

Za pleme redijo le junce najboljših krav in mlekaric, in na podlagi tega se je ozir mlekarstva toliko izboljšala švicarska goved. Molzejo v Švici samo dvakrat na dan, v jutru in zvečer, to pa čisto ob določenem času; molzejo samo moški, pa čedno in do zadnje kaplje, kajti zadnje mleko je najbolj mastno. Krmijo tudi samo dvakrat na dan in s samim senom. Slame nimajo, ker so setev žita skoro povsem opustili. Raznih odpadkov pa se kravam tudi ne poklada, posebno tam ne, kjer gre mleko v združne sirarne.

V združne sirarne se sploh ne sprejme mleko, razven, da so krave krmljene s samim senom ali travo. Na pašo v poletju pač gonijo skoro vse krave.

Teletom dajo mleko ne zizati, ampak samo piti iz posode, ki ima lesen ustnik, kakor kravji zizek. Posoda ima obliko naše vrtno kropilnice. Napajanje telet je pri taki mlečnosti krav in natančnosti, katere so privajeni v Švici, tudi ozira vredno. Mleka piti pa dajo teletom samo v prvem tednu 3- do 4krat na dan, pozneje samo 2krat, in sicer po 4 litre na enkrat, 8 litrov na dan čisto natanko. Teletom pa, ki so za pleme namenjeni, dajejo mleko do 9 mesecev, od tretjega meseca naprej le po 6 litrov na dan, nazadnje tudi posneto mleko, a se jim po sedanjih razmerah vendar dobro obrestuje, ker prodajajo junce plemenjake eno leto stare do 200 krón v inozemstvo, tako, da sedaj že imajo zopet boljše uspehe pri odreji mlade živine za plemensko uporabo, kakor pa pri sirarstvu. Kako zna Švicar gospodarsko računati, prav dobro kaže tudi ta-le slučaj: 13. avgusta smo si ogledali v okraju Gosvile 4 sirarne. Kmetje tamkaj pošljejo vse mleko do zadnje kapljice v sirarne, teleta pa prodajo ko so po eden teden stara, sosednim planincem v okraj Apencel. Apencelarji so kmetje v hribih, kjer ni tako lahko mleka v sirarne pošiljati, zato pa mlada teleta oddojijo in na ta način mleko jako dobro uporabijo. Saj še za mesarja dojijo teleta 2 do 3 mesece. Dobro rejena teleta plačajo mesarji po 100 do 120 kron. Lepše živali pa prodajajo zopet za pleme. Ali bi se ne dalo v enakem tudi pri nas kaj doseči?

Po naših pokrajinah pa je bilo mlekarstvo še pred par desetletji veliko bolj domače in razvito, kakor dandanes, in so znale mnoge slovenske gospodinje sir delati. Odkar pa se je začelo nesrečno žganje in razni tovarniški in tujezemski pridelki na pr. čaj med nami toliko širiti, se pa žalibog naravna domača hrana opušča in prezira, a s tem pa tudi ginejo duševne in telesne moči naroda. Tudi to je v Švici mnogo drugače.

V okraju Cug smo si ogledali 7. avgusta med drugim tudi tvornico za papir. Delavci v papirnici pa so imeli takrat ravno malo južino, in kakor navadno v takih podjetjih, si tudi tukaj delavci hrano po svoji volji omislijo. Pa boste vprašali, kaj so jedli ali pili? Vedite, da ne šnopsa, pač pa beli kruh in

mleko; pa bili so trezni in srečni, pa tudi previdni. Nesreče, ki so pri kolesju raznih tvornic delavcu nastavljene, so tam jako redke.

Prav rade volje so nam razkazovali po sirarnah švicarski sirarji, kako se dela sir. Ogledali smo si 7 združnih sirarn, pa na planinah smo videli tudi bolj po starem in priprostem načinu iz sladkega in kislega mleka delati sir.

Obrtnijske raznoterosti.

Zakupni razglas. Zaradi zagotovljenja sena, slame, drv in premoga, potem deloma ovsa za leto 1902/1903 se bodo vršile zakupne obravnave v preskrbovalnih postajah Gradec 16 Maribor 25 Celje 23. Ljubljana 21. Celovec 31. Beljak 29 Trst 18. Gorica 10. in Pulj 12. julija 1902, pri okrajnem glavarstvu Bruck ob Muri 14. pri mestnem uradu Ptuj 22 in pri občinskem uradu Trbiž 28. julija 1902. Ponudbe morajo dospeti ob gori navedenih obravnavnih dneh dotičnim vojaškim oskrbovalnim magacinom oziroma okrajnemu glavarstvu v Brucku, mestnemu uradu v Ptuj in občinskemu uradu v Trbižu najkasneje do 10. ure dopoldne. Natančnejši pogoji se izvedo pri dotičnih preskrbovalnih magacinih, pri okrajnem glavarstvu v Brucku na Muri, mestnem uradu v Ptuj in občinskem uradu v Trbižu. Zakupni razglas, obsegajoč podatke glede množine predmetov, katere je dobaviti, splošne pogoje in ponudbeni formular se lahko vpogleda v pisarni trgovske in obrtniške zbornice v Ljubljani.



R o j i.

Kakor drugi stanovi, tako se mudi tudi čebelar, ki je večinoma kmetovalec rad zunaj v naravi, da gleda krasno, tako modro urejeno stvarstvo božje in diha blagi vonj kipeče cvetane. Katero čebelarsko srce bi se ne vzradostilo ter navdalo hvale Stvarniku-Bogu podobno žgolečemu škrjančku v nebesnih višavah ko naletava na nebroj medunosnih rastlin in vidi na vsaki izmej njih čebelico pri marljivem delu, kako skrbi za blagor svojega gospodarja in vsesava sladki, pri vsaki hiši neizogibno potrebni med? Še bolj vesel je pa čebelar, ko, vrnivši se domov, ugleda na veji košate cvetoče hruške obilen lep roj. Urno poišče svojo rojelovno vršo, prinese vže pripravljen panj, da spravi roj v novo stanovanje.

Pri rojenji čebel pridejo v poštev nekatere stvari, na katere se mora čebelar ozirati, ako noče imeti velike škode. Nanje naj v sledečem na kratko opozorimo.

Zajeti roji pogostokrat uidejo iz svojega novega domovanja. Da to zabraniš, ogrebi v panj, ki nima nikakega slabega duha in ki je popolnoma snažen. Ako moreš dati panju zadelan sat, ti bo vidno napredoval. Ker imajo roji živo potrebo, da stavijo satje, zato jim ne smemo ustavljati samih gotovih, vže iz