

gospodarske, obrtniške in narodne.

Izhajajo vsako sredo po celi pôli. Veljajo v tiskarnici jemane za celo leto 3 gold. 40 kr., za pol leta 1 gold. 70 kr., za četrt leta 90 kr., pošiljane po pošti pa za celo leto 4 gold., za pol leta 2 gold. 10 kr., za četrt leta 1 gold. 10 kr.

V Ljubljani 4. julija 1888.

O b s e g: Korenje, mrkev, mrkvica (*daucus carota*). — Vprašanje in odgovori. — Gospodarske novice. — Zemljepisni in narodopisni obrazi. — Govor poslanca Šukljeta. — Govor poslanca Kluna. — Iz delegacij. — Naši dopisi. Novičar. —

Gospodarske stvari.

Korenje, mrkev, mrkvica (*daucus carota*).

Sploh se dve vrsti korenja pridelujeta, a vsaka ima po več zvrsti. Prva vrsta: pravo korenje ali mrkvica z dolgo praličasto korenino in sicer: a) Dolgo, belo korenje. Daje obilen pridelek; prideluje se večidel le na polji za živinsko krmo, redkeje po vrtih za prikuho, ker nima nežnega mesa in slastnega okusa. b) Dolgo, žolto korenje. To sorto pridelujejo najrajši na polji in po vrtih, ker daje obilen pridelek in je kot krma in prikuha znana in čislana. c) Rumeno korenje. Meso je mehko in nežno in je ravno zaradi tega v čislih. d) Višnjavorumeno korenje. Nahaja se po vrtih najbolj poredkoma; dober je za prikuho, pa tudi posebno za vlaganje v jesih obrajtano. V juhi ga pa nimajo radi, ker jej daje neko posebno barvo. e) Belo, zelenoglavo velikansko korenje. Prilega se posebno pridelovanju na debelo. f) Veliki angleški altringam. (Glej pod. 47.) Razen navedenih vrst se še nahaja: Rumeno, zelenoglavo velikansko korenje; dolgo, debelo, rumenožolto korenje; debelo, žolto, salfeldsko korenje; in novo, belo, prozorno korenje in še drugo. Druga vrsta: Karote z valjasto, kratko priščipneno korenino in z nežnim mesom. a) Žolta karota. Prihaja rano iz zemlje in ima nežen in prijeten okus. Prilega se posebno za gnojne grede in pa za jaro setev na solnčnate, povrstne gredice. b) Zgodnja rumena karota. Seje se od septembra do oktobra in od februarja do marcija na solnčnate gredice zunaj in vso zimo na gnojne grede, po katerih prav rano dozoreva. Ta karota je čislana namizna prikuha. c) Pozna rumena karota. Seje se od marcija do maja na vrtu. Šteje se med boljše prikuhenske sorte, ker se pozno po leti in vso zimo prireja za kuhinjsko porabo. d) Višnjavorumena karota. (Glej pod. 48.) Bolj majhna je in

drobna, rano godna in nežna, nahaja pa se le bolj poredko po zelenjakih. e) Nova nežna kratka karota. (Glej pod. 49.) O kresu posejana daje preslastno prikuho za zima. V obče je reči, da so karote nežnega, a rahlejšega mesa od navadnega korenja in vredne, da jih po naših vrtih marljiveje prirejamo nego navadne sorte korenja.

Obe vrsti, korenje in karota, zahtevata odprto lego in rahlo, dobro, posebno redilno zemljo, katero je najboljše leto, predno sejemo korenje, prav globoko prekopati in pognojiti. Ako ni zemlja zadosti rahla in če ob suhem vremenu rada dobiva skorjo, treba posejano seme le rahlo s huho prstjo potrositi. V mastni peščeni zemlji raste debelejše, slajše in trpežnejše korenje nego v težki. Sejati je seme prav redko in zato ga treba za sejanje s peskom ali suho prstjo pomešati. V zemljo odprte lege sejemo korenje od spomladi do jeseni. Korenje konec, septembra ali začetek oktobra posejano, ostane kot nežna rastlina po zimi zunaj, in moremo ga 4 tedne prej nego spomladi posejano uživati. Tudi ga sejejo od decembra do konec februarja na gnojne grede, ki pa ne smejo pretople biti. Posebno pa moramo tisto korenje, ki ga hočemo za zimsko kuho odločiti, šele avgusta meseca sejati, in kdor si želi prav čvrstega in okusnega, mora ga po zimi v zemlji pustiti. Le z listjem ga je treba nekoliko pokriti, da ga ne poškoduje mraz, posebno pa tudi zaradi tega, da ga lahko vsak čas iz zemlje jemljemo, tudi če je mrzlo. Korenje ki ostane v zemlji, vedno je okusnejši od onega, ki je v kleti shranjeno.

Navadno se korenju metenica pred zimo poreže in potem v kleti ali v jame, navlašč zato napravljene na vrtu, shrani, da ga je lahko vsak čas rabiti.

Korenje je dvoletna rastlina, katere korenina se pa le prvo leto da porabiti in použiti. Za pridelek dobrega semena se jeseni najlepši koreni odbero, v kleti

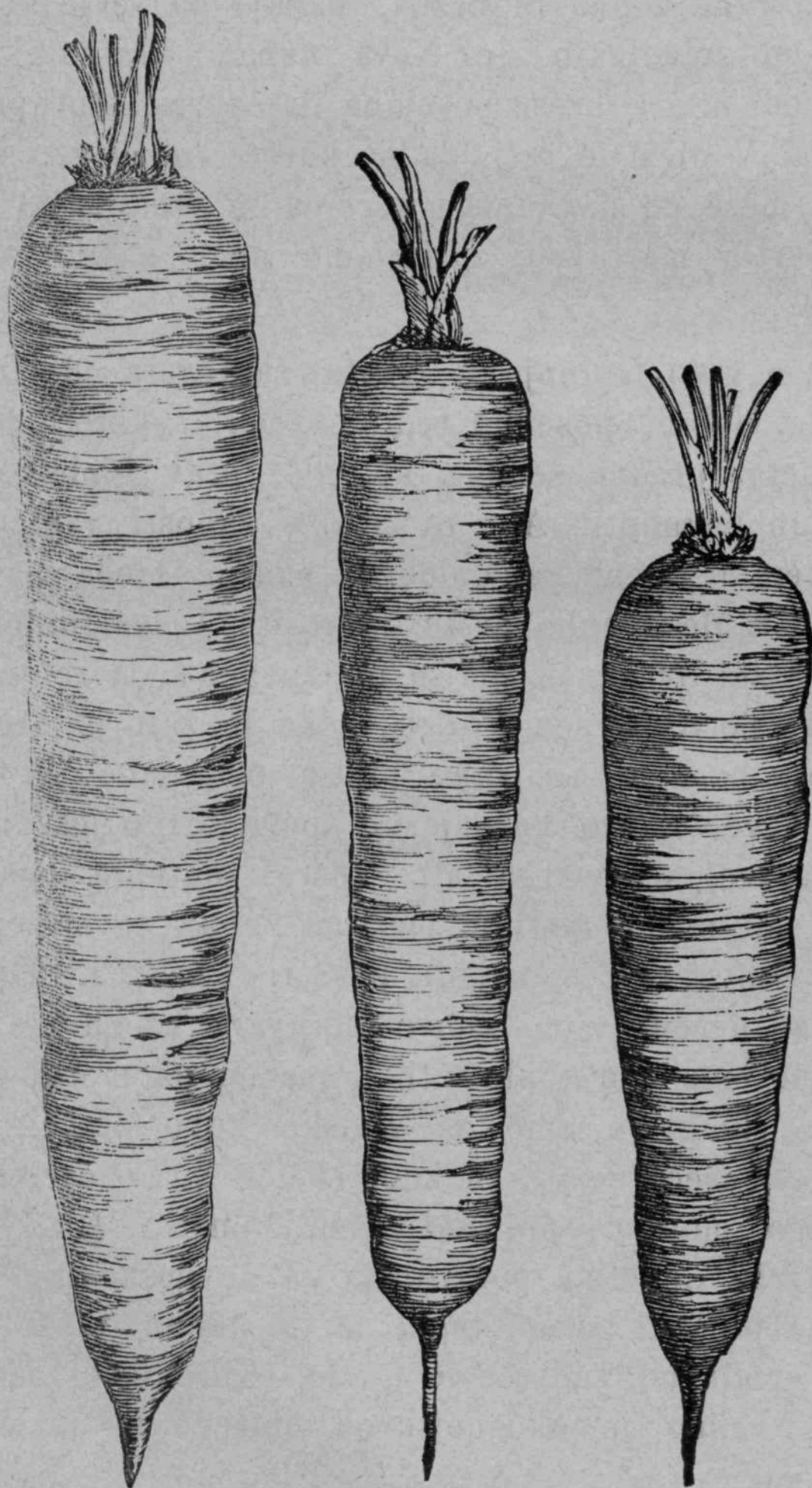


v prstzagrebejo in potem spomladi v odprte lege zemljo posade, kjer po leti cveto in avgusta meseca dozore. Seme je 2 leti kalivo.

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 zmehča 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 nespinnen 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 provzroča 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 hitrejša, 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-