

I z k a z

o danih dovolitvah za plavljenje in drugih lesnih pridobitnih napravah.

Zaporedna številka	Imé tistega, kateremu se je dala dovolitev in njegovo bivališče	Dan in številka dovolitve	Popis pridobitne naprave	Dolgost pridobitne naprave	Koliko časa traja dovolitev	Opazke

Obrazec F.

Okraj

Krajna občina

I z k a z

o gozdnih objektih, kateri se nahajajo v zgoraj imenovani občini.

Zaporedna številka	Imé in kratek popis gozda po napeljavi §. 19. tega ukaza		Parcelne številke po		Imé gozdnega posestnika in njegovo bivališče	S služnostjo ali tej enacimi družabnimi pravicami in katerimi	
			starem katastru	popravljenem katastru		obtežen	neobtežen
1	2	3	4	5	6	7	8
Vrsta kulture		Nerodoviten svet, pa za pogozdenje ugoden		Gospodarstvo		Gospodarstvo	
visoki gozd	srednji ali nizki gozd	pašniki z nepomenljivim lesom	brez prenehanja	prenehovalno	sistematično urejno	empirično	Srednji letni prirastek normalnih sežnjev, po 100 kubičnih čevljev dobrega lesa
listovje	šilovje						na oralu skupaj
spodnje-avstrijskih oralov (z dvema decimalnkama)							
8	9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22	23

O razstavi mlekarških pridelkov na Dunaji.

Po uradnem sporočilu.

(Dalje in konec.)

Za 15—20 kosov (vsak kos, podoben opeki, tehta 1 funt) treba je 1 funt soli. Zdaj se spravi sir na police, ki so vodoravno ležeče deske. Sirarni hram mora biti suh in dobro zračen. V njem mora biti tudi peč, da se more urediti gorkota, ki je potrebna za dobro izzorevanje sira. Najboljša gorkota je okoli 12—15 stop. R. Sir se postavi na rob, a treba paziti, da se sir ne dotika sosednega sira; vsak dan se obračajo kosi in s solno vodo mažejo, ki se izteka po dotični mizi; čez nekoliko dni se prestavijo na druge police. S tem se more doseči, da je sir okusen in mehek, in da kmalu dozori.

Pri celem opravi potrebna je največja snažnost. Police morajo vedno biti čisto oprane, sirni kosi nemudoma očiščeni od nesnag in plesnobe. Sir je dozorel, ko dobi lepo, rumeno barvo, ko postane mehek in upogljiv. To se izvrši v 5—6 tednih.

Pri napravi takega sira, ki je enak slovečemu Limburškemu, se večkrat dogode sledeče napake:

a) Sir se razpoka. Vzrok temu utegne biti prenizka toplota v sirarnem hramu, ali pa hud prepih zraka, pa tudi če se je že preveč ohlajeno mleko sirilo. Popravi se to, da vse to natančno izvršujemo.

b) Sir postane trd. To se dogodi, če se sir premalo pere s solno vodo.

c) Sir razteče. To se zgodi posebno v gorkem

poletnem času. To se more odstraniti, da se v poletnem času močnejše siri (več sirila dolije), kar sicer dobroto sira nekoliko kviri. Tudi se mora opustiti predolgo pranje sira s solno vodo; toplota v sirarnem hramu se mora znižati kolikor je le mogoče.

d) Sir je preveč skutast. To vzročuje prepičlo iztiskovanje, pičlo solenje; tedaj je treba paziti na dobro iztiskovanje in solenje.

e) Črvi v siru. Ti se zaredé posebno v poletnem času. Treba je skrbeti, da so hrami dobro zavarovani muh. Okna treba je prepreči s pajčolanom. Sirar mora večkrat preiskavati sire na policah in nemudoma iztrebiti napadene kose.

Slednjič omenimo še to, da se bokal mleka izplača z 10 krajcarji domá v hlevu, zraven tega pa še ostane domá siratka, s katero se svinje pitati dadó in tedaj gotovo tudi nekoliko veljá. Stroški za napravo so že odbiti. Funt takega sira se prodaja po 40 do 50 soldov in stroški za napravo enega funta so računjeni na 4 solde. — Gotovo tedaj je taka poraba mleka po hribskih krajih, ki so oddaljeni od mest, jako koristna, in gospodarji po hribih morejo spečati z napravo takega sira vse mleko prav dobro. Ker je naprava takega sira, ki ga hočemo imenovati opekovca (ker ima podobo opeke ali cegla), jako lahka, ker zahteva malo uprave, ne kotla, ne velike tiskalnice, nadejati se je, da se bodo naši živinorejci tega poprijeli in tako povzdignili svoje blagostanje. Le umna živinoreja bo vas, dragi gospodarji po hribskih krajih, pripeljala do večjega blagostanja.