

GOSPODARSKI LIST

Glasilo c. kr. kmetijskega društva v Gorici.

Ureduje: Viljem Dominko.

„Gospodarski List“ izhaja vsaki mesec enkrat na celi pôli; udje c. kr kmetijskega društva ga dobivajo brezplačno; za vse druge pa stane na leto 1 gld. 20 kr. — Naročnina naj se pošilja c. kr. kmetijskemu društvu, dopisi pa odgovornemu uredniku. Rokopisi se ne v. ačajo.

Št. 7.

V Gorici 28. julija 1893.

Leto XII.

Komisijsko poročilo v pokušnji vin v Dornbergu dne 7. maja 1893.

Komisijo za pokušnjo vin so sestavljali gospodje dr. Mihael vitez Hentschel kot predsednik, Viljem Dominko, France pl. Gironcoli, France Žepič, Josip Rubbia, Ignacij Kersevani, potem zastopnika dornberske občine župan Josip Sinigoj in France Berce in zastopnika vinarskega in sadjarskega društva Ferdinand Perozzi in Josip Sinigoj.

Razstavljenih je bilo 41 pokušenj vina; z ozirom na prejete številke so se razdelila v 3 razrede.

V I. razred so se postavila tista vina, katera so prejela številko 10 in pa odlikovanje z jedno, dvema in tremi zvezdami; v II. razred vina s številko 10 pa brez zvezd in v III. razred vina s številko 9.

Pokušnja kakor tudi razredba ste se vršili letos strože kakor po navadi in to vsled posebnega naročila c. kr. kmetijskega društva in pa z ozirom na napredke, ki so jih naredili vinorejci, od kar obstoji vinarsko društvo.

Razvrstitev odlikovanih vin.

Zapored. št.	Razred	Ime in priimek pridelovalca	Kake vrste vino	Leto trgatve
1	I 8 3 zvez- dama	Josip Vodopivec h. st 139	Rulandec	1892
2		Josip Sinigoj „ 100	Riesling	„
3	I 8 2 zvez- dama	Andrej Gergolet	belo navadno	„
4		Ivan Bizjak	„ „	„
5		Josip Sinigoj „ 147	Riesling	„
6		Vincencij Sinigoj „ 140	belo navadno	„
7	I 8 1 zvez- do	Josip Mrevlje „ 50	črno, Barzamin	„
8		Josip Berce „ 169	črno mešano	„
9		Josip Mrevlje	belo navadno	„
10		Josip Sinigoj „ 147	Riesling	„
11	II	Andrej Kavčič „ 296	belo navadno	„
12		Evgenij Selva	Riesling	„
13		Josip Vodopivec „ 139	belo navadno	„
14		Josip Sinigoj „ 100	„ „	„
15	II	Josip Mrevlje „ 16	„ „	„
16		France Berce „ 169	Riesling	„
17		Ivan Bizjak	modra Frankinja	1891
18		Evgenij Selva	Malvazija	1892
19	II	Ivan Drufa	črno navadno	„
20		Ivan Bizjak	„ „	„
21		Andrej Sinigoj „ 148	belo navadno	„
22		Andrej Kavčič „ 296	„ „	„
23	II	France Berce „ 169	„ „	„
24		Ivan Kralj „ 93	Riesling	„

V obče so bila razstavljena vina, bela in črna, vsa dobra in mnogo jih je bilo prav izbornih, kar nam dokazuje uže to, da je komisija izmed 41 uzorcei odličila jih 24 in da je večji del drugih pri razvrstitvi prejel številki 7 in 8.

Prav izvrstna sta pa bila Rulandec štv. 14 Josipa Vodopivca hiš. štv. 139, katerega je komisija posebno pohvalila in pa Riesling štv. 4 Josipa Sinigoja.

Med črnimi vini sta se odlikovali pokušnji štv. 34 in 16 Franceta Berce-ta in Josipa Sinigoja.

Uzorec štv. 35 vina iz posušenega grozdja se pri razredbi ni vzel v pošte, ker je bil slabega okusa in se ni mogel všteti med fina vina.

Enako se nista razredila uzorca štv. 25 in 22, prvi ne, ker je močno dišal po rumu, drugi pa, ker je vlekel na cik.

Po končani pokušnji je predsednik zahvalil deležnike na njih trudu in ustrajnem prizadevanji na potu napredka; pohvalil pa je tudi dornberške vinorejce, da z veliko marljivostjo nasajajo trte najboljših vrst in tekmujejo med seboj v napravljanji dobrih vin, kar se jim sicer uže zdaj dobro izplačuje, ker prodajajo svoj pridelek po znamenitih cenah.

Žalibog, pogrešajo še vedno zaželjeno društveno klet, za katero prosijo uže toliko let.

„Domači trtorejci“, pravi govornik, „vedó prav dobro, koliko rodé različne trte plemenitih vrst in prepričani so, da bi si z nasajevanjem takih trt, zagotovili lepe dohodke; toda, kaj pomaga pridelovati izvrstnih vin, ko sila velewa, da se morajo uže v letu trgatve oddati, ker bi se sicer v obstoječih slabih kletih lahko pokvarila. Vse drugače bi bilo, ako bi imeli dobro klet, kder bi vina lahko pravilno vrela in dozorevala pri vedno enaki toplini 8° R ter postajala v naslednjih letih popolna, izvrstna.

Društvu manjka potrebnih sredstev za ta namen (kakih 4000 gld.) Zato pa si bo komisija vštela v dolžnost, da bo podpirala dotične, c. kr. kmetijskemu društvu podane prošnje v dosego državne podpore.

Predsednik čestita dornberški občini, njenemu vinarskemu društvu in društvu predniku g. Ferdinandu Perozzi-ju zaradi prelepih dosedanjih uspehov.

G. Perozzi se je v daljšem govoru zahvalil na laskavem priznanji, priporočivši se ob enem nadaljni dobrohotnosti c. kr. kmetijskega društva.

Predsednik se je z otožnimi izrazi spominjal prerano umrlega g. *Josipa Stiegler*-ja, kateri je skozi mnogo let sodeloval pri enakih vinskih pokušnjah in kateremu je v najlepši moški dobi neusmiljena smrt pretrgala nit poštenega, razumnega in marljivega življenja.

Gosp. Viljem Dominko je predlagal, naj bi se pri bodočih pokušnjah dovolil tistim društvenim zastopnikom v komisiji, kateri so ob enem razstavljavci, samo posvetovalen in ne tudi odločilen glas. Za to se bo brigati prihodnjim komisijam.

Letos ni bilo možno, obiskovati kleti raznih posestnikov, društveni vinograd in drevesnico, ker je bilo preslabo vreme.

Predsednik je sklenil sejo s trikratnim „Živio“ presv. cesarju Franca Josipu I, ki se je navdušeno ponavljalo med zbranimi udi.

V Gorici dnè 6. junija 1893.

Predsednik :

Dr. pl. HENTSCHEL.

Odstavljanje žrebet in telet.

Važna naloga živinorejca je, odstaviti mladiča tako, da pri prehodu z mleka na drugo krmo, le malo občuti in ne zaostaja potem v razvoju. Kakor so že dovoljno pokazale skušnje, zamoremo mladiču z nepravilnim odstavljanjem škodovati in celó tako, da ostanejo nasledki za vselej.

Nikdar ne odstavimo mladiča kar naenkrat, če ga nismo že poprej na to zadostno pripravili. Mladiča pa pripravljajmo na ta-le način :

Kadar še sesa, vadimo ga, da se poloti razen mleka tudi drugih močnatih pijač (kakor posnetega mleka, ovsene moke, lanene moke ali krušne omake) in trde krme (dobrega in drobnega sena, dobre trave, korenja, repe, raztrganega ovsa i. t. d.)

Ločimo ga večkrat od matere in proti koncu, ko ga mislimo

popolnem odstaviti, pripustimo ga samo še enkrat ali dvakrat na dan k starki.

Sploh se naučimo odstavljati mladiča najlažej, ako opazujemo živali v naravi. Poglejmo proste živali; opazili bomo, kako se večkrat in tudi kolikor stareji postajajo mladiči, po več časa ločijo od mladiča.

Prav v onem razmerju toraj, kolikor več trde krme mladič lahko použije in probavi, odtegne se mu starka z mlekom ali podaljša dobo od sesanja do družega. Tako privadi divje živeča starka svojega mladiča, da si prične tolažiti lakoto s travo in zelišči in žejo z vodo, in prav tako ustavi si starka polagoma izločevanje mleka.

Pozabiti ne smemo nikdar, da vsak prehiter prehod z mleka na trdo krmo ne škoduje le prebavilom, ampak celemu telesu in to tembolj, kolikor manj nam je mogoče tudi dalje vsak dan še posebej praviloma napajati z mlekom. To pa, s čemer nadomestujemo mleko, in naj je še tako dobra in priporočena krma, ne more nikdar niti za polovico nadomestovati pravega sesanja. Ko mladiča krmimo, ne zanašajmo se nikdar preveč na vsakovrstne omake in surogate, ker te pokladamo mladiču le tedaj lahko, ako jih hočemo porabiti poleg mleka kot pomočno krmo pri odstavljanji.

Prvo leto moramo mladiča dobro in obilo krmiti, ker takrat se hitro razvija. Ako zanemarjamo v mladosti in ga pustimo stradati, potem se nikdar več pravilno ne razvije. Iz mladiča ne bo nikdar to, kar bi bilo tedaj v prvem letu, ko bi ga bili pravilno in dobro krmili; mladič ne bo le slabo razvit, ampak tudi pozneje nam ne bo toliko koristil, kolikor bi lahko zahtevali. Mladiča, kateri je odmenjen bodisi za rabo ali za pleme, ne smemo nikdar pitati, pa tudi preskrbno ne smemo ravnati s krmo, ker pretolsta žival ne bo imela pravih krepkih kosti in mišic, pa tudi obrejala se bo težko. Skrbimo toraj, da bo mladič le dovolj mesnat in da ne bo zaostajal v rašči; varujmo se pa takega krmenja, po katerem se preveč opita.

Ko zapazimo, da je pričelo žrebe posegavati po travi in senu, da želi toraj suhe krme, dajmo mu malo ovs (početkoma najbolj raztrganega) in drobnega sena. Povečati mu moramo potem od časa do časa množino ovs z ozirom na velikost in dobro ješčost, na $2\frac{1}{2}$ — 3 klgr., in primanjkljaj moramo nadomestiti potem s 5 — 6

klgr. drobnega sena. Čeprav bi pokladali starejemu žrebetu tudi slame, korenja i. t. d., vendar ne smemo mu odtegniti navedene množine ovsa, posebno prvo leto ne.

Če pokladamo žrebetu, ko še sesa, dovolj ovsa, odvadi se vedno bolj maternega mleka, in zato ga bo lažej odstaviti. Oves pospešuje v prvi mladosti krepkost mladičev, jim dela kosti, krepi mišice in kite.

Kako dolgo naj pa žrebe sesa? O tem nam je le splošno govoriti. Ako je žrebe močno in smo ga pravilno krmili, potem bo v starosti 13—15 tednov že tako, da ga lahko popolnem odstavimo; če je pa šibko, potem pustimo, da sesa še dalje, da le kobilca preveč ne onemore. Povsem pa moramo skrbeti, da žrebe, ko je bilo odstavljeno, ne jame hirati. Po potrebi dajmo mu potem, razen ovsa in sena, vsak dan še po 5—6 litrov kravjega mleka, ko smo ga namolžli. Priporočali bi, vaditi žrebe, še ko sesa, na kravje mleko.

Čem natančneje smo ravnali pri odstavljanji in ločenji od matere, tem bolje bo. Ko smo mladiča materi vzeli, zaprimo ga kje, kjer niti rezgetajoče matere ne čuje.

Hlev za žrebeta ne sme biti temen, pa tudi ne vlažen, ampak naj bo primerno svitel in suh in tak, da se mladič lahko dovoljno prosto giblje v njem. Nikar ne privežimo žrebeta, ker to slabo upljiva na pravilni razvoj udov; žrebe dobi trde noge in se lahko pokvari. Majhen ograjen prostor blizo hleva bi jako ugajal, da spuščamo vanj žrebeta, samo da so na dobrem zraku. Glede prostega gibanja na prostem moramo še opomniti, da mora biti žrebetu mogoče, ude rabiti, jih vaditi, da bode žival pravilno zraščena; ako se na prostem giblje bo zdravo, prsni koš in tudi dihalni organi se dobro razvijejo, žrebe se bo utrdilo. Le tedaj, ko se žrebe dovoljno giblje na prostem, prebavi tudi omenjeno množino ovsa, jo pravilno porabi. Če moremo, storimo prav dobro, da ženemo po leti odstavljeno žrebe na pašo. Da se pa ukrepi, skrbimo vrh tega za primerno množino ovsa.

Pri odstavljanji telet moramo polagoma ravnati, kakor pri žrebetih, toraj vaditi jih moramo, da počasi popuščajo mleko in se lotijo druge hrané.

Kakor piše pisatelj, dal je teleta krmiti tako-le:

Prvih 14 dni ukazal je dati teletu siadkega mleka, kakor hitro je bilo namolženo in sicer toliko, kolikor so ga zamogla s pravim

tekem popiti. Napajali so jih trikrat na dan in jim dajali vselej mleko lastne matere. Po 14. dnevu dodali so frišnemu mleku vselej po malem vedno več in več sladkega, posnetega mleka in sicer tako, da so dobila teleta, ko so bila stara 6 tednov, še samo posneto mleko. Od takrat dalje nadomeščali so sladko mleko vedno bolj s tolčenim ali pinjenim mlekom, sirotko, omako zmečkanega zrnja, z uparjeno krmo, oljnatimi prešami i. t. d. in privadili so jih, da so pila gorko vodo.

Dobrega sena pokladali so teletom do starosti 3 tednov in dali vsak dan še enkrat polno pest zmečkanega ovsas ali rži, kateri so dodali kacic 15 gramov soli.

Ko so bila teleta stara 3—4 mesece, dajali so jim enako krmo kot odraščeni živini, zraven pa, ko niso bila stara še 6—9 mesecev, da bi mogla iti na pašo, posebno pijačo z raztrganim ovsem ali oljnatimi prešami. Tudi teleta se morajo dovoljno gibati na prostem.

Teleta odmenjena za meso moramo obilniše krmiti, ona za mleko pa le primerno. Če krmimo teleta za mleko obilo, nastavljala bodo preveč mesa in tolsče in dajala le malo mleka; če jih krmimo pa primerno, potem bodo prihodnje krave bolj mlečne.

Nikar ne krmimo za meso odmenjenih živali preveč, nikar pa tudi ne premalo tistih, katere so odločene za mleko.

B. Rost-Hádrup.

Centralblatt f. d. m. Landw.

Meteljka ali nemška detelja, lucerna.

Meteljka spada med detelje in sicer k pičnim zeliščem stročnic ali metuljnic. Ta detelja ima posebno lastnost, dovažati zemlji dušca, katerega sprejema tudi naravnost iz ozračja. Nahajati se dve vrsti meteljke, in sicer ima prva višnjev cvet (*Medicago sativa*) druga pa rumen cvet (*Medicago intermedia*). Sledujo sejemo večinoma tam, kjer prva dobro ne uspeva. Dobimo jo pa redko kedaj, ker ni posebne vrednosti in trajajo posejane rastline k večjemu štiri leta. Zato naj pogovorimo tu o meteljki ali oni z vijolčastimi cveti.

Domovina tej detelji sti Španjska in južna Francoska. Udomačila se je vendar tudi pri nas, tako da jo sejejo tudi v severnejših krajih. Ljubi vroče poletje in vlažno gorko obnebje, strpi tudi lahko veliko sušo, da celó največ zmed vseh rastlin. Vlažno, mrzlo in megleno vreme jej ne ugaja, zato je solučna, nagnjena lega najbolja za to rastlino. Zahteva dobro, globoko zemljo, v kateri je tudi dovolj apna in je suha, ter se nahaja pod gornjo plastjo v globočini ilovica ali pa opoka. Ker gredo korenine prav globoko, zato je veliko važnejša za njo spodnja plast, nego zgornja, katero pripravimo za setev.

Trajne mokrote v spodnjih plasteh meteljka ne prenaša. Kjer voda zaostaja, jo moramo odpeljati ali zemljišče odvoditi, drenažirati. Zelo pa ljubi zemljo, v kateri je veliko sprstenine; v njej raste prav dobro. Vendar pa ni gornja zemlja prvi pogoj njene rašče, ampak spodnja plast je večinoma tista, katera pospeši raščo. Če je spodnja plast taka, potem sejemo meteljko tudi lahko na lahkih zemljah. Skrbeti moramo pa, da gornjo plast zboljšamo in sicer jo dobro preorjemo in prav močno pognojimo z hlevskim gnojem. Rastline se bodo potem kmalu krepko razrastle in dospejo s koreninami v spodnjo dobro plast zemlje. Neobhodno potrebno je, da je njiva za deteljo prosta plevela; zato moramo skrbeti, da uže poprej vsak plevel zatremo, preden napravi seme, ko so bile na njivi še druge rastline.

Če hočemo sejati meteljko, potem zberimo najsposobnejše njive in jih z oranjem dobro pripravimo. Priporočali bi in celó potrebno je, da sadimo okopavine na njivo, preden jo posejemo; če je pa zemlja zeló plevelna, potem bo prav, če sadimo okopavine trikrat zaporedoma, jim močno gnojimo z hlevskim gnojem in zemljo globoko preorjemo. Preden seme meteljke posejemo, preorajmo zemljo jeseni prav globoko in pustimo neporavnano njivo tako čez zimo, da jo mraz prešine. Ko se je zemlja spomladi dovolj osušila, povlečimo jo močno z brano in če mogoče, poravnajmo zemljo z njivsko vlačugo, katero si napravimo iz gostega vejevja ali pa vzamemo staro leseno leso in jo obtežimo s kamenjem; zemlja bo ostala potem dalj časa rahla in se ne osuši prehitro. Preorajmo njivo nekoliko poprej, preden posejemo meteljko, pa ne globoko, povlecimo zemljo močno z brano in posejmo. Najbolji čas setve je meseca maja. Ni je skoraj bolj občutljive rastline za mraz, kakor je mlada meteljka, zato ne sejajmo je nikdar, preden ni dovolj toplo.

Navadno sejemo meteljko kot deteljo med ječmen, oves ali jaro pšenico; paziti moramo pa, da žita ne posejemo preveč gosto, ker mlade in nježne rastlinice zadušé. Zato posejmo le polovico one množine žita, katero porabimo navadno, ko ga sejemo samo za se, in še to sejajmo v precej oddaljenih vrstah, da bo imela mlada meteljka dovolj zraka in svetlobe. Po mnogih poskusih se je pisatelj prepričal, da je veliko bolje, sejati deteljo samo, ne da bi jo mešali med žito, ker se rastline bolj okrepijo in nas že v prvem letu odškodujejo z dobro košnjo. Čim slabēja je zemlja, toliko bolj je priporočati, da se med deteljo ne seje žito. Na težkih in sprsteninskih zemljah razraste se potem še prav dobro, ko smo žito poželi.

Seme posejmo prav gosto in ne porabimo na hektaru manje, nego 40 klgr. Meseca avgusta pokosimo jo večinoma na prvo, nikar je pa ne kosimo pozneje, ker je neobhodno potrebno, da se še pred zimo zopet dobro razraste in se čez zimo sama nekako pokrije. Nič prav ni, ako zaženemo ovce na deteljo, ker tega rastline ne prenašajo in kmalu potem pokažejo se na njivi prazna mesta.

Nikar ne razgrnimo čez zimo po detelji konjskega gnoja, ker se potem nekako pomehkuži, pod gnojem se zbirajo miši in kar je še najslabéje, raste po takem gnoju rada trava, katera pa deteljo zaduši. Kjer raste trava, ne raste meteljka. Prav tako škodujemo jej, ako jo polivamo z gnojnico in raztrošamo po njivi kompost, ker tudi s temi gnoji spravimo le travo in plevel na njivo. Gnojenje meteljke je ceno in priprosto. Ker spada k rastlinam, katere zbirajo dušec, zato ni potreba, da bi ga devažali, ker vsrka ga iz ozračja in zemlje v obili množini. Pognojimo jej vsako leto zgodaj spomladi z 2—3 metrič. centi superfosfata gipsa po hektaru.

Hitro, ko mogoče, očistimo deteljišče. Zgodaj spomladi povlecimo je prav močno z železno brano in sicer tako, kakor bi bila njiva novič obdelana. V poznejših letih nam ne bo skoraj več mogoče, posebno na težkih zemljah, dobro prerahljati in očistiti jo. Potem moramo vzeti močnejše brane, katere še obtežimo s kamenjem. Razen pristujoče zemlje, je mesarjenje deteljišča leto za letom najbolj važno, ako hočemo, da bo deteljišče skozi več let dajalo lep dohodek.

Vselej krnimo meteljko v svežem stanu in ne sušimo je, ker v zelenem stanu se da najboljše izkoristiti; če jo pa sušimo na deteljišču in jo potem tam spravljamo v kopiče, zaduši pod njimi detelja

in nastala bodo gola mesta. Celo takrat, ko smo sejali žito med deteljo, pazimo, da ne ostane v kopicah predolgo na njivi, ker pod njimi se rastline zaduše. Kedar nastopi o času žetve slabo vreme, prenesimo požeto žito z njive kam drugam.

Da ne bomo nikdar primorani deteljo sušiti, pričnimo s prvo košnjo prav zgodaj, tako končamo s košnjo zelene krme na enem koncu, pri tem bo doraščena za drugo košnjo že na drugem koncu zopet. Če pokosimo deteljo zgodaj, ko je še mlada, rastla bo potem hitreje in bolje. Ako smo pričeli zgodaj kositi, potem računamo lahko na tri dobre košnje. Navadno grešijo kmetovalci s tem, da pričenjajo z zelenim krmenjem prepozno; potem ne morejo porabiti sveže krme, ampak jo morajo posušiti. Ako nam je zelene krme preveč, pokosimo jo, ko je pričela cvesti in posušimo jo v kozolcu, kajti če je trda in drvena, ne bo druga košnja prava in pomanjkalo bo zelene klaje.

Meteljka vstraja z ozirom na zemljo in dobro oskrbavanje 10—15 let. Ne posejajmo je pa zopet na isto mesto naslednjih 8—10 let. Ta rastlina je najboljša, da jo sejemo pred setvijo drugih rastlin, ker, kakor že omenjeno, spravimo ž njo toliko dušca v zemljo, da lahko brez gnoja sledé za njo tri pridelki in dajo prav dobro žetev.

Kmečki živinorejec.

O porabi mleka.

(Dalje)

Kako je ravnati z izločenim sirom?

Od onega trenutka, ko smo mleku dostavili sirila, prične izdelavanje sira.

Najvažneje za nas je, da zadenemo pravi čas ali dobo, ko je treba sirnino razrezati in razdrobiti, ker sirilo še tudi pozneje deluje. Ako pomislimo, da sirnina v mleku ni raztopljena, ampak skrnjena, potem ni nikar dvomiti, da moramo skrnjeno snov razrezati, da sirotka odteče, ter mastne kapljice ostanejo. Da se

sirotka izloči in sirnina zgosti, upljiva posebno toplina, zato moramo gledé na vrsto sira, potem ko smo skrknjeno snov razdrobili in razrezali, še ogreti. Kolikor bolj ogrejemo, bolj trd bo tudi sir, dozoreval bo pa zato počasneje.

Kako se sir preša?

Namen prešanja je trojni in sicer, da dobi sir stanovitno obliko, da sirotko odpravimo in da bode zunanja skorja prožna, trda in stanovitna.

Močno sprešani sir je trd, a malo prešani mehek; ker se z močnim stiskanjem odpravi več sirotke, zato bo tudi tak sir bolj počasi vrel.

Važno je, da dobi sir, potem ko smo sirotko odpravili, trdo skorjo, zato moramo s početka polagoma prešati, a pozneje krepeke stisniti.

Ko sir prešamo, moramo ga večkrat obrniti.

Za prešanje trdega sira porabimo še posebne rute in stiskalnice raznih oblik. Kot najbolj znana je Pfanhauser-jeva preša, pri katerej se stiska s pomočjo vijaka.

Kako je sir soliti?

Sir solimo na tri načine in sicer: bodisi s soljo, sé solno vodo ali pa solimo sirnino kar naravnost. Mehke vrste sira solé se suho, večinoma tudi trde, nekatere, kakor holandski sir v slani vodi; solenja sirnine ni pa nikakor priporočati, ker sol se hitro raztopi, ter odteče s sirotko, in sir ostane premalo slan.

Namen solenju je: ukrepitev škorje, ohranitev potrebne vlage in ohranjenje sira, da se ne pokvari. Suho solimo sir tako, da ga od vseh strani potrosimo z drobno semleto solijo.

Kako dolgo je sir soliti, odvisno je od velikosti hleba in vrste sira.

Kako je ravnati pri dozorevanji sira?

Ko je sir posoljen, potem ga spravimo v posebne prostore na police, kjer bo dozoreval. Najbolja toplina za dozorevanje sira je 12—15° C.

Ako te topliné ni, potem moramo jo priskrbeti.

Na dozoritev sira upljiva jako tudi vlaga, zato bi se ne smel v nobenem takem prostoru pogrešati vlagomer.

Kako dolgo treba, da sir dozori, odvisi povsem od vrste sira.

Dokler sir dozoreva, moramo ga pogostoma obračati in po potrebi mazati ali prati.

Posebno sirarstvo.

Na zavodu kr. kmet. in gozdarskem v Križevcu, napravljajo se zmed mehkih sirov sledeči: limburški, švarzenberški, neufšatelski Romadour in Camembert uzquargle.

Trdi so sledeči: švicarski, eidamski in holandski.

Največ se napravlja limbuški, švarzenberški in švicarski, druge vrste pa le tedaj, kedar je poleti veliko mleka, kar je tedaj najboljše, ko se živali poklada zelena krma.

Limburški sir.

Za napravo limburškega sira vzame se popolno mleko, t. j. neposneto in navadno mleko namolženo opoldne, ker molze se ob 11. uri predpoldne. Za 20 kosov sira vzame se 35 litrov mleka, katero se s posodo vred vloži v kotel, v katerem je nekoliko tople vode.

Ko je toplota mleka narasla na 35° C, dostavi se mleku sirila, dobro premeša in pusti na miru 25 minut. V tem času je skrknjena sirnina že navadno dovolj gosta, a spoznati je najbolje potem, da se rada odloči od posode.

Na 10 litrov mleka uzame se jedilno žlico sirila, a k temu na 35 litrov mleka $\frac{1}{2}$ žlice barvila od Hansena.

Ko je vse skrknilo, sledi lomljenje, kar storimo lahko z navadno žlico za po biranje sirnine. Lomi se pa takole: razreže se sirnina z žlico ali nožem po dolgič in počezno, potem pa kosa in lomi dalje, dokler niso koščeki veliki le kot lešniki. Tako razdrobljen sir naliva se potem z litrom v oblike.

Oblika posodam je ona kakor za švarzenberški sir, a napravljene so iz mehkih desk, katere so 12 cm. dolge, 12 cm. široke.

Stranice so na več krajih prevrtane; a dna nimajo. Da sirotka bolje odteče, postavijo se posode na posebne luknjaste deščice, katere so obrobene s tristranimi okviri.

V vsako tako posodo nalije se 3 litre zmesi. Iz posode se sir

vzame, ko se je sirotka odcedila in spravi se potem na mizo za stiskanje.

Širokost slednje je 38 cm., a dolga je po potrebi, eden ali več metrov.

Miza ima dve krajši in dve daljši nogi, tako da je nagnjena. Po sredi je žleb, od tega so zopet stranski jarčki, po katerih sirotka odteka.

Stiska se s pomočjo dveh drogov (letava?), ktera se po dolgič tako položita na mizo, da se sir s pomočjo počez položenih deščic pritiska na desno in levo stran mize.

Da sirotka bolje odteka, položijo se na dno tenke šibice. Tu ostane sir 24 ur, ter se ga 4—5 krat obrne. Po 24 urah razreže se vsaki sir z ostrim nožem na dve enaki polovici, ter se posoli.

Vsaki kos sira uzame se v roke in na vse strani se pritisne v posebni posodi nahajajoče se soli. Potem položi se sir drug k drugemu na mizo za solenje sira, na kar se poprej še po površji mize pod sirom potrosi soli in prav tako še sir po površji potrese s soljo.

Na solilni mizi ostane 24 ur in se ga pogostoma obrača, 24 ur pozneje odstraniti je s sira sol in poklada se ga na police za sušenje, kjer ga treba s početka večkrat na dan, pozneje pa le enkrat na dan obrniti.

V 14 dneh sir dozori in ga lahko pradamo. Ako se na površji sira napravi plesenj, opere se s čisto vodo in odrgne s ščetko.

Iz dveh litrov mleka se dobi 1 kos sira, kateri tehta 18—20 dkgr., katerega se proda za 15 kr. Zato, če odbijemo stroške, dobimo za liter mleka 7 kr., s čemur je gospodar lahko zadovoljen.

(Dalje prih.).

RAZNE REČI

za gospodarstvo in gospodinjstvo.

Razpis štipendijev. — Vis. c. kr. kmet. ministerstvo razpisuje štipendij letnih 250 gld. za učence prihodnjega triletnega tečaja na kmetijskem učilišči „Francisco Josephinum“ v Mödlingu. Pogoji, po katerih se sprejemajo učenci v ta zavod, so:

Privolitev starišev ali varuhov; — najmanj 16 letna starost; z dobrim uspehom končan 4. razred kake srednje šole; dokaz enoletne prakse na kakem posestvu.

Za učence vrtnarske šole v Mödlingu „Elisabethinum“ sta za prihodnji dvoletni tečaj razpisana dva štipendija po 250 gl., jeden nosi ime Nj. V. presv. Cesarja, drugi pa ime Nj. V. presv. Cesarice.

V to šolo se sprejemajo učenci, če imajo privolitev starišev ali varuhov, so z dobrim uspehom končali ljudsko šolo, imajo najmanj 15 let, pa so telesno krepko razviti. Želeti je tudi kaj prakse v vrtnarstvu.

Prošnje za vse te štipendije je vložiti najkasneje do 5. septembra 1893 pri vodstvu učilišča „Francisco Josephinum“ v Mödlingu.

* *

*

Da odstraniš drevesni štor, priporočajo, da štor poleti ali jeseni, večkrat globoko navrtas s svedrom in natlačiš v votline drobno stolčnega solitra, ter potem zabiješ z le-enim klinom. Trdó, da les po zimi tako strohni, da ga potem zelo lahko odpraviš.

* *

*

Apno iz plinarnic pripraviš lahko tako, da ne bo rastlinam škodovalo in ga potem porabiš kot gnoj. Pomešaj ga z zemljo in razgrni.

Potem spravi ga na kup in pomešaj ruševja, blata iz jarkov, cestnega blata, hlevskega gnoja, plevela in rastlinskih odpadkov ter pokrij kup z zemljo. Osem dni pozneje prekopaj in prevrzi kup in ponavljaj to skozi 6—8 mesecev, vsake štiri ali pet tednov, potem spelješ gnoj brez vse skrbi na njivo.

* *

*

Pikiranje zelenjadnih rastlin. — Pikiranje ni pri teh rastlinah prav neobhodno potrebno, pa zelo priporočljivo, ker kapus, vrzote ali zelena, kateri smo skrajšali korenine, vspeva veliko boljše, kakor pa rastlina, katero smo izgojili po navadnem načinu; kapus napravi lepših glav in zelena debelejših korenov.

Pri pikiranji moraš pa paziti, da so rastlinice še mlade, da jih toraj, ko imajo še le jeden ali dva lista, že presadiš; če so stareje, ni več pravega uspeha, ampak celo škodljivo je to.

Zelenjad, katero imaš v gredicah, posadi potem zopet v gredice; če je pa na prostem, dovolj toplo, posadiš jo lahko na prosto. Če so rastline že na prostem, potem posadi jih zopet na prosto. Zemlja naj bo pa dobra in redilna.

Cvetoče zelje, vrzote, kapus, rožni vohrovt in kolerabo posadi potem, ko si jo pikiral, 4—8 cm. narazen, zeleno pa 2—4 cm.

Ko hočeš presajati na mesto, privzdigni ali izruvaj rastlino z zemljo vred, nikar zemlje ne otresaj. Vzemi malo vrtno lopatico in privzdigni tako, da se bo zemlja držala korenin.

Opazil boš, da so na koreninah skrajšane rastline napravile polno korenin.

* *

Iscejanje mleka iz vimena. — Ako se mleko samo ob sebi izceja, je znamenje, da so zaporne mišice v vimenu opešale. Skušati moramo, da poizvemo uzrok, da potem pomagamo. Je temu krivo preobilo mleko v vimenu, ne ostane drugo, nego večkrat molzti; je pa kriv temu strah krave pred molžo, skrbi, da odvrneš vse, kar bi kravo razburilo ali jo bolelo. Da bodo mišice zapornice bolj krepke, operi vime se salmijakom, kafro ali žganjem. Če to ne pomaga, potem natakni na sesce prožen obroček in sicer tam, kjer prehajajo sesci iz vimena, ko misliš molzti, potegni ga se sescev.

* *

Da zgodaj dobiš drobnjak, pokrij rastline s praznimi kozarci. Tako pokrite rastline poganjajo hitreje, ker so v gorkejšem zraku, zeleni listi bodo pa tudi nežnejši.

Štv. 612.

V a b i l o

na skupno naročbo umetnih gnojil. *)

S tem se razpisuje skupna naročba spodej zaznamovanih umetnih gnojil z opombo, da se naročajo lahko ne samo udje kmetijskega društva, ampak sploh kmetovalci naše dežele po naslednjih pogojih:

*) V prihodnji številki priobčimo poduk o vrednosti in rabi teh gnojil.



1. **Thomasov fosfat** (žlindrina moka). Obsega 17—19 % fosforove kisline; jako fino uprašen. **Cena 3 gld. 50 kr. kvintal.**

2. **Kainit** z 12.4 % pepelika (potašelja), ali 23 % žvepleno-kislega kalija. **Cena 2 gld. 50 kr. kvintal.**

3. **Žvepleno - kisli pepelik**, zelo fino zmlet, obsegajoč 96—97 % kalija. **Cena 12 gld. 20 kr. kvintal.**

4. **Kilenski solnitar**, obsegajoč 95—97 % solnitarno-kislega natrona, ali pa 15—16 % dušca. **Cena 15 gld. 85 kr. kvintal.**

5. **Guano-superfosfat**, obsegajoč 14—16 % v vodi raztopljive fosforove kisline. **Cena 5 gld. 55 kr. kvintal.**

Po teh cenah se bo dobivalo blago brez drugih stroškov v Gorici v zalogi, pa le tedaj, če se naroči skupaj blaga pod štv. 1 vsaj jeden vagon, blaga pod štv. 2 pa pet vagonov, blaga pod štv. 3, 4 in 5 pa vsega skupaj vsaj za jeden vagon.

Ne sprejemajo se manjše naročbe od 100 kilogramov.

Pri naročbi bo plačati na ime varščine 1 gld. od vsacega kvintala blaga pod 1, 2 in 5 in 2 gl. od vsacega kvintala blaga pod 3 in 4.

Naročniki prejmejo blago meseca septembra t. l. in poravnajo takrat dotično ceno.

Na zahtevo naročnikov ustavijo se lahko celi vagoni naročenega blaga (po 100 kvint.) na postajah v **Tržiču** ali **Zagraji** ali pa se popeljejo do **Kormina**; kar bo v takih slučajih menj ali več voznine, to se odbije od zgorej navedenih cen ali pa se jim došteje.

Gnojila bo spraviti iz Goriške zaloge v 8. dneh od tistega dne naprej, ko se vsakemu naročniku naznani, da je blago tukaj.

Kdor bi blaga ne vzel v določenem času iz zaloge, moral bi vrh kupne cene plačati hranitnino.

Oglasiti se je za naročbo do 15. avgusta tek. leta.

C. K. KMETIJSKO DRUŠTVO.

V Gorici dne 21. julija 1893.

Predsednik :

CORONINI.