
dodá naj se tudi kot priloga „Kmetovalcu“. Predlog
se sprejme.

Deželni odbor naznanja glavnemu odboru, da
skliče na 17., 18. in 19. dan aprila t. l. kmetijsko en-
keto ter vabi odbor, naj izbere in naznani za ome-
njeno enketo tri zastopnike iz kmetijske družbe. Glavni
odbor vstreže tej želji in voli svojim zastopnikom gg.
družbenega predsednika barona Wurzbacha, podpred-
sednika Seuniga in tajnika Pirca.

Naznanilo izvrševalnega odbora avstrijske mlekar-
ske zadruga na Dunaji, da bode tekom meseca aprila
občni zbor, se na znanje vzame, ter se sklene napro-
siti g. odbornika dr. Poklukarja, da blagovoli zasto-
pati kmetijsko družbo pri zborovanji.

gospodarske, obrtniške in narodne.

Izhajajo vsako sredo po celi pólí. Veljajo v tiskarnici jemane za celo leto 4 gold., za pol leta 2 gold., za četrť leta 1 gold., pošiljane po pošti pa za celo leto 4 gold. 60 kr., za pol leta 2 gold. 40 kr., za četrť leta 1 gold. 30 kr.

V Ljubljani 16. aprila 1884.

O b s e g: C. k. kmetijska družba kranjska. — Vprašanja in odgovori. — Mlekarstvo. (Dalje.) — Sadimo sadno drevje pravilno na stalno mesto! (Dalje.) — Razjasnilne opombe vladine k načrtu postave o dedinskih naredbah pri kmetijskih domačijah srednje velikosti. — Govor državnega poslanca A. Obreze v državnem zboru dné 22. marca 1884. — Govor državnega poslanca Božidara Raiča pri letošnji budgetni obravnavi. (Konec.) — Govor poslanca grofa Clam-Martínica v državnem zboru 25. januarija 1884. proti vpeljavi nemškega jezika za postavno-državni jezik. (Dalje.) — Naši dopisi. — Novičar.

Gospodarske stvari.

C. kr. kmetijska družba kranjska.

Občni zbor podružnice na Krškem dné 6. marca 1884.

Glavna točka občnega zbora bila je razgovor o napravi dolenjske kmetijske pokrajinske razstave leta 1884., katera je uže lansko leto imela biti, zaradi deželne kmetijske razstave v Ljubljani se pa je bila morala odložiti na leto 1884.

Da se ta razstava letos prirediti zamore, volil se je odbor, določil program ter sledeče ukrenilo:

Razstava bode na Krškem od dné 28. septembra do 3. oktobra v prostorih meščanske šole. Z razstavo v zvezi bode tudi premiranje konj in goveje živine. Razstava je pokrajinska ter obsega kmetijske podružnice na Krškem, v Rudolfovem, v Mokronogu in v Trebnjem, sicer se pa zamorejo razstave vdeležiti vse dolenjske podružnice. Razstava strojev in orodja je splošna.

Odbor je sestavljen: Predsednik g. kanonik Edv. Pollak, podpredsednik g. vikar Janez Knaus, odbornika gg. Ervin grof Auersperg in Janez Gregorič, denarničar g. dr. Ivan Mencinger, tajnik g. vodja Lapajne in poslovodja razstave g. Anton Ogulin.

Razstava ima obsegati vse stroke kmetijstva. Darila so sledeča: 9 srebernih in 27 bronastih svetinj, 6 daril po 10 gold. in 28 daril po 5 gld. Ako bi morebiti sl. c. k. ministerstvo za poljedelstvo število svetinj zmanjšalo, nadomestile se bodo z diplomí. Za šolske vrte oddala se bodo dva darila po 5 gold.

Da bode razstava vsestransko dobro izpala, vabi se s tem vse p. t. gg. kmetovalce in učitelje k obilni vdeležbi.

Novomesto dné 10. aprila 1884.

Anton Ogulin,
poslovodja razstave.

Vprašanja in odgovori.

Vprašanje 12. Koliko mavca (gipsa) se rabi za gnojenje detelje na eno oralo, in kje se ga dobi? (Kl. Z. v R.)

Odgovor. Rabi se mavca na hektar 200—400 kilogr., toraj na oralo 120—250 kilogr. Potresti ga uže sedaj zamorete, pa tudi pozneje ne škoduje. Mavec se dobi na Kranjskem na Dovjem, postaji Rudolfove železnice na Gorenjskem. Ceneje Vas pa pride stati z vožnjo vred mavec iz Vorderbüchl-a pri Mödlingu. Zadnji je tudi bolje zmlet in bolj čist.

Vprašanje 13. Moja zimska pšenica je jako slaba, menim, da je vzrok slabo gnojena njiva. Ali bi se dalo pomagati? (E. S. v C. pri K.)

Odgovor. Slabi zimski pšenici se dá pomagati z gnojem. Najbolje je v to svrho gnoj od kuretnine in golobov; tudi kompost, ki je bil z gnojnico dobro predelan, in če ni drugače, tudi drobní gnoj iz hleva se dá porabiti. Pepel ni za rabo.

Mlekarstvo.

Spisuje Gustav Pire.

(Dalje.)

10. O spremembi mleka.

Ako pustimo mleko stati nekaj ur v ozki, prozorni, stekleni posodi, zapazimo, da se loči v dve precej strogo različni plasti. Te plasti razločujeta se uže v barvi: zgornja je rumenkasto-bela, spodnja pa modro-bela. Zgornja plast obstoji glavno iz tolščobnih kroglic, koje v mlečni tekočini plavajo, ter vsled svoje primerno manjše teže na površje silijo. To zgornjo plast imenujemo „smetano.“

Spodnja plast obstoji iz mlečne vode, sira, mlečnega sladkorja in iz neorganičnih tvarin. Ona je jako redka tekočina, ter jo imenujemo, ako jej zgornjo plast odvzamemo, „posneto mleko.“

Odločevanje smetane traja z ozirom na različno mlečno in zračno toploto v mlečni shrambi in z ozirom na posode, v katerih se mleko hrani različno dolgo. Odločevanje smetane se prične še le, kedar mleko popolnem mirno postane. Dokler se mleko v shrambi hladi, se posamezni mali deli mleka v eno mer premikajo in še le, ko postane mlečna toplota enaka zračni toploti v shrambi, postane mleko mirno in odločevanje smetane se lahko prične. Iz rečenega sledi, da je treba pregibanje v mleku zaprečevati in tako odločevanje mesta ne pospeševati.

Tolščobne kroglice v mleku prično, kakor hitro je mleko mirno, siliti na vrh. Kolikor krajša je ta njihova pot, kolikor manj jih zadržuje oblika posode, toliko hitreje pridejo na svoje mesto.

Kmetovalcu samemu je toraj dana priložnost, hitro odločevanje smetane pospeševati, in sicer s tem, da mleko hladi in take posode rabi, katere temu mlekar-skemu opraviu ugajajo.

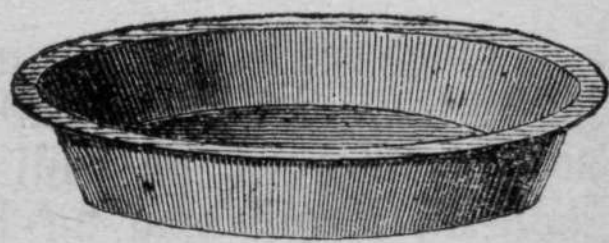
Posode, v kojih se mleku pusti odločevati smetano, naj bodo namenu primerne, ročne in ne prevelike. Kar se tiče tvarine, iz koje naj se te posode izdelujejo, naj bo trpežna, ne luknjičasta in cena. Lesena posoda je zaradi luknjičavosti menj rabljiva. Rabijo se tudi steklene, porcelanaste, iz litega železa narejene in emajlirane posode, pa vse te se rade pobijajo in so vsled tega drage. V novjšem času rabimo za izdelovanje tacih posod pocinjeno, jekleno ploščevino. Ta ploščevina je zelo trpežna ter se dá po večletni porabi lahko vnovič pociniti. Cena tacih pocinjenih posod je v razmeri ž njihovo trpežnostjo zelo nizka.

11. Posnemanje smetane od mleka.

Mleko, katero se ima posneti, razdeli se v zato pripravljene posode. Posode ali latvice (*pod. 13. in 14.*)



Pod. 13.



Pod. 14.

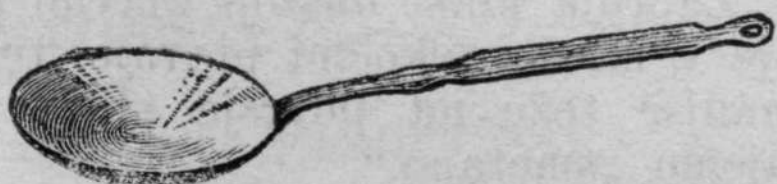
so posebno primerne oblike; njihova cena znaša od 20 kr. do 2 gold. 30 kr. ter držijo od pol litra do 16 litrov. Tudi te posode so izdelane iz pocinjene, jeklene ploščevine. Shlajeno mleko mora imeti enako toploto, kakor je v mlečni shrambi. Dobro je, ako je mogoče v zimskem času s pomočjo kurjave povprečno toploto od 12 do 15 stopinj v shrambi vzdržavati. Glavna naloga umnemu mlekarju je sedaj, kakor hitro mogoče dobiti največ smetane od mleka. Najfinejše surovo maslo naredi se le iz sladke smetane, za napravo tolstih vrst sira treba tudi take smetane in posneto mleko se dá tudi bolje porabiti, dokler je še sladko. Toraj je izdelovanje sladke smetane iz večih vzrokov umestnejše.

Pri posnemanju naj se s prstom kazalcem smetana od posode odloči, ter potem s plošnato žlico (*pod. 15.* ali *pod. 16.*) posname. Pri posnemanju naj se kolikor

Pod. 15.

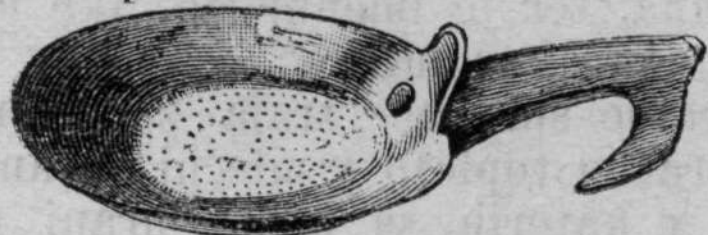


Pod. 16.



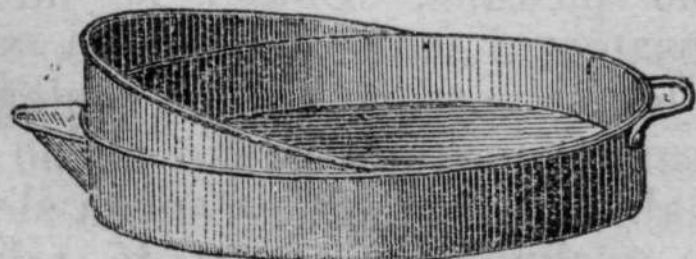
mogoče malo mleka sè smetano meša, zato je dobra žlica posnemalka (*pod. 17.*). Ako imamo mleko v po-

Pod. 17.



sodi, kakor jo vidimo (*pod. 18.*), potem ne treba žlice

Pod. 18.



posnemalke, kajti posoda se pri roču vzdiguje, mleko pri liju iztaka, smetana pa v nad lijem nastavljenem robu zadržuje.

Ta namen se dá pa le doseči, ako se posname mleko v teku 12 do 18 ur. Smetano zbiramo do porabe ali pošiljanja v posodah iz ploščevine, najbolje v onih *pod. 7.*, katere postavljamo v mrzlo vodo, da se tako skisanje zaprečuje.

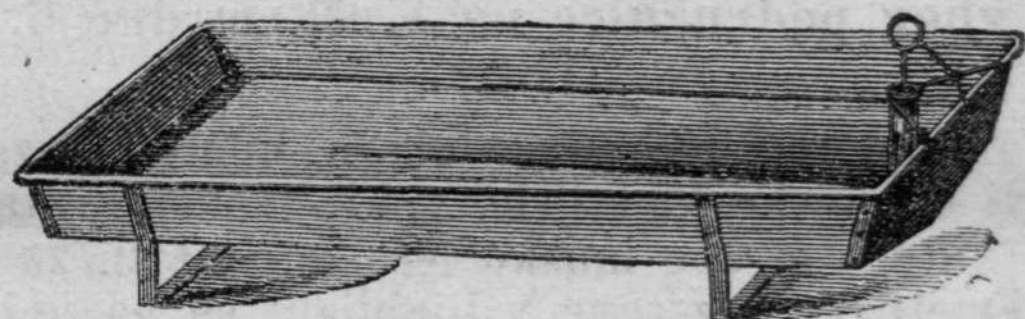
Ako hočemo posebno dobro, sladko smetano dobiti, ki je dobra za izdelovanje najboljšega surovega masla, posnemati nam je mleko uže čez 12 ur. Pri tem posnemanju naj se mleko, kolikor mogoče malo zbrzga, da ne oviramo nadaljnega odločevanja smetane, katero se v drugič zopet čez kakih 6 ur posname. Ta, druga smetana nam rabi za surovo maslo nižje vrste.

Popisani način posnemanja je najnavadnejši; uvedemo ga lahko pri vsakem mlekarstvu in je tudi najcenejši, ker zahteva najmanj dražih naprav. Mimo tega so pa v navadi še drugi načini posnemanja mleka, katerih popis sledi.

12. Posnemanje mleka po Gussander-ovem načinu. *)

Drugi način, mleko hitro posneti, izumil je švedski major Gussander. Ta način je umesten tam, koder se izdelovanje finega surovega masla izplača.

Pri tem načinu se mleko neshlajeno naravnost v mlečno shrambo prenese, ter tam v plitve posode iz ploščevine vlije. Te štirivoglate (*pod. 19.*), komaj 5



Pod. 19.

centimetrov globoke posode, postavi naj se na mizo. Miza mora proti enih svojih dolgih strani viseti. Dno posode ima na najnižjem mestu luknjo, na kateri je cev pritrjena, ki ima v premeru preko 2 cm. Ta cev ima pa tudi luknjice, skozi katere zamore mleko odtekati, ako se zamaha iz cevi potegne. V te posode se toraj mleko vlije. Da toplota mleka ne pojenja, treba v mrzlem času toliko kurjave, da je zračna toplota toliko, kot toplota posod, namreč 28 do 30 stopinj. To izvira iz mnenja, da toplota trupla, tukaj namreč mleko razteguje, vsled česar tolščobne kroglice lože na vrh prihajajo. Ker so pa tudi posode zelo plitve, smetano hitro odločujemo, ako imenovano toploto stalno pridržujemo, kar pa ni tako lahko. Tako se mleko uže čez 5 do 6 ur lahko posnema. Posnemamo mleko tako, da zamaho odpremo ter pustimo mleko izteči; smetana ostane v posodi. Pri tem načinu posnemanja ne pridobimo vse tolščobe, ker en del ostane v mleku. Zato naj se posneto mleko hitro shladi in porabi.

Stroški tega načina izplačujejo se le tam, koder se ima zanesljivo osobje, koder ima fino surovo maslo visoko ceno in koder ga je moč hitro prodati, kajti surovo maslo, narejeno iz neshlajenega mleka ne trpi nikdar toliko časa, kot ono iz hlajenega.

(Dalje prihodnjič.)

*) „Die Milch und deren Verwertung. Von G. Belleville“.

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 23. aprila 1884.

O b s e g: Mlekarstvo. (Dalje.) — Sadimo sadno drevje pravilno na stalno mesto! (Dal.) — C. k. kmetijska družba kranjska. — Razjasnilne opombe vladine k načrtu postave o dedinskih naredbah pri kmetijskih domačijah srednje velikosti. (Dalje.) — Enketa o kmetijskih razmerah na Kranjskem. — Trgovinska in obrtna zbornica. — Govor državnega poslanca A. Obreze v državnem zboru dné 22. marca 1884. (Konec.) — Govor poslanca grofa Clam-Martinica v državnem zboru 25. januarija 1884. proti vpeljavi nemškega jezika za postavno-državni jezik. (Konec.) — Naši dopisi. — Noviĉar.

Gospodarske stvari.

Mlekarstvo.

Spisuje Gustav Pire.

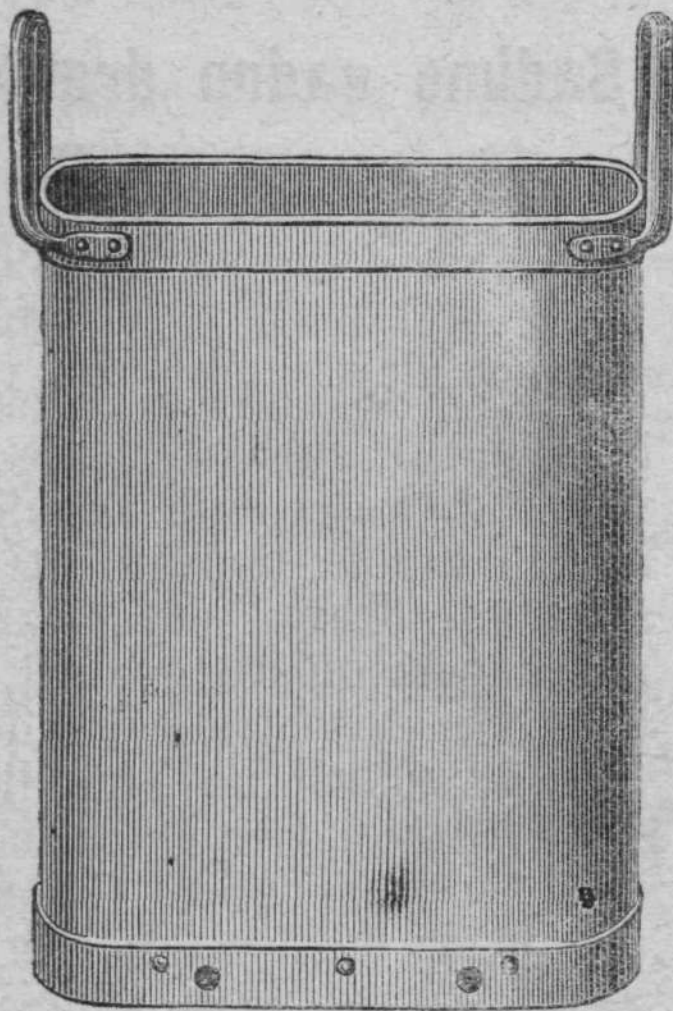
(Dalje.)

13. Posnemanje mleka po Swarzovem naĉinu.

Za posnemanje mleka po Swarzovem naĉinu treba do 50 centimetrov visokih posod iz ploščevine. Vse bina teh posod lahko znaša od 10 do 60 litrov. Posode so podolgaste, ker takošne menj prostora jemljejo ter imajo (pod. 20.) moĉne Źeležne roĉe. — Za Swarzove posode se tudi dobi lahko posebej primerna pokrovka (pod. 21.) kakor tudi cedilce (podoba 22.)

Število posod ravna se po mnoŹici mleka in po ĉasu, v katerem se posnamlje. Posode smejo se napolniti le do $\frac{9}{10}$ svoje vsebine.

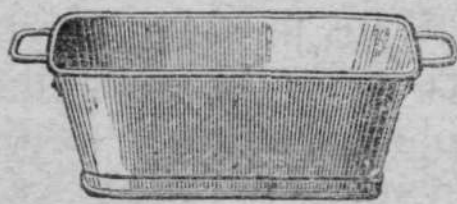
Z mlekom napolnene posode postavijo se v hladilnike. Ti hladilniki so priliĉno velika korita iz lesa ali pa zidana; najboljša so ona, ki vodijo najslabše toploto, toraj le-



Pod. 20.



Pod. 21.



Pod. 22.

sena. Korita naj bodo nekoliko v zemljo vdelana, tako, da stoji njih rob 30—35 cm. nad tlemi, da je mogoĉe te teŹke posode loŹe vzdigovati. Korito bodi tako postavljeno, da je mogoĉe od vseh strani zraven priti. Širokost tacega hladilnika naj bo tolika, da je mogoĉe dve vrsti posod vanj postaviti.

Globokost hladilnika ravna se po naĉinu dela. Ako se dela z ledom, je dobro kolikor mogoĉe malo praznega prostora imeti, ker se s tem led hrani. Ako se pa hladi z mrzlo vodo, naj se posode tako obeŹajo v hladilnik, da stoji voda pod njimi.

Hladilnikov treba je toliko, kolikorkrat se molze, sicer na novo namolŹeno mleko toploto vode poveĉa ali vsaj vdevanje sveŹega mleka moti mirno odloĉevanje smetane na prej vloŹenem mleku. Z ozirom na to, da treba hladilnike tudi sem in tje ĉistiti, je dobro imeti enega veĉ kot je potrebno.

Vsak hladilnik mora imeti napravo za pritok in odtok vode. Koder se hladi z ledom, zadostuje za pritok vode pipa nad hladilnikom. Pri hlajenji s tekoĉo vodo mora se pa voda na dnu v korito vpeljati. Za odtok napravi se odvodna cev v oni viŹini, do katere ima voda v hladilniku stati. Da se zapreĉi nakopiĉevanje blata in tvorenje gnjilobnega trosa, morajo se korita vsak teden vsaj enkrat oĉistiti. Ako je tako ĉistenje vsled raznih zaprek nemogoĉe, se lahko tam, koder se hladi z ledom, pusti stati v koritu voda kake 3 tedne; vendar se pa mora na vsake 4 dni vodi peŹĉica stolĉenega oglja dodati.

Hladilnik mora biti zavarovan v vroĉem ĉasu proti vplivu zunanje toplote, ker bi bila sicer poraba ledu prevelika. Pozimi treba zopet obvarovati mleko pred zmrznenjem, ĉemur se najloŹe s tem v okom pride, da se posode pokrijejo sĹ slamo, koci itd.

Posnemanje mleka po Swarzovem naĉinu zamore biti dvojno:

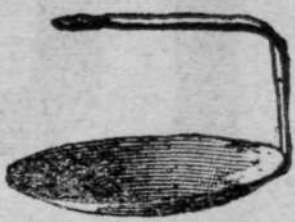
1. Mleko se hladi z ledom,
2. Mleko se hladi z mrzlo, tekoĉo vodo.

Posnemanje mleka po Swarzovem naĉinu s pomoĉjo hlajenja z ledom: Posode z mlekom postavijo se Źe le v hladilnik, ko je toplota vode zniŹana s pomoĉjo ledu na 4 stopinje. Toplota vode naj potem, ĉe le mogoĉe, nikdar ne gre ĉez 4 stopinje; 10 stopinj pa nikdar preseĉi ne sme, kakor tudi pod 4 stopinje ne sme iti.

SkuŹnja uĉi, da se rabi za vsak liter mleka 1 kilogram ledu.

Mleko se v razliĉnih mlekarijah v razliĉnem ĉasu posname; v prvih 12 urah se je velika veĉina smetane uŹe odloĉila. Od surovih masel imamo sedaj ono za najboljše, kojo je izdelano iz smetane, katera se je v prvih 12 urah odloĉila. Swarz sam trdi, da se v teku

tega časa vsa smetana odloči. Ker se smetana pri tem načinu posnemanja pri zelo nizki toploti odločuje, naredi ona primeroma precej debelo plast od 6—8 centimetrov. Smetana je toraj zelo rahla in treba jo je z največjo pozornostjo posnemati. Za posnemanje rabi se posebna žlica posnemalka (pod. 23.)



Pod. 23.

Posnemanje mleka po Swarzovem načinu s pomočjo mrzle, tekoče vode: Pri tem posnemanju ravna se po vsem tako, kakor pri hlajenju z ledom. Toplota vode 11 stopinj ne sme prestopiti; najboljša je toplota 8 stopinj. Ta način izvrši se včasih tudi brez tekoče vode, kar je pa zelo zamudno in nepopolno.

Vode dobiva se iz vodnjakov in treba jo je dostikrat premenjati. Čas premenjave vode se seveda ravna po hitrosti hlajenja.

Swarzov način posnemanja mleka ima svoje dobre strani. Za osobe ni potrebno, da je tako izučeno, kot pri Gussander-ovem načinu, zunanja toplota nima skoraj nič vpliva, tudi nesnaga ni tako zelo škodljiva. Iz povedanega sledi velika gotovost, ki se jo pri takem ravnanju z mlekom zamore imeti. Največja napaka tega načina je velika poraba ledu. V goratih krajih, koder je dosti mrzle tekoče vode na razpolaganje, ima Swarzov način pred vsemi prednost. Tudi izdelki iz tako izdelane smetane so, bodi-si z ozirom na kakovost ali z ozirom na množico, boljši kot drugi.

14. Odločevanje smetane s pomočjo sredobežne (centrifugalne) sile.

Po raznih poskusih odločiti smetano od mleka s pomočjo sredobežne sile posrečilo se je še le leta 1877. tovarnarju Lefeldt-u izumiti stroj, s katerim je mogoče tako odločevanje praktično izvesti. Načelna misel takemu stroju je ta, da se v posodo, koja se navpično okoli svoje osi suče, sveže mleko vlije, ter posodo pusti potem hitro vrteti.

Vsled sredobežne sile loči se smetana od mleka. Med vrtenjem iznajde se od smetane ločeno mleko vsled svoje primerne, večje teže bliže obroda posodinega, ložja smetana pa bliže osi; po prenehanem vrtenju se smetana ne zmeša zopet z mlekom, ampak stopi na vrh, ter jo je mogoče posneti. V novjšem času napravilo se je več vrst tacih strojev in jih tudi tako izboljšalo, da uže takoj iz stroja posebej ven teče smetana in posneto mleko.

Največe prednosti tega načina, mleko posnemati, so te, da je mogoče mleko takoj po molži posneti, vsled česar so izdelki popolnem sladki, toraj še za vsako porabo, in da je mlekarstvo s takimi stroji neodvisno od toplote in letnega časa.

Na drugi strani pa prouzroči nakup tacega stroja velike stroške, tem več, ker je potrebna za vrtenje „centrifize“ ali „separatorja“, kakor se tak stroj za posnemanje mleka imenuje, parna sila.

Posnemanje mleka na imenovani način se splača le v prav velikih mlekarijah, ker najmanjši tak stroj, koji v eni uri do 300 litrov mleka posname, uže stane 400 gold.

(Dalje prih.)

C. kr. kmetijska družba kranjska.

Občni zbor podružnice v Novem mestu dné 5. aprila 1884.

Predsednik podružnice gosp. dr. A. Poznik otvori zborovanje s pozdravom došlim gg. udom ter poroča o delovanju podružnice sledeče:

Ob času potovanja Nj. Velič. cesarja po Kranjskem imel je podružnični predsednik avdijenco pri g. ministru za poljedelstvo, katerega je prosil, da se na Dolenjskem kmetijska šola ustanovi. Gosp. minister je obljubil prošnjo podpirati.

Pri občnem zboru c. kr. kmetijske družbe v Ljubljani dné 30. januarija t. l. bila je podružnica mnogobrojno zastopana. Podružnica se pritožuje, da centralni odbor program občnega zbora tako uredi, da nasveti podružnic pridejo še le tako pozno na vrsto, ko je navadno zbor uže nesklepčen. *)

Poročilo predsedništva se na znanje vzame.

Poročilo in računi podružničnega blagajnika izročé se pregledovalnemu odseku.

Predsednik predlaga, da se g. državnemu poslancu grofu Margheri-ju hvala izreče za njihov trud, Dolenjem železnico pridobiti. Predlog se enoglasno sprejme ter g. predsedniku naloži naloga, zahvalo podružnice pismeno izraziti.

Predsednika namestnik g. Ogulin predloži program krške pokrajinske razstave, ter predlaga, da se podružnica te razstave mnogobrojno udeleži. Predlog se sprejme.

Pri volitvi novega odbora bili so sledeči izvoljeni:

Predsednikom g. dr. Albin Poznik,
namestnikom predsednika g. Anton Ogulin,
tajnikom g. profesor Derganc,
namestnikom tajnika g. Aurel Meinhold,
denarničarjem g. Val. Oblak,
odbornikom gg. G. Clarici, J. Mehora, Fr. Kastelic star.

Občni zbor sklene razdelitev od deželne vlade poudarjenih 3000 vrbinah sadik g. predsedniku prepustiti.

Zbor naroči gospodu predsedniku potrebno ukreniti, da se prične z ustanovo hranilnice na Dolenjskem.

Anton Ogulin,
zapisnikar.

Dr. Albin Poznik,
predsednik.

Sadimo sadno drevje pravilno na stalno mesto!

Spisal M. Rant.

(Dalje.)

Kdor si hoče z vspehom nov sadni vrt prirediti in nasaditi, skrbeti mu je pred vsem za to, da se previdi z drevesci onih sadnih vrst, katerim dotični kraj, lega, ozračje in lastnosti zemlje ugajajo in godé. O svojstvih drevja posameznih sadnih plemen in vrst v povedanem obziru govoril je moj zadnji dopis ob kratkem vse najpotrebnejše do domačih sadjerejcev; toraj tega še enkrat ne ponavljam.

Ob tako važnem momentu stori domači sadjerejec samouk prav dobro, da pred začetjem svoje namere, ako je le mogoče, kakega skušenega in praktičnega sadjerejca za svet popraša, kako in kaj mu je storiti. — Na ta način prihrani si dostikrat obilnih in občutnih gmotnih stroškov, mnogo trudapolnega dela, in kar je čez vse vredno, izogne se onim neplodnim sitnostim in nezgodam, katere bile so le deloma uže v mojem zadnjem dopisu omenjene; on ne bode zavoljo nevspehov vsega veselja do prekoristne sadjereje popolno za vselej zgubil, nego taisto bode se mu po dobro rentovanem trudu njegovem od leta do leta za

*) § 19. družbenih pravil določi vrsto obravnav občnega zbora. Vred.

leta požlahnjenih drevesec najlepšo in najkrepkejšo hruško „sladčico“, katero sva prav pošteno na imenovano mesto bila posadila. Drevesce bilo se je tudi prav lepo prijelo, toda raste pa prav kumrno, švigljasto in je še sedaj v vsih svojih delih jako šibko. Dasiravno je dosedaj uže skoraj eno celo šestinko svoje normalne starosti preživelo, vendar ni še prav nobenega cveta nastavilo, še manj pa kak sadek obrodilo. Opomniti mi je le še, da je to hruševa vrsta, katera v naših krajih (na mojem rojstnem domu) v dobri in spočiti zemlji kaj rada in obilno rodi. In takih dokazov ima skoraj vsak domači sadjerejec samouk na svojem zemljišči več ali manj; le nekoliko naj se v svojo preteklo prakso nazaj ozre, pa je bode brez vse težave zasledil, kar mu bode ob enem tudi več ali manj vzroke o nerodovitnosti in šibki rasti nekaterih njegovih sedanjih sadnih dreves odkrilo.

(Dalje prihodnjič.)

Mlekarstvo.

Spisuje Gustav Pirc.

(Dalje.)

15. O izdelovanju surovega masla.

Poprej nekoč sem uže omenil, da se doseza s prodajo svežega mleka v mlekarstvu najboljši denarni vspeh, in da bode povsod, koder je to možno, umni gospodar tako porabo mleka prej vpeljal kot druge. Največkrat pa slovenski gospodar nima take prilike; on mora mleko pretvoriti v izdelke, kateri se zamorejo 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 mlekarskega izdelka v naslednjem podrobneje popisano. Marsikateri slovenski gospodar ali gospodinja trdi, da izdelovanje surovega masla skoz celo leto ni mogoče, ali pa, da je cena surovega masla prenizka, da se v vročem času ne zamore dolgo časa obdržati itd., pa vendar so vsa 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 izdelovanju 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 umno ravnanje z mlekom in smetano, tako, kakor sem je v prejšnjih oddelkih opisal.

16. Kaj je surovo maslo in kako se naredi.

V drugem oddelku sem pravil, da je mleko zmes obstoječa iz vode, sírove tvarine, tolščobe, mlečnega sladkorja in neorganskih snovi. Tolščoba, katera je v mleku $2\frac{1}{2}$ do $4\frac{1}{2}$ odstotkov, plava v podobi majhnih kroglic po mleku. Solí, katere so v mleku raztopljene, in katere obdajajo posamezne tolščobne kroglice, ovirajo, če mleko mirno stoji, združenje teh kroglic. Omenil sem uže, da po daljšem mirnem stanju mleka pridejo kroglice na površje, ter narejajo smetano. Pri izdelovanju surovega masla je naša naloga iz mleka ali smetane tolščobne kroglice odbrati, ter jih v kepo združiti. To se doseže s „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	18 $\frac{1}{4}$	„
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 seboj v dotiko spravijo, da se v kepe združijo.

17. Potreba natančno določene toplote pri pinjenju.

Umno izdelovanje surovega masla brez toplomera je nemogoče. Smetana ali mleko dejano v pinjo, naj ima 15 stopinj toplote. Le pozimi, ako se v mrzlih prostorih pini, smé 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. Prašalo se bode zakaj?

Ako se pregorka smetana pini, na pr. 20 do 25 stopinj topla, kar se žalibog dostikrat zgodi, se maslena tolščoba zmehča in zmaže. Pinjenje traja neprimerno dolgo časa, surovega masla se malo dobi; maslo je belo, siru podobno, malo trpežno in menj okusno. Pozimi 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. 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 zgreji, 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 splakniti pinjo z mrzlo, pozimi s toplo vodo, preden se prične pinjenje.

18. Splošne opazke o pinjenju.

Predno denemo mleko ali smetano v pinjo, treba jih 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 pinjena tvarina. Najhitreje je treba piniti sladko mleko, nekaj počasneje sladko smetano, še počasneje kislo smetano, in najpočasneje 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. Pri opisovanju raznih pinj in načinov pinjenja bomo spregovorili tudi o hitrosti, s katero naj se pini.

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; končno se vendar mora del smetane odvzeti, ako se hoče do zaželenega vspeha priti.

Z natančnim opazovanjem časa, kojega se rabi za pinjenje, hitrostjo in toploto, 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 dá se v taci 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.

(Dalje prihodnjič.)

Kmetijske novice in izkušnje.

Komisijonelo posvetovanje

o zadevi komasacije kmetiskih gruntov in o razdelitvi občinskih pašnikov in gozdov bode v prvi polovici meseca maja v Ljubljani. H tej komisiji, katero skliče deželna vlada kranjska, so vabljeni zastopniki c. kr. kmetijske družbe, kranjskega gozdarskega društva in deželnega odbora. Pri posvetovanju bode tudi navzoč dotični referent iz c. k. kmetijskega ministerstva.

Drevje presaditi, ko je uže vzelenelo.

To delo dá se izvršiti brez škode presajenemu drevesu, ako se ga z zemljo vred presadi, tako-le: Okolo drevesa, katerega se hoče presaditi, naredí se nekaj dni poprej 10 do 12 centimetrov širok jarek. Jarek naj bode tako globok, da sega tako daleč kot korenine, ter naj se ga napolni večkrat z vodo. Ko je zemlja enkrat dobro premočena, ni več težko drevo iz tal z zemljo vred potegniti.

Vprašanja in odgovori.

Vprašanje 14. Kako se zabrani vranam škodo delati na polji? (J. P., župan v D. Z.)

Odgovor. V ta namen se ima razna sredstva. Največkrat se rabijo strašila, katera se na polje postavijo, na pr. iz desk narejene in z apnom namazane strelce, iz cunj in slame izdelana strašila, katerim se podoba človeka dá itd. V začetku se vrane strašijo, a kmalu se privadijo ter še predrzneje postajajo. Večkratno streljanje tudi prepodi vsaj deloma to sitno žival. Otrovanje vran ni priporočevati. Da se turšica pred vranami obrani, najboljšje je sledečo sredstvo: Turšica za seme se pomeša s zgretim katranom (terom) in sicer tako, da je vsako zrno s katranom prevlečeno; potem se presejani pepel primeša, da zrno postane suho ter ga je moč sejati. Tako pripravljenega semena se vrane skrbno ogibljejo.

Vprašanje 15. Kako se zabrani mišem pokončevanje želodovega semena? (J. P., župan v D. Z.)

Odgovor. Najboljšje sredstvo je, prostor, kodar je želod sejan, s čreslom potresti. Tudi v jamice, v ka-

tere se pri sejanji želod vtika, se naj deloma s čreslono napolni. To sredstvo se jako lahko porabi ter ob enem še mladim rastlinicam gnoji. Tudi kostanj se na ta način obvarje pred mišemi.

Narodno-gospodarske stvari.

Ėnketa o kmetiskih razmerah na Kranjskem.

(Dalje.)

Gledé vprašanja, katere reči se imajo smatrati za gospodarstvo potrebne, povdarja poročevalec g. Svetec, da je silno težavno to natančno določiti, da bi bilo prav, vsaj naštetí, kar je neobhodno potrebno. On prebere, kaj naj se po njegovih mislih sprejme. Gosp. Ogulin nasvetuje, da naj izvedenci natančno določijo, koliko se za živež potrebuje, pri nogradih tudi kletno posodje. — Gosp. Urbančič predlaga, naj se tretjina vrednosti posestva všteva kot kapital potreben za obdelovanje.

Gosp. Bavdek povdarja, da bi moral za vsak par konj ali volov biti en plug, da so razmere po raznih krajih različne, in da jih morajo le izvedenci razsoditi. — Gosp. Planinec nasvetuje, da naj se ne naštevajo vse reči posebej, ampak da naj izvedenci razsodijo in določijo, „kaj se potrebuje orodja in živine“. Bavdek se strinja s tem. — Dr. Poklukar misli, da bi bilo morda prav, ako bi se na primero nekatere reči naštele, končno pa dodal splošen ključ, po katerem bi se imelo razsoditi, koliko in katere reči so vse potrebne za obdelovanje.

Gosp. Pirc povdarja potrebo živine za kmetije in omenja, da pogreša v nasvetu g. poročevalca za gospodarstvo silno potrebne reči, namreč gnoja. Konečno stavi sledeči predlog: „Živine naj ima posestev najmanje toliko, kolikor jo je za umno gospodarstvo v razmeri z velikostjo posestva treba. Orodje naj se pa ne imenuje, ampak določi naj se vrednostna svota orodja, katera se izrazi kot del vrednosti celega posestva. Število živine in vrednost orodja se ima na podlagi skušenj in gospodarske sisteme v dotičnih krajih določiti.“

Gosp. poročevalec povdarja še enkrat težavo in oziraje se na razne predloge svoj nasvet tako-le osnuje: „Najmanjša gruntna potrebščina: 2 vola ali 2 konja (1 konj ali 1 vol), 1 krava, 1 telica, 1 svinjče, klaja do novine, potrebni gnoj, žito za seme in za petero ljudi do novine, drva, hiša, hram, hlev (štala), pod, šupa, kozolec, klet, hišna oprava, 2 postelji, posteljnina, prtenina, 2 voza, 1 plug, 1 brana, potrebna posoda, preša; sploh pa naj izvedenci za vsak kraj določijo to potrebščino.“

Dr. Poklukar še enkrat omenja, da v postavo ne bo šlo sprejemati posameznih (taksativno naštetih) reči, ampak sprejeti le splošno določbo, po kateri bi se prav lahko brez posebnih stroškov v vsaki občini določila dva izvedenca, ki bi imela nalogo razsojevati, kaj je za gospodarstvo potrebno. — Gosp. Svetec nasvetuje, naj se najprej le o tem glasuje, ali se splošno ali pa natančno določi, kaj pripada k gospodarstvu? — Gosp. Detela predlaga, da naj se nasvet Urbančičev sprejme v nasvet Pirčev. Dr. Poklukar pravi, da ni treba predloga izražati natančno od besede, ampak le po obsegu. Pri glasovanju obvelja načelo, da se sprejme samo splošna določba. Gosp. Svetec na to predlaga, da se oziroma na stavljene nasvete sprejmó le te-le splošne določbe: 1. Sploh naj izvedenci določijo za vsak

vilno na stalno mesto posajenih in modro oskrbovanih, nego na istem mestu 15, 20, morda celo 30 in še več v pregostem nasadu zanemarjenih; od zanemarnega „sadnega čumja“ se nikdar in nikoli tudi najmanjše koristi nadejati ni. Zavaljo tega naj se mi gori navedeno in opetovano ravnilo o pravilnem nasadu sadnega drevja gledé oddaljenosti nikar v zelo ne jemlje. Ravno iz nepravilnega nasada sadnega drevja na stalno mesto sadjerejcu za njegov trud in prizadevanje pri sadjereji največ nevspehov izvira, kateri mu dostikrat do te plodonosno-prekoristne stroke vse dalnje veselje popolno vničíjo. Naj bi se pač v prihodnje pri tem prevažnem opravilu sploh povsod pravilno postopalo!

Gospodarske novice.

* *Deželna komisija za splošno deželno razstavo v Budapeštu l. 1885.* javlja, da bode razstava semena, krmilnih tvarin in gnojil mednarodna. Natančneje se poizvé v tej zadevi v pisarni c. kr. kmetijske družbe.

* *Mestni magistrat dunajski* poroča s posebno okrožnico, da so vsled intervencije c. k. ministerstva za kupčijo in generalnega nadzorstva avstrijskih železnic, vodstva železnic znižale vozarino za govejo živino, koja je namenjena na dunajski živinski trg v Št. Marks.

Vprašanja in odgovori.

Vprašanje 16. Kako naj se ravna s travniki, koji so polni mahu in ki so bili pod vodo v jeseni, pozimi in zdaj, ko je bilo precej zeleno. (A. T., župnik v Kopanji.)

Odgovor. Mokrota pospešuje raščo mahu, posebno v toplem času, zato je prva skrb, travnik osušiti; da bi o tem kaj svetovali, treba bi nam bilo travnik na mestu ogledati. Mah se odpravi, ako se travnik križem prevleče s travniško brano ali pa se ga poruje s železnimi grablji. To delo se ima izvršiti v zgodnji spomladi, prej ko travnik obzeleni, na kar se potem gnoji z apnom ali pepelom.

Mlekarstvo.

Spisuje Gustav Pirc.

(Dalje.)

19. Navadna pinja.

Katera pinja je najboljša, odgovoriti je težko. Na izdelek, to je, na surovo maslo, nima sestava pinje velicega vpliva. Najvažnejše je in ostane vedno dobro pripravljena smetana. Vsaj v dostih krajih, koder izdelujejo izvrstno surovo maslo, rabijo prav slabe, nerodne pinje. Z ozirom na silo pa, katera se za pinjenje rabi, ima prednost ona pinja, katera se lože giblje.

Sploh dobra pinja imeti mora sledeče lastnosti:

1. Tolščobne kroglice mora hitro in popolno v kepe združiti;

2. mora biti tako sestavljena, da se lahko vun vzame surovo maslo in da se dá lahko osnažiti;

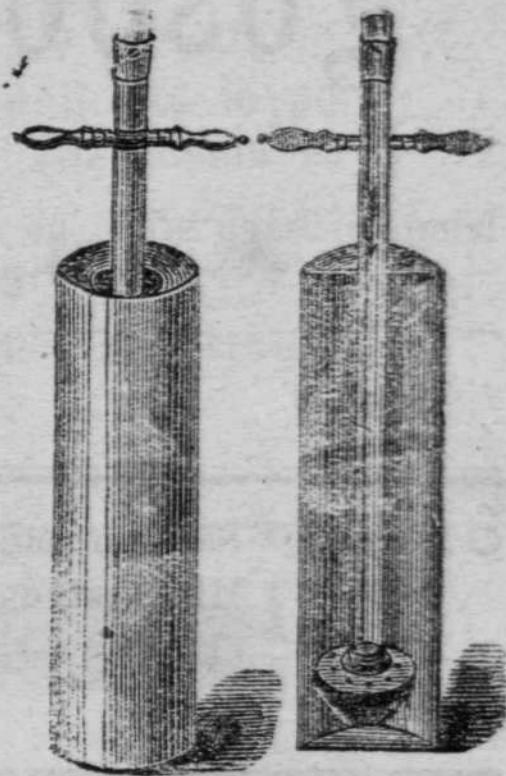
3. da je mogoče, toploto smetane vravnati in da ima po potrebi čisti zrak vhod, slabi plini pa odtok.

Te lastnosti ima večidel vsa naša navadna, lesena pinja, a ona je z ozirom na gonilno silo precej nerodna in za pinjenje velicah množin mleka skoraj nerabljava. Delo s to pinjo je zelo utrudljivo, posebno če je velika; s pomočjo posebnih priprav goni to pinjo lahko tudi voda ali živalska sila.

Hitrost pri pinjenji naj se tako uredi, da sledi v

minuti 40 do 43 udarcev. Pri pinjenji dobre smetane, pri pravi toploti in pri gori omenjeni hitrosti izvrši se pinjenje v 50 do 60 minutah. Sploh se ta pinja, tudi uže zaradi svoje nizke cene, priporoča le manjšim mlekarstvom, med tem, ko so za velika mlekarstva pinje boljše sestave umestnejše.

Navadno leseno pinjo so skušali zboljšati. Tako je Clifton naredil iz ploščevine gori popisani, zelo podobno „zračno pinjo“. Ta pinja je valarjeve oblike (*pod. 24.*), ter ima drog, koji je narejen tudi iz ploščevine, pa je votel. Na vrhu ima drog zaklopnico, katera se odpre, kedar se drog ven potegne in zapre, kedar se drog v pinjo potisne. Vsled tega se zrak s silo skozi smetano pritiska ter tako po Cliftonovem mnenji pinjenje pospešuje. Podoba 25. kaže presek take pinje. Toplota med pinjenjem dá se s tem vravnati, da se pinja v mrzlo ali toplo vodo postavi. „Cliftonova zračna pinja“ dobi se pri „Land- und Forstwirtschaftliches Verkehrsbureau Wien III, Ungargasse“ ter stane z ozirom na različno velikost od 5 do 14 gold.



Pod. 24. Pod. 25.

Navadna lesena, kakor tudi Cliftonova pinja imata to slabo lastnost, da se luknja, skozi katero gré drog na pokrovu, ne dá nikdar popolno zamašiti. Skozi to luknjo pada med pinjenjem razna nesnaga, kot na pr. muhe, komarji itd. Tako onesnaženje naredi surovo maslo manj vredno, in uže to bi imelo biti povod, si omisliti pinje boljše sestave.

20. Lefeldtov stroj za pinjenje.

Izmed strojev za pinjenje velja kot eden najboljših Lefeldt-ov (*pod. 26.*). Tu naj sledi popis tega koristnega stroja:

Na lesenem stajalu je vodoravno vložen s svojimi tečaji hrastov sodček. — Za vdevanje smetane pa služi luknja, koja je s posebnim pokrovom pokrita. Pokrov se pritrdi z vódom. Pokrovu nasproti je voha, skozi katero se spinjeno mleko odtaka. Po gotovih pripravah dá se sodček v vsaki legi obdržati. V sodu so pritrjene lopate, koje so preluknjane, in v katere buta med sukanjem sodčka mleko. Kedar se sodček čisti, morajo se te lopate ven vzeti. Na sodu je na dalje zaklopnica, skozi katero se sveži zrak dovaža, slabi pa izpušča.



Pod. 26.

Prednosti tega priporočljivega stroja so sledeče:

1. Ročnost; stroj se tako lahko suče, da tudi slabotni ljudje lahko pinijo.

2. Skozi sod ne gré nikaka ôs, kakor tudi v sodu sploh ni nobene kovine, ki bi lahko škodovala smetani, oziroma surovemu maslu.

3. Pinimo ravno tako lahko malo, kakor veliko smetane.

4. Surovo maslo dá se uže v sodu sprati, treba se ga toraj ni dotikati z rokami, kar je posebno škodljivo v poletnem času.

5. Za dobro izdelovanje surovega masla neobhodno potrebna prava toplota dá se v tem stroji dobro vzdržavati. Vsled tega je surovo maslo iz te pinje trdo, čisto in okusno.

6. Ima stroj pripravo, skozi katero škodljivi plini odhajajo in sveži zrak dohaja.

7. Iz smetane dobi se skoraj vse surovo maslo.

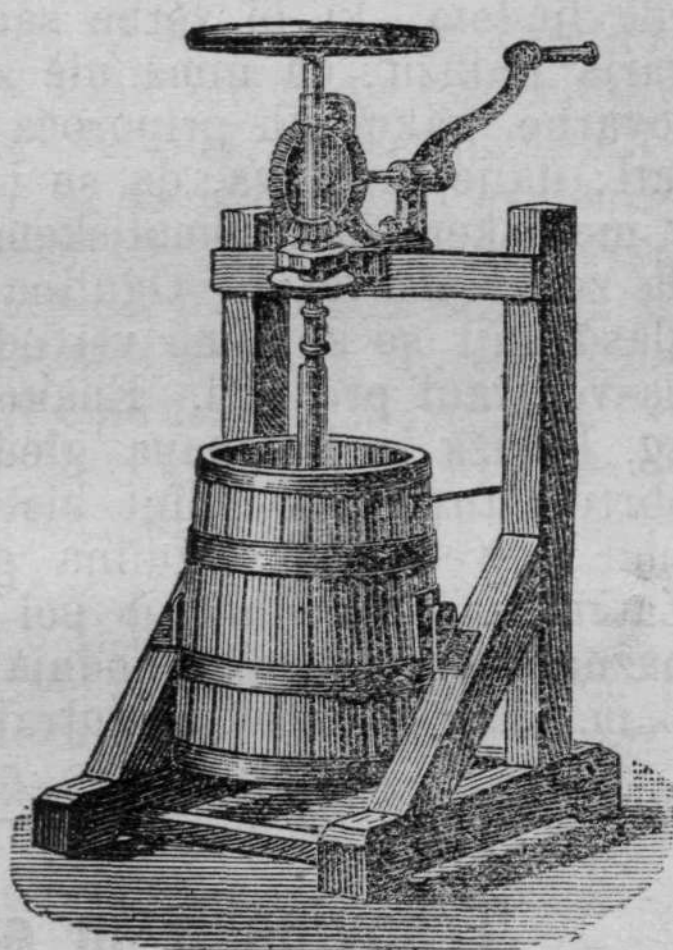
8. Snaženje stroja je vseskozi pripravno in se toraj natanko vrši.

Hitrost, s katero je treba piniti, naj se tako uredi, da se sod zasúče po priliki 40krat v minuti. Ako se uže začne narejati v pinji surovo maslo, je dobro, da se prične sukati sod na nasprotno stran, ter se s tem pinjenje pospešuje. Hitro vrtenje ne koristi nič, in provzroči k večjemu, da se smetana peni.

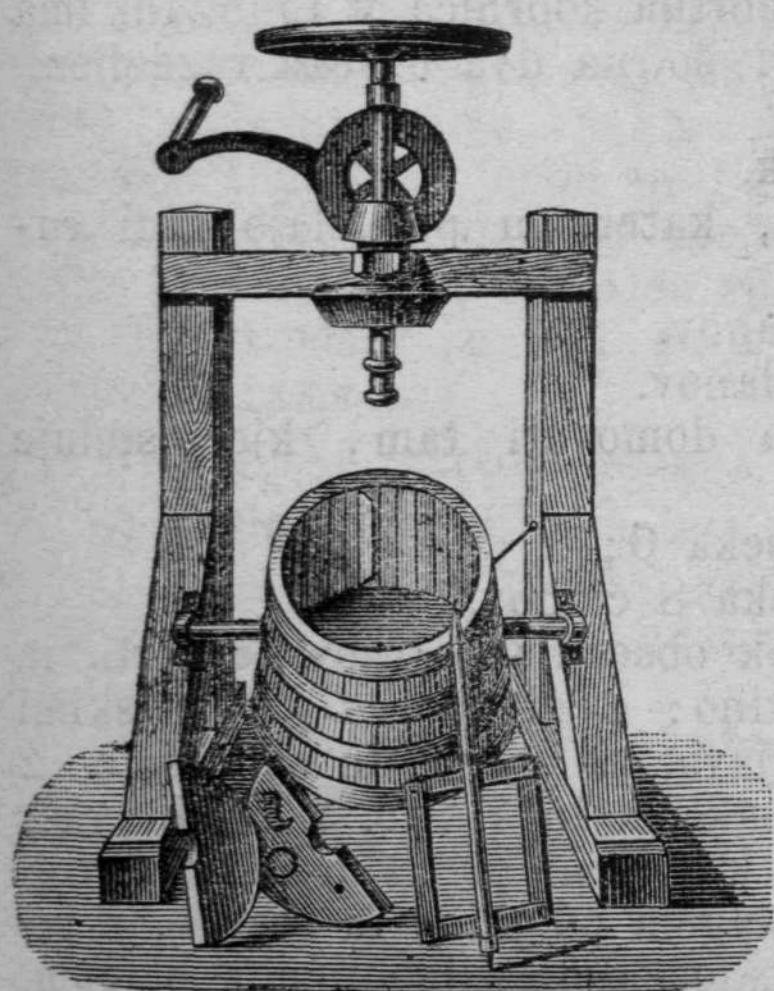
Z ozirom na vsebino, katera lahko znaša od 15 do 100 litrov, stane ta stroj od 39 do 90 gold. ter se ga dobi pri „Land- und forstwirtschaftliches Verkehrsbureau Wien, III. Ungargasse“. Naprava tega stroja je posebno priporočljiva mlekarским zadrugam.

21. Helštajnski vertikalni stroj za pinjenje.

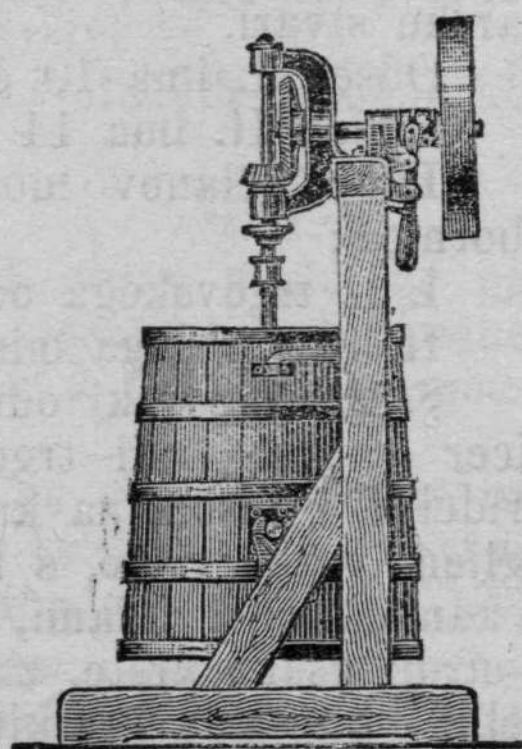
Ta stroj ima tudi sodček, koji je iz hrastovega lesa in je okovan s železnimi obroči (*pod. 27*). Pokrov sodov obstoji iz dveh delov, ter se lahko proč dá. Skozi sod gré ôs; goni se stroj zgoraj, od koder pregibljejo zobata kolesa ôs. Spodnji konec ôsi teče v tečaju. — Bistveni del stroja je na ôsi pritrjeni lesen okvir, koji smetano tolče in meša. Ob notranji steni sodčeka so pritrjene male deske, ob katere pa mleko buta. Os z okvirjem vred da se sneti, kakor tudi cel sod prekucniti (*glej pod. 28*), tako da je čiščenje stroja prav pripravno.



Pod. 27.



Pod. 28.



Pod. 29.

Da je sukanje lože, ima stroj na vrhu omah. Stroj stane pri Kleiner & Fleischmann-u v Mödlingu za 30 do 90 litrov smetane od 25 do 60 gold. Hitrost in poraba je sicer ista, kot pri Lefeldtovem stroju.

Za velika mlekarstva dobijo se stroji, koji se lahko gonijo s parno ali drugo silo (*pod. 29*); tak stroj, v kojem se pini za 60 do 225 litrov, stane 80 do 200 gld. (Dalje prihednjič.)

C. kr. kmetijska družba kranjska.

Seja glavnega odbora dné 4. maja 1884

pod vodstvom g. barona Wurzbacha. Navzoči: tajnik Pirc in odborniki gg. Brus, Detelja, Jerič, Kastelic, Murnik, Neweklovski, Robič, Souvan, dr. pl. Wurzbach.

(Konec.)

Podružnica boštajnska prosi, da se njenemu članu g. dr. Mauer-ju posodi stroj za izdelovanje drenažnih cevi. Ker ima stroj sedaj g. grof Auersperg ter ga tudi neobhodno rabi, sklene se, stroj temu gospodu do konca leta pustiti, potem pa g. dr. Mauru, ako ga še želi, za določen čas prepustiti.

Deželna vlada pozivlje glavni odbor, da voli 3 zastopnike k komisijonelnem posvetovanji o zadevi komasacije kmetskih gruntov in o razdelitvi pašnikov in gozdov. V ta namen voli si zastopnikom družbe gg. predsednika barona Wurzbacha, dr. pl. Wurzbacha in Robiča ter se sklene, v tej zadevi se posvetovati v seji glavnega odbora, ki ima biti v ta namen v nedeljo 11. t. m.

Poročilo razstavnega odbora pokrajinske razstave na Krškem izroči se v poročilo odseku za splošne reči.

Sklep občnega zbora kmetijske podružnice v Rudolfovem, da družbeniki na korist podružnice zahtevajo list „Oekonom“, ako se dovoli, da za to namenjeni goldinar ostane v podružnični blagajnici, se ne potrdi, ker je proti pravilom družbe.

Želji glavnega odbora sedmograške kmetijske družbe, da bi se tudi kranjska družba potegnila za to, da se na Dunaji ustanovi splošen somenj za hmelj, se sklene ustreči.

Tajnik Pirc poroča, da je bila družba pozvana naznaniti izdavanje „Kmetovalca“ kot pridobninskemu davku podvrženo obrt.

Potovalni učitelj na Českem in dopisovalni ud družbe g. J. Dumek pošlje družbi tri svoje knjige, kar se hvaležno naznanje vzame.

Kmetijska družba na Dunaji pošlje katalog IV. razstave pitane živine, ter se zahvaljuje za podporo, katero je družba omenjenemu podjetju naklonila.

Vzame se na znanje brezplačna podaritev 35 iztisov knjižice „Anleitung zur Vertilgung der Kleeseide“ od strani slavnega ministerstva za poljedelstvo, koje naroči knjižico podružnicam razdeliti.

Za ude na novo v družbo sprejmejo se sledeči gospodje: Janez Babnik, župnik v Toplicah, Matija Zupa, posestnik v Smokuču, Janko Žerovnik, učitelj v Gorjah, Janez Pehani, c. kr. notar v Mokronogu in Franjo Šifrer, posestnik v Bitnjem.

Narodno-gospodarske stvari.

Ênketa o kmetskih razmerah na Kranjskem.

(Dalje.)

Pri tretjem vprašanji: kako naj se vreja personalni kredit na kmetih, povdarja dr. Vošnjak važnost posojilnic, katerih je v slovenskih deželah 18, namreč na Kranjskem 6, na Štajarskem 10, na Primorskem 2. Ode-

se zapazi, da živino napenja, rine se živini dva taka jajca tako daleč v grlo, da jih mora požreti. Ta lek je brez slabih nasledkov, a izvrstno pomaga.

Mlekarstvo.

Spisuje Gustav Pirc.

(Dalje.)

22. Ahlborn-ov stroj za pinjenje.

Ahlbornov stroj podoben je zeló Lefeldtovem (*pod. 30.*). Pokrov, zračna zaklopnica, voha itd. so popolnem



Podoba 30.

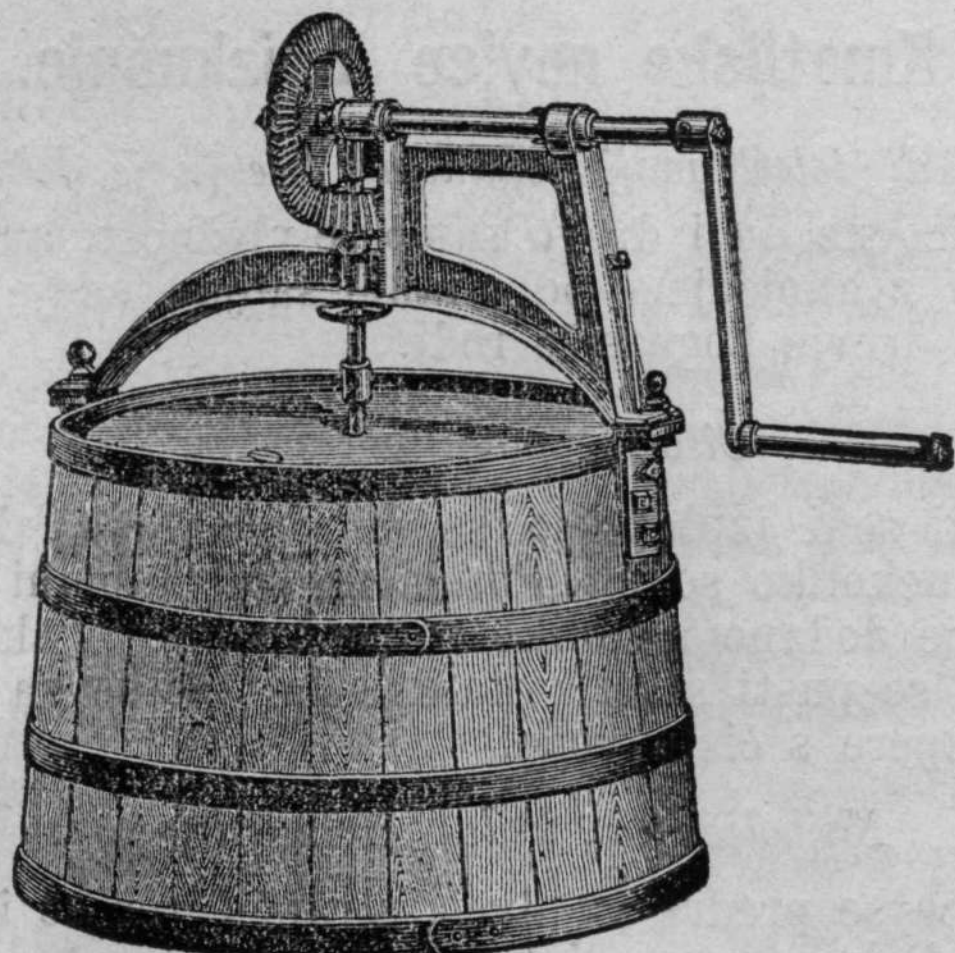
taki, kot pri Lefeldt-ovi pinji. Sod tega stroja je na svojem obvodu povsod enako težak, zato se pregiba enakomerno, mirno in lahko. Znotraj nima nič kovin, ter je sodček tako vrejen, da se ne izgubi niti najmanjši del surovega masla. Lopate, ob katere buta v sodu mleko, so pa drugače od onih v Lefeldtovem stroju ter so boljše sestavljene. Te lopate pospešujejo pinjenje, narejajo surovo maslo trdnjše in spajajo bolje med saboj tolščobne kroglice.

Če kupimo tak stroj, je boljše, da si omislimo večjega, ker se naredi surovo maslo toliko hitreje, kolikor več prostora ima smetana v sodu. Malo smetane dá se pa ravno tako v večjem stroju v surovo maslo predelati.

Pri E. Ahlbornu v Hildesheimu na Hanoveranskem dobi se tak stroj za 42 do 72 gold. z ozirom na vsebino, katera lahko zavzima 40 do 150 litrov.

23. Centrifugalni stroj za pinjenje.

Sostava tega stroja (*pod. 31.*) je podobna holštajnskemu stroju. Sod centrifugalnega stroja, koji



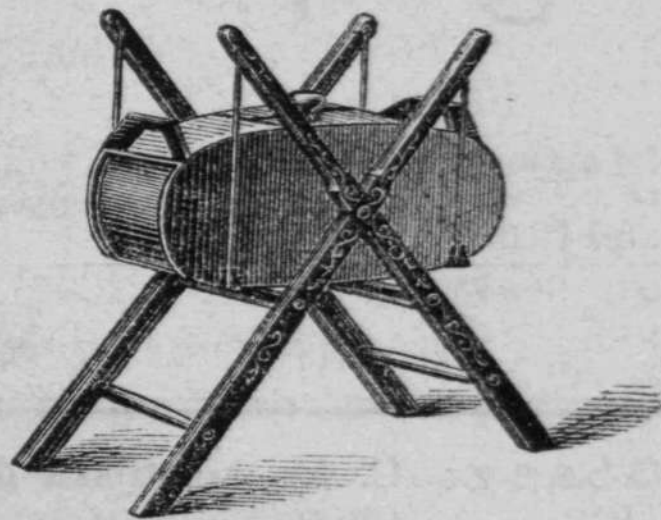
Pod. 31.

ima večjo širjavo kot visočino in pa posebej napravljene mešalne lopate vplivajo močno na hitro pinjenje.

Imenovani stroj ima tudi te prednosti, da je ročen, da se lahko snaži in da ima nizko ceno. Stroj, koji zamore piniti na enkrat 15 do 35 litrov stane pri „Land- und forstwirtschaft. Verkehrs-Bureau, Wien III.“ 20 do 28 gold.

24. Amerikanska gugalna pinja.

Amerikanska gugalna pinja je sestavljena iz podolgaste, na obeh koncih okrožene skrinje (*pod. 32.*). Skrinja ima na vrhu dobro priprt pokrov, spodaj pa veho za odtakanje pinjenega mleka in na vsakem koncu roč. Pri delu obeša se ta skrinja na štirih železnih drogih v leseno stajalo tako, da se lahko sem in tje guglje. Smetana se za pinjenje zadostno pregiblje s tem, da pade vselej nazaj, ko menja pregibanje, in se tako zbrozga. Pravijo, da se v tej pinji surovo maslo rado spaja, ter da je trpežno.



Pod. 32.

Z ozirom na množino, katera se pini, in na splošno vodilo, da ne sme biti napolnjena skrinja nikdar čez polovico, traja pinjenje pri pravi toploti kacic 25 do 50 minut, ter je treba, da se skrinja v minuti 40- do 50krat sem in tje zaguglje.

Gugalna pinja z vsebino 30 do 135 litrov stane pri E. Ahlbornu v Hildesheimu 21 do 45 gold.

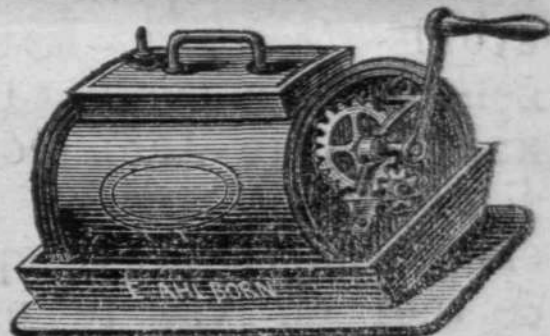
25. Lavoisy-ev stroj za pinjenje.

Načelna misel tem stroju je taka, kot pri holštajnskemu, samo da sod leži ter da je narejen iz ploščevine (*pod. 33.*)

Prednosti tega stroja so:

1. Da se lahko narazen vzame in čisti, kar je pri pinjah zeló važno, in

2. da je mogoče, toploto v pinji vravnavati in sicer s tem, da se zunaj soda doliva po potrebi mrzla ali mlačna voda.



Pod. 33.

Za izdelovanje tega stroja rabi se najmočnejša ploščevina, tako da izdelovatelj teh strojev, E. Ahlborn v Hildesheimu, jamči za njih trpežnost.

Te vrste stroje dobimo za pinjenje 2 do 24 litrov smetane za 10 gold. 80 kr. do 32 gold. 40 kr.

26. Angleški stroj za pinjenje.

Za izdelovanje surovega masla za dom ali sploh za male množice smetane, to je, od 3 do 8 litrov, je primeren mali angleški stroj.

Ta stroj (*pod. 34.*) je celó priprosto in lično izdelan. Vsi posamezni deli stroja so trdno iz lesa izdelani, lopatice so pritrjene na ôsi, katera se vertikalno suče, posoda pa, v kateri se pini, je iz debelega stekla.

Ta mali stroj se dobi pri „Land- und forstwirtschaftliches Verkehrs-Bureau Wien, III.“ z ozirom na velikost za 5, 6 ali 8½ gold.



Pod. 34.

27. Pinjenje kisle smetane.

Pinjenje kisle smetane je najbolj v navadi. Skušnja uči, da se mora po napravi finega surovega masla

smetana skisati sama za-se, ne pa na mleku. Smetana se mora toraj posnemati še sladka, ter pustiti potem v posebnih posodah kisati. Kedaj da je smetana dovolj skisana, to uči umnega gospodarja uže skušnja; predolgo kisanje smetane naredí surovo maslo grenko. Ako temeljne pogoje mlekarstva na tanko izpolnujemo, to je, mleko pred vsako nesnago ohranimo, v vseh mlekarstvih prostorih in pri posodah največjo snago vzdržujemo posode zračimo, potem se skisa smetana ravno prav v 1 do 2 dnevih, ako je bila tudi toplota primerna, to je, če je znašala 15 stopinj.

Znamenje, da je kislá smetana za pinjenje uže godna, je to, da od žlice, katero v kislikasto, zgoščeno smetano vtaknemo, smetana počasi odteče, da se vleče ter se sveti. Da je kisanje v smetani enakomerno, treba je je večkrat premešati, to še posebno, ako je smetana od večih molž skupaj.

Prepočasno, kakor prehitro kisanje škoduje smetani. V prostorih, ki so na novo za mlekarstvo prirejani, je kisanje počasno, ker manjka v zraku trosa onih gljivic, koje kisanje prouzročujejo. Ako je kisanje prepočasno, smé se dodati smetani 1 odstotek kislega mleka, toplota se pa za 1 ali 2 stopinji poviša. Če je pa kisanje prehitro, dodá se posnetega sladkega mleka toliko, da se toplota smetane zniža za nekaj stopinj. Slabo je pa pridjati kisli smetani sladke, ter to zmes pinjiti.

Pri pinjenji kisle smetane zapazimo včasih uže v pričetku vskipenje in spenjenje smetane čez pokrov pinjin. Vzrok temu je navadno prenizka toplota, največkrat pa nečistost. V tacihi slučajih treba je odzvzeti iz pinje toliko smetane, da je napolnjena do navadne višine, potem se preneha pinjenje za 10 do 15 minut, toplota se nekoliko poviša in počasi pini naprej.

28. Pinjenje sladke smetane.

Iz sladke smetane izdelovati surovo maslo je teže. Treba je piniti pri nižji toploti in hitreje pregibati pinjo ali stroj. Pinjenje sladke smetane je le tam umestno, kodar se posnema mleko s pomočjo mrzle vode ali ledu. Ko je smetana posneta, dovedemo jo do primerne toplote, to je, od 12 do 13 stopinj, ter jo takoj spinimo. Kajti sladka smetana za izdelovanje sladkega, surovega masla se ne sme hraniti niti pol dneva, ker dobi sicer surovo maslo grenek okus. Tudi voda ne sme priti v dotiko s sladko smetano ali surovim maslom iz take smetane izdelanim in celó pinja naj se splaknuje s sladkim posnetim mlekom.

Surovo maslo iz sladke smetane ima v sebi najmanj sirove tvarine in vode, je toraj najfinejše in najstanovitnejše. Kakor uže gori omenjeno, treba je sladko smetano hitreje piniti. Pri vertikalnih strojih pod. 27, 28, 29, 31, 33 treba je zasukati lopate v minuti do 14krat, pri družih strojih 50 do 70krat. V dobri uri je pinjenje končano.

29. Pinjenje mleka.

Kakor se dá narediti surovo maslo iz sladke ali kisle smetane, dá se tudi narediti iz sladkega ali kislega mleka. Pinjenje sladkega mleka je sedaj še malo v navadi. Toplota mora znašati tu 8 do 11 stopinj. Pini naj se po priliki tako hitro, da se zasúče ôs pri vertikalnih strojih 150krat, pri družih 70 do 80krat v minuti. Za pinjenje potrebujemo 2 uri.

Pinjenje kislega mleka vrši se pa tako-le: Mleko, kar se ga v enem dnevu namolze, zlije se skupaj v eno posodo, ter postavi v hram, katerega toplota znaša 10 do 15 stopinj. Posode, v katerih se

mleko kisa, morajo imeti tako velikost, da mleko stoji v njih vsaj 45 centimetrov visoko, 80 centimetrov pa tudi presegati ne smé. Mleko v takih posodah se v 24 do 36 urah enakomerno skisa. Za pinjenje je najprimernejši holštajnski stroj, katerega goni parna sila ali pa vsaj živalska sila s pomočjo geplja. Toplota pri pinjenju mora znašati v začetku 15 do 17 stopinj.

Pinjenje sladkega ali kislega mleka ima sledeče prednosti:

1. Prihrani se posnemanje mleka; vsled tega se pa rabi
2. manj prostora, posod in dela, in
3. dá se sesirjeno mleko koristno porabiti za izdelovanje surovega masla.

(Dalje prihodnjič.)

Nova postava.

Razjasnilne opombe vladine k načrtu postave o dedinskih naredbah pri kmetijskih domačijah srednje velikosti.

(Dalje.)

Napak bi sicer bilo, opiraje se na te pomislike, nasledke razdelitev zapuščin smatrati za poglavitni vzrok, iz katerega izvira zadolževanje, vendar pa se mora pripustiti, da je ravno ta razdelitev stvar, pri kateri postavodajstvo najlaglje vmes poseže, ker bi bilo za pomoč na drugih delih treba zelo obširnih priprav in naredeb, da bi se ono zelo s sredstvi, katera bi se rabila, ne povejšalo, nad to pa bi ravno pri prvo omenjenem sredstvu še velik del ljudstva s sploh veljavnim pravnem mnenjem postavodajstvo podpiralo.

Ker uže stareje avstrijsko postavodajstvo je temu predmetu skazovalo posebno skrb, ker je bilo dedovanje pri kmetijskih posestvih v vseh avstrijskih deželah, razun Dalmacije, Primorske in Kranjske, vredjeno po posebnih političnih, od splošnega dedinskega prava različnih postavah. — Podlaga temu dedinskemu nasledstvu pri kmetijskih posestvih, vredjenem v posebnih političnih postavah sta bila dva glavna načela: 1. Da se je kmetijsko posestvo oddajalo enemu samemu dediču, ne da bi se bilo dejansko ali idealno delilo med več dedičev, ako so bili, ampak te sodediče odpravil je prejemnik sam, ako v ta namen ni zadostovala druga dedščina. 2. Da se prejemnik ni smel preveč obremeniti z deleži, katere je imel dati sodedičem. Drugo to načelo izraževalo se je posebno v določilu §. 5. patenta od dne 9. oktobra 1795 (J. G. S. N. 258), da „se ima v slučaju cenitve vrednost z ozirom na vse okoliščine tako določiti, da more nastopajoči posestnik na domačiji dobro shajati.“

Postava od dne 27. junija l. 1868. drž. z. l. št. 79 bile so navedene v §. 761 o dr. z. omenjene posebne politične postave o dedinskem nasledstvu pri kmetijskih domačijah dejane ob veljavo.

V letih 1868. do 1869. so bile vsled tega res v enajstih deželah omenjene omejitve proste razdelitve preklicane, in to v Bukovini s postavo od dne 24. aprila 1868. št. 5 in od dne 13. oktobra 1868. št. 15., na Moravskem s postavo od dne 24. septembra 1868. št. 25, na Štajarskem s postavo od dne 24. septembra 1868. št. 17., na Gorenje-Avstrijskem s postavo od 26. septembra 1868. št. 15., na Nižeavstrijskem s postavo od 5. oktobra 1868. št. 14.; na Predarelskem s postavo od 15. oktobra 1868. št. 46., na Šleskem s postavo od 16. oktobra 1868., št. 21.; na Solnograškem s postavo od

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 28. maja 1884.

Obseg: Faulerjeva sesalka za gnojnico. — Mlekarstvo. (Dalje.) — O državnem gozdnem nadzorstvu in pogozdovanju Krasa na Kranjskem. — Trgovinska in obrtna zbornica. (Konec.) — Enketa o kmetskih razmerah na Kranjskem. (Dalje.) — Kranjske klobase pa A. Nagelejevo motovilo. (Dalje.) — Noč pred sv. Dnevom. (Dalje.) — Naši dopisi. — Noviĉar.

Gospodarske stvari.

Faulerjeva sesalka za gnojnico.

Med dobrimi sesalkami za gnojnico, katere so pa ob enem tudi po ceni, je gotovo najboljša Faulerjeva. Ta sesalka ne potrebuje skoraj nič poprave, delo Ź njo je lahko in roĉno in v primeri Ź uĉinkom dela je cena sesalke tako nizka, da se sme toplo priporoĉati to koristno orodje vsakemu kmetovalcu. Faulerjeva sesalka (*glej zraven stojĉo podobo*) je tako sestavljena, da je mogoĉe Ź njo sesati najgostejšo gnojnico, brez da bi se bilo zamašenja bati.

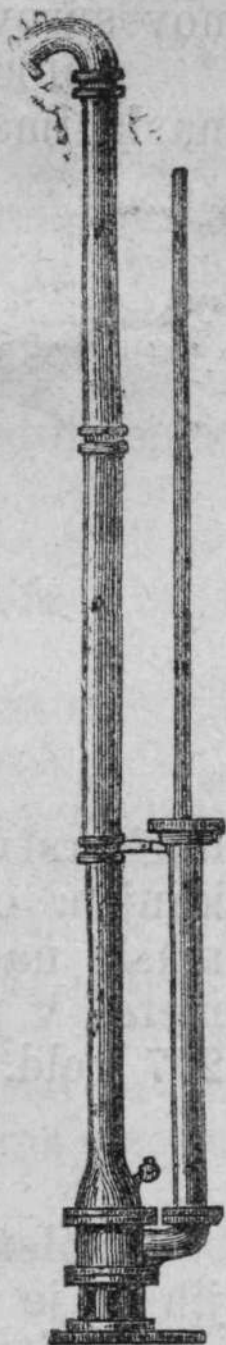
S to sesalko dā se tudi do 10 metrov daleĉ brizgati.

Posebno znamenite prednosti te sesalke so, da je izdelana iz kovine ter znotraj in zunaj s katranom preobleĉena, da so zaklopnice kroglice, katere naredijo, da se sesalka nikdar ne zamaši.

Cevi niso skupaj pritrjene z vijaki, ampak so druga v drugo vtaknjene ter pritrjene z obroĉi iz kauĉuka. Cevi se dadō lahko skupaj sestaviti kakor tudi narazen vzeti, tako, da je mogoĉe sesalko vsaki ĉas zdaljšati ali pa skrajšati. Ker sesalke ni treba h tlam pritrditi, zamore se hitro na drugi kraj prenesti.

S to sesalko dā se nasrkati do 10.000 litrov tekoĉine v eni uri. TeŹa cele sesalke za 3½ metrov globoĉine je 35 kilogramov in stane pri „Land- u. forst-wirtschaftliches Verkehrsbureau Wien, III.“ 20 gold.

Ker ta sesalka do 10 metrov globoĉine še dobro srka, oddaja imenovana firma cevi za podaljšanje, meter po 2 gld. 80 kr. Priprava za brizganje stane s cevjo iz kavĉuka vred 3 gold.



Mlekarstvo.

Spisuje Gustav Pirc.
(Dalje.)

30. Ravnanje s sveŹim, surovim maslom.

Vsled pinjenja razkroji se smetana v surovo maslo in pinjeno mleko. Surovo maslo, kakor iz pinje pri-

haja, je zmes maslene tolšĉobe in mleka. Poprek imata dva dela maslene tolšĉobe en del mleka v sebi. Barva sveŹega, ravnokar izdelanega surovega masla je razliĉna; pozimi bolj bela, poleti bolj rumenkasta.

SveŹe surovo maslo dalo bi se le slabo obdrŹati, ne da bi se pozneje kaj za-nj storilo, ker bi razkroj pinjenega mleka, koŹo se nahaja še v njem, ob enem vplival na razkroj maslene tolšĉobe. Treba je tedaj odvzeti sveŹemu, surovemu maslu primešanega pinjenega mleka, in ono mleko, katero vendar le še ostane v surovem maslu, mora se obvarovati pred razkrojenjem. To doseŹe se s pretvorenjem in solenjem surovega masla.

31. Pretvorenje sveŹega, surovega masla.

Po dokonĉanem pinjenji vzamejo se iz pinje ali stroja kepe surovega masla, ter se zdruŹijo v primerno velike kose. Pinjeno mleko precedi se skoz gosto sito, da se ne pogubi kaj surovega masla. SveŹe surovo maslo loĉiti je treba najprej od primešanega mu pinjenega mleka. V to svrĉo dene se v pripravno posodo, koŹa je lahko razliĉne oblike. Zelō pripravna je posoda (*pod. 35.*) Omenjeno loĉevanje pinjenega mleka od surovega masla se godi lahko na dva naĉina: 1. Ź izpiranjem z vodo, in 2. po suhem potu.



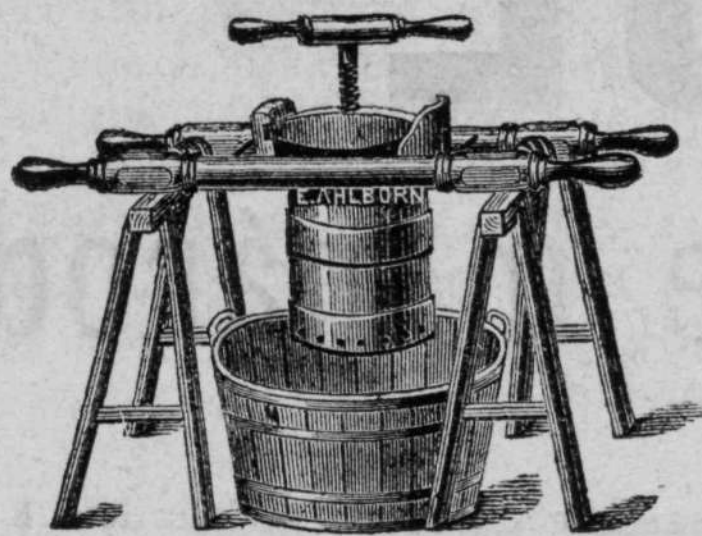
Pod. 35.

Ź vodo oprano surovo maslo pa sicer ni veĉ tako okusno, a škodljive tvarine zgubi skoro popolnem. Zato je primerna ta pretvoritev pri izdelovanji trpeŹnega surovega masla, med tem, ko je pretvorenje surovega masla suhim potom umestno pri prirejanji finega, namiznega, surovega masla.

Pranje surovega masla obstoji v tem, da se surovo maslo toliko ĉasa s sveŹo vodo skupaj gnjete, da se jame slednjiĉ ĉista voda odtekat. Tu treba je paziti, da surovo maslo ne postane mehko. V vroĉem poletnem ĉasu je treba zaradi tega surovo maslo hladiti, bodi-si Ź mrzlo vodo, ali pa Ź ledom.

Ako surovo maslo postane mehko med pranjem, treba je prenehati v delu ter ga vselej od novega hladiti. Tudi preveĉ trdo ne sme postati surovo maslo, celō ne drobljivo. Pozimi naj se tedaj prireja maslo v primerno toplem prostoru.

Pranje surovega masla dá se tudi izvršiti s strojem, koji je navlašč za to sestavljen. Ta stroj (*pod. 36.*) je posebno prilichen pri pranju različno izdelanega,



Pod. 36.

surovega masla, kojega skupaj nakupimo od različnih gospodarjev in kojega hočemo narediti enakomernega. Stroj stane pri E. Ahlbornu v Hildesheimu 27 gold.

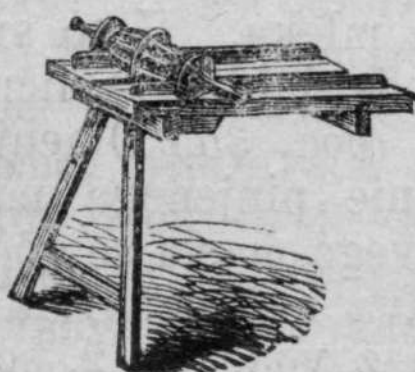
Pretvorjenje surovega masla po suhi poti zvrši se z gnetenjem. Gnete se surovo maslo toliko časa, da zgubi vse pinjeno mleko. Gnete se lahko z roko, z lesenim orodjem ali pa s strojem. Ako se gnete surovo maslo z rokami, treba jih je oprati poprej v gorki vodi in potem vtakniti v mrzlo vodo; s tem se prepreči sprijemanje rok s surovim maslom. Sicer pa ni umestno gnesti z rokami. Če je tudi roka sama na sebi čista, vendar se odločujejo med delom luskice rožene kože, nesnaga, ki se nabira pod nohti itd. Vse to dela surovo maslo slabeje.

Bolj čisto delo kot z roko mogoče je opraviti s primerno leseno žlico. Tudi to je treba prej v vročo in potem v mrzlo vodo vtakniti, da se zabrani sprijemanje s surovim maslom. Gnetenje s žlico je pa le tam na mestu, koder se pretvarjajo prav male množice surovega masla, med tem, ko je za večja mlekarstva med Slovenci še nepoznana „deska za gnetenje surovega masla“ prekoristno orodje.

To orodje ima prav priprosto sestavo (*glej pod. 37 in 38*). Naredé ga lahko naši navadni rokodelci.



Pod. 37.



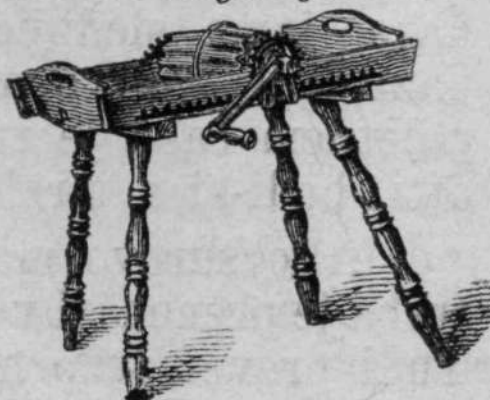
Pod. 38.

Surovo maslo položi se na desko, katera je obrobjena na svojih daljših stranéh z malima deskama. Ti mali deski služite ob enem za tir (valjarju), po katerem se valja in gnete surovo maslo. Valjar se premika na tem tiru tako, da je oddaljen od deske kaka 2 centrimetra. Ta deska stane pri E. Ahlbornu v Hildesheimu od 6 do 8 gold.

Bolje vravnana taka deska, koja ima korito, pri katerem valjar teče v zobčastem tiru in koja je z železom okovana (*pod. 39.*) stane ravno tam 24 gold.

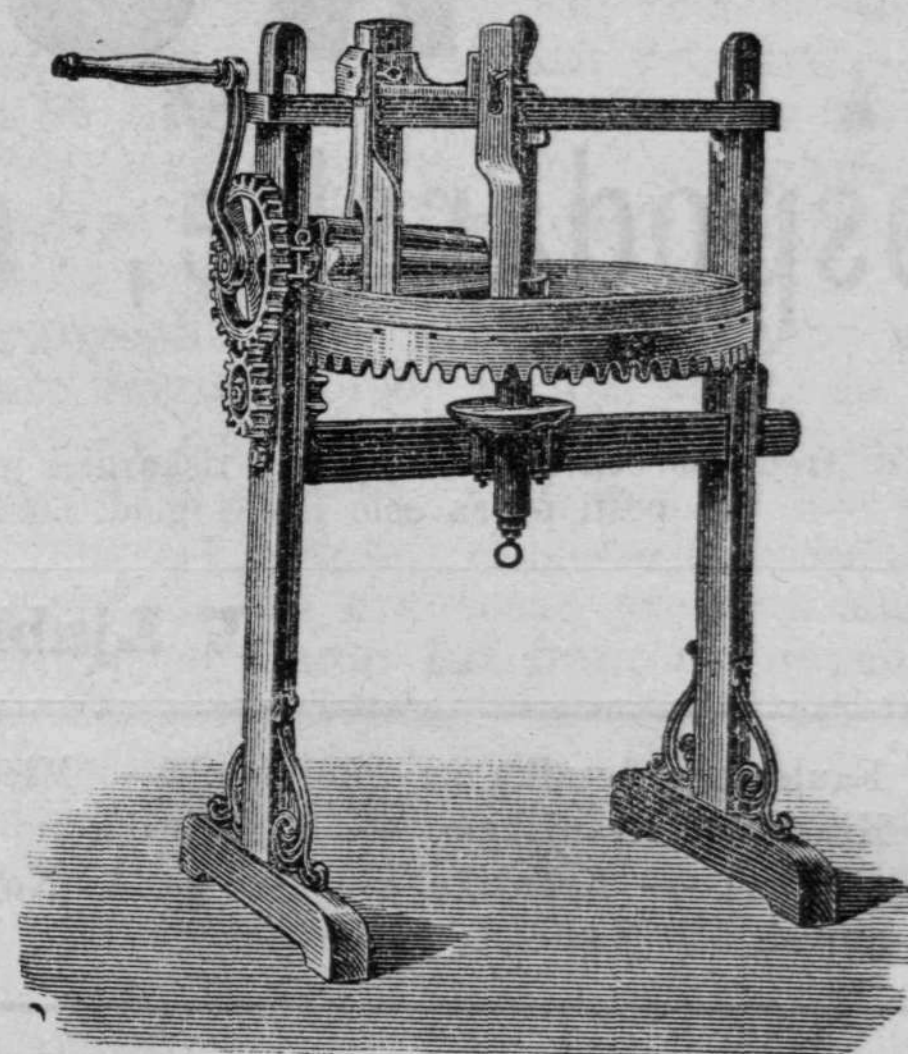
Za posebno velika mlekarstva rabijo se za gnetenje stroji, od katerih pa hočemo dva važnejša omeniti.

Lefeldtov stroj za gnetenje surovega masla, kateri se dobi



Pod. 39.

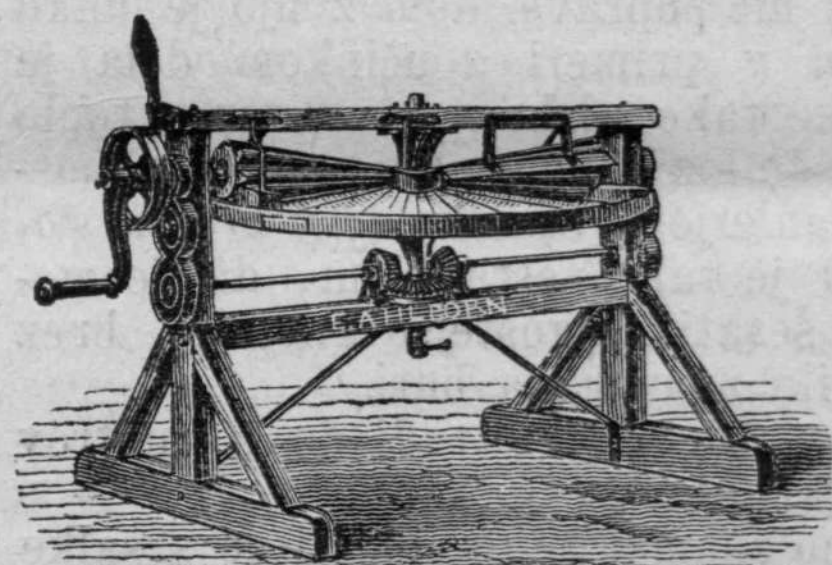
pri „Land- und forstwirtschaftliches Verkehrsbureau, Wien III.“ za 65 gold. obstoji iz krožniku podobne, okrogle mize (*pod. 40.*), ki se suče s pomočjo zobčastih koles, okolo svoje osi. Surovo maslo, dejano na to



Pod. 40.

okroglo mizo, pride pod valjar, ter se tam dobro stiska in gnete. Lefeldtov stroj pretvori z enkratnim zasukanjem mize, z ozirom na velikost, 3 do 12 kilogramov surovega masla.

Ahlbornov stroj (*pod. 41.*) za gnetenje surovega masla ima pa dva valjarja ter je le za posebno veliko



Pod. 41.

mlekarstvo, kajti on se štirikratnim, počasnim zasukanjem okrogle mize izgnete 30 kilogramov surovega masla naenkrat. Ta stroj, čegar miza nima poldrugi meter v premeru, stane pri izumitelju v Hildesheimu 207 gold.

32. Solenje surovega masla.

Solenje surovega masla ni v navadi v naših krajih in je tudi nepotrebno tam, kjer se misli takoj prodati ali porabiti.

Drugače je s surovim maslom, katero ima ostati dolgo časa nepokvarjeno, in je za kupčijo izvan dežele celó čez morje namenjeno. Za tako surovo maslo je pa sol neobhodno potrebna bistvena reč. Sol v surovem maslu ima namen, zaprečiti razkroj v njem ostalega pinjenega mleka, ter tako braniti masleno tolščobo pred razkrojem.

Navod, kako izdelovati trpežno surovo maslo za izvaževanje, kojega je izdal izvrševalni odbor avstrijske, mlekarske razstave v Trstu l. 1882. popisuje soljenje surovega masla tako-le:

Najvažneje opravilo pri izdelovanju trpežnega surovega masla je solenje, to je, vseskozi enakomerno primešavanje kuhinjske soli surovemu maslu. Sol je najbolje sredstvo proti skisanju surovega masla ali proti grenkobi. Surovo maslo brani razkroj v surovem

maslu ostalih sestavnih delov mleka, to je, beljakovin, sirove tvarine itd.

Množica potrebne soli ravna se po trpežnosti, kojo hočemo dati surovemu maslu in zavzima 2 do 6 odstotkov cele maslene tvarine, to je, od 2 do 6 dekagramov soli na kilogram masla. Sol ne sme biti ne predebna, ne predebela. Zrna, koja imajo v premeru $\frac{1}{2}$ do 1 milimetra, so najbolja. Morska sol, kot se sploh na Slovenskem prodaja, nekoliko zdrobljena bode ravno prav ugajala. Soli se pa tako:

Odtehta se najprej surovo maslo in potem primerna množica soli. Na to razdeli se surovo maslo v kose po 2 kilograma. Ti kosi se tako skupaj stisnejo, da so plošnati. Potrešejo se z odmerjeno množico soli, temeljito pregnetejo in potem zopet v kosih skupaj prestavijo. Čez nekaj ur pregnete se vsa množica od novega dobro. Surovo maslo je tedaj dovolj pretvorjeno, kedar je sredina skoz in skoz enakomerno sestavljena. To pa izvemo po poskušnji. Kolikor manj se dela tu z rokami, toliko bolje je za surovo maslo. Zato ima delo z gori opisanimi orodji ali stroji vedno prednost. Ako se z rokami dela, treba jih je pomakati vedno v mrzlo vodo. Delo z orodjem in strojem vršiti se mora v primerno toplih prostorih, na pr. 15 stopinj, da ne postane surovo maslo ne pretrdo in ne presuho. (Konec prih.)

0 državnem gozdnem nadzorstvu in pogozdovanju Krasa na Kranjskem.

Na južno-vzhodni meji naše države se razprostirajo obširne kraške planjave, in sicer od ene strani od Postojine proti Vipavi in Tominu, od druge strani proti Št. Petru, Pulju in Reki do morja.

Modri valovi sinje Adrije obdani so s tem mrtvaškim poljem propalega gozdarstva. — Na oddaljenem nebu zapazi se črtasto siva proga, ta kmalu prouzroči silni piš in ta piš imenujemo burjo. Prosto buči po notranji deželi, nič se njeni silni moči ne more v bran staviti.

H kranjski deželi pripada lep kos opustošenega sveta, zgodovina nas uči, da so tukaj pred več stoletji mogočni gozdi se razprostirali. Pa pustimo preteklost, ker nam nič ne koristi in pogledimo rajši v prihodnost.

Kranjska dežela ima dve nalogi izpolniti. Prva je premagovati one težave, katere so zaradi opustošenja gozdov na Krasu, tamošnjemu ljudstvu, deželi in državi nastale. Druga naloga dežele naše je pa, pot gladiti takim naredbam, katere so v stanu napredujoče zlo omejiti ali popolnem vstaviti.

Zaklad kranjske dežele na jugo-vzhodu je še gozd, kateri moč razburjenih viharjev kroti.

Kakor mož poleg moža stojé drevesa, brani se vsako posebej in vsa skupaj razgrajočim vetrovom. Čeravno so se že nekatera zbog sive starosti nagnila k tlam, vendar vspešno vstrajajo in se z mlajšimi vred pogumno borijo proti silnim vetrovom.

Še se mnogoštevilno nahajajo po najvišjih vrhovih in varujejo kmetovalca, da brez skrbi orje svoje polje. Ko prestopiš prednje straže te armade, znajdeš se na Notranjskem.

Kdo dvomi še nad koristjo dobro zaraščenih gozdov po gorah?

Jasno je torej, da ima kranjska dežela res dve nalogi izpolniti, prva je da se obstoječi gozdi varujejo in druga, da se pred stoletji po tujih narodih storjeni grehi zopet poravnajo, to se pravi, Kras pogozdi.

Ako vprašamo, kaj je storila visoka vlada z ozirom na prvo nalogo, moramo odgovoriti, da je vstano-

vila državno gozdno ogledstvo za Kranjsko. V podporo političnim oblastim, gledé na izpeljavo gozdnega ogledstva nastavila je posebno tehnično izurjeno osebje, katero o izvedenih rečeh tem oblastim svetuje; zraven tega tudi gozdni tehniki ljudstvo v vseh gospodarskih strokah podučujejo in konečno gledajo na to, da se v gozdih, kateri so v posebnem varstvu, pravilno gospodari.

Za Kranjsko nastavila je vlada zraven deželnega gozdnega nadzornika še štiri gozdne tehnike, kateri so v štirih političnih okrajih razpostavljeni. Tudi c. k. gospodarski vodje državnih gozdov so za nekatere okraje skrb gozdnih tehnikov prevzeli.

V podporo gozdnih tehnikov deluje 10 gozdnih oglednikov (Forstwarte).

Okrajna gozdna nadzorstva so toraj na Kranjskem:

1. Ljubljana z okolico, kamor pripada politični okraj Kranj.

2. Radoljica;

3. Litija, kamor spadata politična okraja Kamnik in Krško. Sodnijski okraj Kostanjevica ostane v delokrogu politične oblasti v Krškem;

4. Novomesto z okrajnimi glavarstvi Novomesto, Črnomelj in Kočevje.

5. Postojina z okrajnimi glavarstvi Postojina in Logatec. Sodnijski okraj Idrija nadzorujeta tamošnja c. k. gozdna tehnika državnih gozdov.

Ljubljanski gozdni nadzorovalni okraj ima 20% skupne gozdne obsege in ga nadzoruje en politični gozdni tehnik, radoljiški pa le 11% in ga nadzoruje tehnik državnih gozdov.

Litijski gozdni nadzorovalni okraj obsega 21% in novomeški 23% skupne gozdne mere. Vsaki teh okrajev bode po enem političnem gozdnem tehniku nadzorovan. Kostanjeviški okraj pa, ki ima le 7% skupne gozdne obsege nadzoroval bode tehnik državnih gozdov.

(Dalje prihodnjič.)

Narodno-gospodarske stvari.

Trgovinska in obrtna zbornica.

(Dalje.)

III. Gosp. Franjo Ks. Souvan poroča o dopisu c. k. finančnega vodstva za Kranjsko, katero je zbornici poslalo slovenski obrazec meničnega blanketa, vabeč zbornico, naj bi se izjavila o obrazci in odgovorila na vprašanje, je li izdavanje slovenskih meničnih blanketov priporočljivo? Odsek, prenašajoč v nekoliko tekst na predloženem obrazci, izreka željo, naj bi se ta prenarredba vsprejela. Na vprašanje, je li priporočljivo izdavanje slovenskih meničnih blanketov, je odsek z ozirom na to, da je na Kranjskem, Štajerskem, Koroškem in Goriškem več posojilnic, katere občujejo večinoma z ljudmi, kateri ne umejo nemščine, dalje z ozirom na to, da se tudi v trgovini rabi mnogo menic, dalje tudi z ozirom na to, da mnogo strank, katere so pač nemščine zmožne, vendar terjajo slovenske menične blankete, sklenil nasvetovati zbornici, naj ona izreče, da je izdavanje meničnih blanketov s slovenskim tekstom ne le priporočljivo, marveč celó potrebno. Gledé na to predlaga poročevalec v imenu odseka: Slavna zbornica naj v smislu tega poročila c. kr. finančnemu vodstvu svoje mnenje naznani.

Gosp. K. Luckmann meni, da je samo ob sebi umevno, da, kdor listino podpiše, mora tudi menično pravo poznati. V trgovini, trdi govornik, se ne čuti

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 4. junija 1884.

O b s e g: Mlekarstvo. (Konec.) — O državnem gozdnem nadzorstvu in pogozdovanju Krasa na Kranjskem. (Dalje.) — Matija Vrtovec. — Trgovinska in obrtna zbornica. (Konec.) — Enketa o kmetskih razmerah na Kranjskem. (Konec.) — Noč pred sv. Dnevom. (Dalje.) — Naši dopisi. — Novičar.

Gospodarske stvari.

Mlekarstvo.

Spisuje Gustav Pirc.

(Konec.)

33. Barvanje surovega masla.

Maslena tolščoba je sestavljena iz večih vrst tolščob, od katerih so nekatere bolj bele, druge bolj rumenkaste barve. Nadvladanje teh ali onih je odvisno od krme. Zato je pa tudi barva surovega masla v različnih letnih časih različna. Sveža, zelena krma, posebno planinska, naredi surovo maslo lepo rumeno in mu dá izbornega, aromatičnega okusa. Zimska krma pa v hlevu, obstoječa večinoma iz rezanice in družih suhih krmil, naredi surovo maslo blede-belo.

Oni, ki vedó, od kod da izvira barva surovega masla, ne gledajo toliko na-njo, da je surovo maslo le sicer dobro. — Velika množica konsumentov pa, posebno po mestih, zahteva skoz celo leto lepo rumeno surovo maslo. V naših krajih in na naših mestnih trgih je barvanje surovega masla nepotrebno. Kakor hitro bode pa mogoče prodajati naše surovo maslo v inozemstvo (in na to moramo upati, kajti v eksportu mlečnih izdelkov leži prihodnost našega mlekarstva), potem bode treba barvati surovo maslo, in sicer tako, kakor bode kupec zahteval.

Iz svojega stališča sem proti barvanju surovega masla, a ker je mogoče, da bode potrebno zaradi kupčije to delo poznati o svojem času, sledi naj tu popis.

Barvil za surovo maslo imamo več, a barvanju surovega masla, koje je za kupčijo namenjeno, služi v to navlašč pripravljena tekoča barva. Barvila se vlije že v smetano ali v mleko, koje je za piniti, in sicer toliko, kot je povedano v navodu za porabo, koji je vsaki steklenici pridjan. Sploh se je pa treba ravnati po želji kupčevi, kateremu se surovo maslo pošilja. Pred vsako porabo treba je barvo v steklenici dobro premešati. Barva mora biti spravljena na hladnem in temnem prostoru.

Dobra barva za surovo maslo „Butterfarbe“ dobi se pri L. Eifler & Comp., Wien III., ali pa pri Ahlbornu v Hildesheimu. Pri zadnjem stane liter 3 gld.

34. Vpodabljanje surovega masla.

Slovenska gospodinja dá surovemu maslu, katero nameni za prodajo, navadno podobo „štruca“, katero včasih prepreže še z raznimi, v surovo maslo vtisnjenimi črtami.

Tako vpodobljeno surovo maslo, zavito v mokro ruto ali pa le v sveže listje, prinese na trg. Kdo bode tajil, da zunanja oblika surovega masla ne bode vplivala na kupca? Gotovo izgleda lepo prirejena „štruca“ surovega masla lepše in okusneje kot nepravilno v kepo zmečkan kos surovega masla. Gospodinja, katera ima lepše prirejeno surovo maslo, zavito v snažne, snežnobeke rute, prodala bode hitreje in dražje svoje blago.

Vpodabljanje surovega masla dá se lepo in hitro izvršiti z lesenimi „tvorili“, koje bi gotovo znali ponarediti po uzorih naši domači lesorezci. Tako tvorilo (pod. 42.) je izdolben les, v kojega se dene gotova množica surovega masla, katera se dobro pritisne in potem ven vzame. Da se surovo maslo ne prime lesa, treba je dejati tvorilo najprej v vročo, in potem do porabe v mrzlo vodo. Najnavadnejše tako tvorilo (podoba 42.) stane pri E. Ahlbornu v Hildesheimu za vpodabljanje $\frac{1}{4}$ kilogr. surovega masla 60 kr., za $\frac{1}{2}$ kilogr. 1 gld. 20 kr. V dno tvorila so vrezane različne podobe, na priliko cvetice, zvezde, živali, grbi (pod. 43.), katere se potem izbuhнено odtisnejo na surovem maslu. Namesto okroglih tvoril rabijo se tudi drugače, na pr. školkaste (pod. 44.); tako tvorilo stane za $\frac{1}{4}$ kilogr. 1 gold. 20 kr., za $\frac{1}{2}$ kilogr. 1 gold. 80 kr. Vsa imenovana tvorila dobijo se pa tudi lahko za vpodabljanje manjših množic surovega masla. Mimo imenovanih tvoril imamo še drugo boljšo sestavo. Ta tvorila (pod. 45.) obstojé iz dveh kosov, to je, dno ima podobo paha,



Pod. 43.



Pod. 44.



Pod. 45.

s čimur je mogoče, na prav lahek način v tvorilo vtisneno surovo maslo izpahnuti. Da je delo s tacimi tvorili lože, hitreje in sigurneje, je samo ob sebi umevno.



Ko pride surovo maslo iz tvorila, dene naj se v mrzlo vodo, vsled česar se jame svetiti. To je dela lepše in okusneje. Tudi pri vpodabljanju surovega masla naj se kolikor mogoče malo prijema z roko. Pri delenji surovega masla v kose pri vdevanju v tvorila itd. so pripravne male, iz trdega lesa izdelane priprave (pod. 46.)



Pod. 46.

35. Zavoj in pošiljatev surovega masla.

Ako se pošilja surovo maslo v bližino, ni treba dosti gledati na zavoj; zavijanje v mokre, snažne, bele rute zadostuje.

Drugače je pa, ako se surovo maslo dalje pošilja po pošti, železnici ali celó čez morje. V tem slučaju je pa zavoj važna reč.

Za soljeno surovo maslo, to je, za eksportno surovo maslo je najbolji in najceneji zavoj primerno velik sodček, narejen iz trdega, najbolje bukovega lesa. Preden se sodček začne rabiti, treba ga je napolniti z močno soljeno vodo in ga tako pustiti stati en dan. Ravno pred napolnjenjem s surovim maslom se sodček izprazni, surovo maslo pa tako v sodček dene, da ni niti najmanjšega praznega prostora. Na dno kakor tudi zgoraj je dobro dati snažno platneno ruto, katera je bila namočena v slani vodi. Sodčki za kupčijo čez morje morajo dobiti vžgano tvrdko, za kar se rabi orodje (pod. 47.).

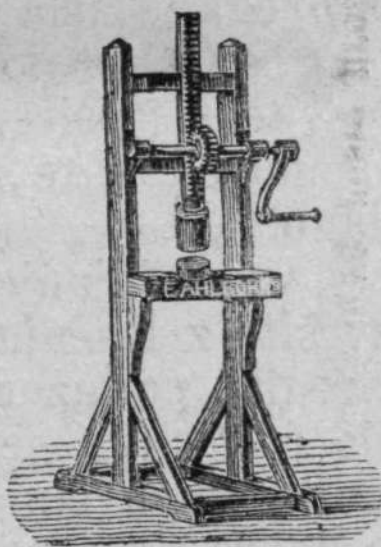
Posebno umesten in siguren zavoj za fino, namizno surovo maslo, ki se ima dolgo časa ohraniti, so škatlje iz ploščevine, katerim se pokrovi privaré. Take škatlje (pod. 48.) prodajata Kleiner & Fleischmann v Mödlingu po 5 kr. za $\frac{1}{4}$, in po 8 kr. za $\frac{1}{2}$ kilogr. surovega masla. Pri zavoju v te škatlje treba je paziti, da ni v škatlji praznega prostora, in da škatlja, ko je enkrat zavarjena, ne pušča.



Pod. 47.



Pod. 48.



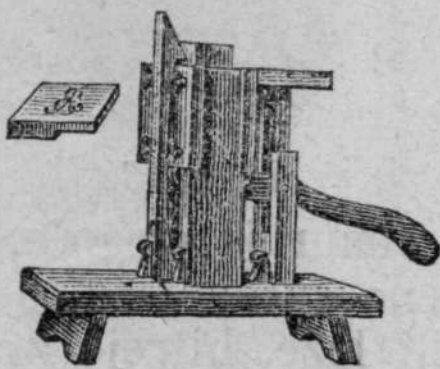
Pod. 49.

E. Ahlborn v Hildesheimu prodaja stroje (pod. 49.), s katerimi se zamore surovo maslo v take škatlje tako stisniti, da se ni bati praznega prostora. Stroj je narejen za škatlje vsake velikosti, ter stane 30 gold.

Ko je enkrat škatlja polna in pokrov privarjen, dene se jo na toplo (20 stopinj) ter pusti tam nekaj ur stati, potem se z roko na dno in pokrov pritisne, ter pogleda, če morebiti surovo maslo ni kje ven prišlo. Za ta slučaj treba je škatljo še enkrat na dotičnem prostoru zavariti.

Tretje vrste zavoj za surovo maslo obstoji v tem, da se surovo maslo dene v lesene škatlje, katere so od znotraj s pergamentnim papirjem prevlečene, ali pa, da se kosi surovega masla v kocke stisnejo, v tak papir zavijejo, ter v lesene škatlje vložé. 5 kilogram. pergamentnega papirja stane 1 gld. 20 kr.

Delenje surovega masla v kocke ali sploh robate kose, koji se potem zavijajo v papir, zvrši se lahko s strojem (pod. 50.) Ta stroj vpodablja kose od $\frac{1}{4}$ do $2\frac{1}{2}$ kilogr., ter vtisne kosu ob enem težo, tvrdko ali pa katero drugo podobo.



Pod. 50.

Zadnja dva načina surovo maslo hraniti, sta v sedanjem času posebno važna postala, ker stane pošiljanje po pošti po vsi Avstriji in po vsi nemški državi za 5 kilogr. le 30 kr., toraj pride vožnina z vožnim listom vred na kilogr. surovega masla na 8 do 10 kr.

36. Ravnanje s pokvarjenim surovim maslom.

Ako je surovo maslo grenko, žaltovo ali sploh slabega okusa postalo, zdrobi se v majhne kose ter dene v pinjo, v koji se je ravnokar pinilo, ter se z ostalim pinjenim mlekom vred 15 do 20 minut počasi pini.

Preostajalo bi mi še govoriti o izdelovanju masla in sira. Kar se tiče prvega, ne zdi se mi potrebno kaj o tem pisati, kajti naše gospodinjje imajo v tem opravilu toliko praktične izvedenosti, da bi bilo odveč pisati o tem. Maslo je tem bolje, čem bolje je surovo maslo ali sploh ravnanje z mlekom.

Da bi popisal izdelovanje sira, prekoračil bi meje obsega tega spisa, sicer je pa moje mnenje, da navod k izdelovanju sira brez praktičnega dela nič ne koristi.

Čitatelje „Mlekarstva“ pa naprosim, naj se zaradi pojasnil te ali one reči v tej stroki kmetijstva blagovolijo obrniti na pisatelja tega spisa, kateri jim bode radovoljno po svoji skromni moči odgovarjal in svetoval.

Opomba. V spisu navedene toplotne stopinje veljajo za toplotno po Celziju (C.)

O državnem gozdnem nadzorstvu in pogozdovanju Krasa na Kranjskem.

(Dalje.)

Postojnski nadzorovalni okraj, kateri ima 13% skupne gozdne obsege nadzoruje en politični gozdni tehnik, Idrijo z 2—3% skupnega gozdnega površja pa, kakor je bilo uže rečeno ondotna gozdna tehnika državnih gozdov.

Na ta način se bode skrbelo za obstanek in razvoj obstoječih gozdov; spregovoriti pa nam je še o drugi nalogi kranjske dežele — o pogozdovanju Krasa.

Leta 1874. pričeli so za poskušnjo Kras pogozdovati. Po eni strani delale so se zapreke zaradi lastnine zemlje, po drugi pa nepovoljni tehnični položaj. Veliko se je vgibalo in poslušalo in še le skušnje premagale so velikanske zapreke.

Vlada je posebno pazljivo gledala na to delovanje in je vsako leto podarila več nagrad v denarjih, pa tudi skrbela, da se je nastavljal en gozdni tehnik v Postojini.

Od onega časa, ko se je nastavljal gozdni tehnik v Postojini, pričelo se je novo življenje pri pogozdovanju Krasa, zategadelj hočemo to vladno naredbo bolj natančno ogledati.

Živa resnica je, da se oni kraji, kateri so bolj v zavetju z boljšim vspehom in ceneje pogozdujejo. Zato so skušeni zvedenci nasvetovali, da so se pričeli prostori v zavetju pogozdovati. Mogli so potem kazati na vspehe in s tem veselje do pogozdovanja buditi.

V tem slučaju treba je pa s tehničnimi faktorji, kakor s splošno koristjo računati. Tedaj se mora zraven pravnih tudi na lastninske razmere posestev ozirjati, preden se more glavno vprašanje rešiti.

Koliko vpliva tukaj vlada, razvidno je iz postave za pogozdovanje Krasa za Trst in okolico.

Pri določbi sveta za pogozdovanje naj se gleda na to, da se gorski vrhovi in njih rebra prvo pogoz-