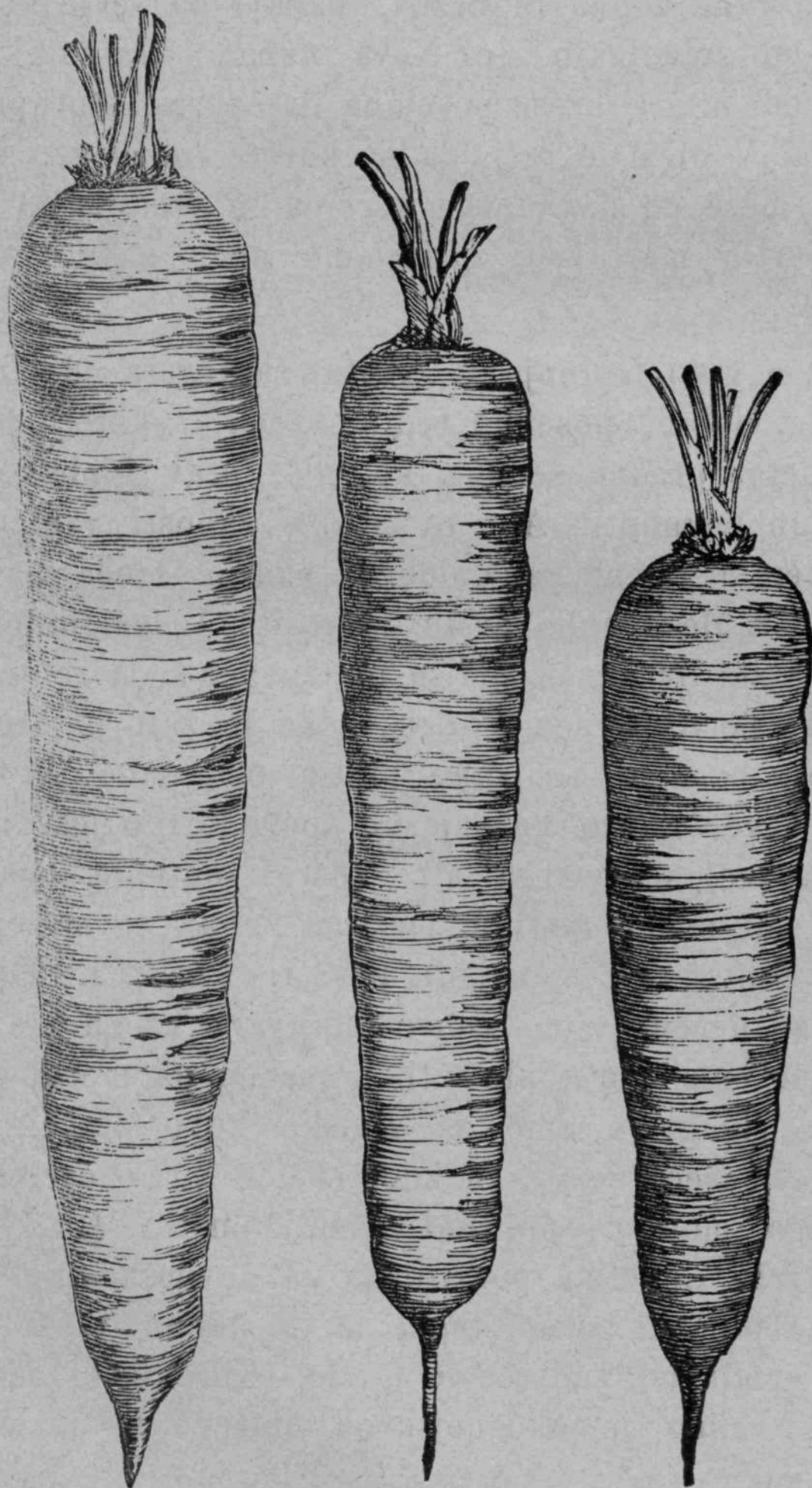


v prstzagrebejo in potem spomladi v odprte lege zemljo posade, kjer po leti cveto in avgusta meseca dozore. Seme je 2 leti kalivo.

Korenje nežnejših vrtnih sort je za juho in razne prikuhe; na debelo po njivah pridelovano je pa le bolj za živinsko, posebno za svinjsko krmo, nego za človeško jed. Kolikor so rastline mlajše, toliko nežnejši in prijetnejši je njih okus. Dobro je torej korenje o raznih letnih dobah sejati, da ga imamo vsak čas na razpolaganje.

Vprašanja in odgovori.

Vprašanje 57. Mleko segreto puščamo navadno, da se skisa. Iz skisanega mleka narejamo potem surovo maslo. Kljub vsej previdnosti in natančnosti pa ne moremo narediti nikdar trdega masla, vedno je le mehko in skoraj močniku podobno. Kaj je vzrok? Morda zelena



Pod. 47.

Pod. 48.

Pod. 49.

klaja? Ali krava, ki sem jo prignal s hribov. (M. Ž. v Kanalu na Primorskem.)

Odgovor: Na izdelovanje surovega masla vpliva toplota smetane, katero pinjimo, in hitrost, s katero pinjo ali metilni stroj sučemu. Smetana ali mleko, dejano v pinjo, naj ima 15 stopinj (C.) toplote. Le po

zimi, ako se pinji v mrzlih prostorih, sme biti smetana, oziroma mleko, 1 do 2 stopinji gorkejša, ob vročem poletnjem času pa za 1 do 2 stopinji hladnejša. Drugače in sploh se je držati treba toplote 15 stopinj. Ako se pregorka smetana pinji, n. pr. 20 do 25 stopinj topla, kar se žalibog dostikrat zgodi, tedaj se maslena tolščoba zmehta in zmaže. Pinjenje traja neprimerno dolgo časa, surovega masla pa se malo dobi; maslo je belo, siru podobno, malo trpežno in menj okusno. Po zimi se zopet premrzla smetana pinji; maslena tolščoba postane trda in se drobi, tolščobne kroglice se nerade združujejo, in pinjenje tudi neprimerno dolgo časa traja. Navadno ostane tudi precejšen del smetane nespinen v mleku.

Omenjeno, za pinjenje potrebno toploto ima pa smetana redko kedaj, kadar pride iz mlečne shrambe. Treba je torej smetano toliko segreti, toda nikakor ne na peči! Ako se na peči smetana še tako pridno meša, nekaj se je gotovo preveč pregreje in vsled tega se pokvari. To povzroča nekoliko zasirjenje mleka, in nasledak je ta, da pride sir v surovo maslo, kar dela surovo maslo ne le neokusno, ampak tudi netrpežno.

Smetano segrejemo primerno, ako stoji nekaj časa v primerno toplem prostoru. Ako jo je pa treba prav hitro zgreti, postavimo jo lahko v gorko vodo ali pa ji prilijemo toplega mleka; ako jo je pa treba shladiti, postavimo jo lahko v mrzlo vodo ali pa ji dodenemo košček čistega ledu.

Če je torej za pinjenje pripravljena smetana pretopla ali premrzla, ni se treba bati truda, da jo primerno shladimo ali segrejemo.

V poletnjem času treba je pinjo izplakniti z mrzlo, po zimi s toplo vodo, predno začnemo pinjiti.

Predno denemo mleko ali smetano v pinjo, treba oboje dobro premešati. Paziti moramo na hitrost, s katero pinjimo, primerna hitrost ni le pri vsaki vrsti pinj drugačna, tudi pri isti vrsti je treba najprimernejšo hitrost po izkušnji določiti.

Pregibanje v pinji mora biti toliko hitrejše, kolikor mrzlejša je pinjena tvarina. Najhitreje je treba pinjiti sladko mleko, nekaj počasneje sladko smetano, še počasneje kislo smetano, najpočasneje pa kislo mleko. Prehitro pregibanje v pinji dela narejeno surovo maslo mehko in slabo, zato se moramo tega ogibati. Kolikor bolj se pinjenje bliža h koncu, toliko bolj se mora s hitrostjo ponehavati, in sicer tako, da je končna hitrost največ za polovico začetne hitrosti velika. Pri opisovanju raznih pinj in načinov pinjenja bomo izpregovorili tudi o hitrosti, s katero naj se pinji.

Za splošno vodilo naj velja, da se sme pinja največ do $\frac{3}{5}$ napolniti. Ako je v pinji preveč smetane, ni le pinjenje težavno, ampak smetana tudi se peni. Združenje tolščobnih kroglic se s tem ovira, toplota se povišuje, maslena tolščoba postaja mehka; končno moramo vendar nekaj smetane odvzeti, ako hočemo maslo narediti.

Če natančno opazujemo čas, ki ga treba za pinjenje, pa hitrost in toploto, ob kateri se najbolje pinji, do-

bimo za vsak slučaj posebe pravila, katerih se je treba redno natančno držati.

Če smo pri pravi toploti v začetku prehitro pinjili, zgodi se dostikrat, da vse pokvarimo: smetana se speni. Ako povišamo toploto in počasi pinjimo, lahko naredimo v taci slučajih surovo maslo, ki je vendar potem le bolj slabo. Bolje je ako toplote ne povišamo ter počasneje neprenehoma pinjimo in sem ter tja s posnetim mlekom izplaknemo notranje stene pinje, ob katerih se drže pene od smetane.

Vprašanje 58. Kako varstvo daje postava tistim, ki jim zajci mlada drevesca ogledajo in tako poškodujejo? (J. G. župan v V.)

Odgovor: Na to, po letošnji hudi zimi za vse naše sadjarje bolj ali manj pomenljivo vprašanje naslednji odgovor:

§ 11. lovske postave z dne 7. marcija l. 1849. se glasi tako: „Posamezni posestniki zemljišč imajo pravico do odškodovanja za škodo, prizadeto jim po divjačini in lovu; te pravice je iskati po obstoječih predpisih proti onim živim ali moralnim osebam, ki imajo po tem patentu pravico do lova.“

Nadalje določuje v tej zadevi merodajni razpis ministerstva notranjih zadev z dne 15. decembra leta 1852., št. 5681:

- a) v § 10., da uživalec lova ne sme preveč divjačine puščati poljedelstvu v škodo, sicer se ima brez prizanašanja prisiliti, da jo primerno zmanjša;
- b) § 11. daje lastniku zemljišča pravico, da si sme svoje zemljišče ograditi ali z zakopi zavarovati;
- c) § 12. daje lastniku zemljišča pravico, s tega divjačino, kakor koli, s strašili, z ognjem, z ljudmi in psi odganjati, ne da bi lastnik lova smel zahtevati povračila, ako se divjačina kaj poškoduje;
- d) § 17. pa se glasi: „Posestnik zemljišča ima pravico do zamudnega povračila škode, prizadete po divjačini, bodisi da se je pripetila pri poljskih sadežih, vinogradih ali sadnem drevju itd.“

Konečno določujejo ministerski razpisi z dne 14. julija 1859., št. 128, in z dne 12. julija 1860. št. 182, da razsojajo o opovračilu škode, prizadete po divjačini, izključno politična oblastva.

Le ta posnetek iz postav, v tem slučaju veljavnih (ki se obširno nahajajo n. pr. v 8. zvezku Manzove zbirke postav z leta 1861. na strani 215. do 231.) kažejo:

- 1.) da ima lastnik (tudi najemnik) zemljišča postavno pravico zahtevati popolno povračilo škode, prizadete po divjačini;
- 2.) da je to škodo povrniti dolžan tist, ki lov uživa, bodisi najemnik ali lastnik;
- 3.) da se ima tožba za povračilo škode vložiti pri dotičnem c. kr. okrajnem glavarstvu, kateremu pripada lovski okoliš.

Gotovo je pravično, da onega, ki uživa lovsko veselje, zadevajo tudi lovska bremena. Gosposkam pa

ki po eni strani hvalevredno podpirajo sadjarstvo, gotovo je tudi naloga, varovati one, ki si prizadevajo z žrtvami sadjarstvo dežele naše spraviti v bolji stan.

Gospodarske novice.

Drago vino. Oskrbništvo graščine grofa Lanthierija na Slapu prodalo je nekaj lanskega carskega vina nekemu Francozu po 120 gld. hektoliter. To vino je zmes rulandca in rizlinga ter je iz vinogradov prejšnje deželne vinarske šole na Slapu.

Podružnica metliška je na občnem zboru dne 4. t. m. ukrenila, da proslavi vladarsko štiridesetletnico Njegovega veličanstva presvetlega cesarja s tem, da nakupi potrebnih ameriških trt ter jih razdeli vsem šestnajstim belokranjskim občinam z namenom, da si ustanove svoje trtnice.

Nekdanjim slušateljem kmetijske šole v Grossau-u. Tajnik c. kr. kmetijske družbe na Dunaji nas prosi objaviti, da bode 8. in 9. septembra t. l. na Dunaji shod bivših učencev in učiteljev nekdanje kmetijske šole v Grossau-u, ter naj se dotični gospodje, ki se mislijo udeležiti tega shoda, zglasijo uže sedaj pri Adolfu Hohegger-ji, tajniku c. kr. kmetijske družbe na Dunaji.

Iz Šent Vida nad Vipavo smo zvedeli, da dela tam na trti neka gosenica strašno škodo. Kolikor moremo iz popisa te škodljivke posneti, je ta gosenica od gozdnega sukača ali kiseljaka (Sauerwurm, latinski conchylis ambiguella.) O reči hočemo natančneje pozvedeti ter a prihodnji številki škodljivca popisati in svetovati, kako ga preganjati. Ob enem smo od ravno tam zvedeli, da so zasledili trtno uš v šentvidskih vinogradih. Zanesli so jo (vsaj tako pravijo) vipavski delavci, ki so delali na spodnjem Štajerskem okolo Bizelja. Bog daj, da se vest ne uresniči.

Podučne stvari.

Zemljepisni in narodopisni obrazi.

Nabral Fr. Jaroslav.

81.

Španjolske ovce.

(Dalje.)

Španjolska merinovka je sredno velika, drobne glave in vitkih nog. Gobček in noge so večinoma črne. Volno imá po črevelj dolgo, malo nakodrano in večinoma umazano. Če pa ovce umijejo, ali če jih pastir čuva, da se ne onesnažijo, tedaj je volna svetlobela. Pastir stoji na samotnej skali, s katere more pregledati čredico. Opira se ob palico, ali ob puško. Brzonogi psi obletavajo ovce,