

Zastop vojvodine Kranjske bliža se najvišjemu prestolu s prezvesto vdano prošnjo, da Vaše Veličanstvo blagovoli premilostno sprejeti vošila sreče in blagoslova, ki jih ponižno pokloni dežela Kranjska.

Vošila ta so prešinjena s toplo ljubeznijo do posvečene osebe Vašega Veličanstva, do presvite Vaše rodbine, do naše domovine; ona so polna iskrene hvaležnosti za vso milost in skrb, ki jo je Vaše Veličanstvo naklonilo tudi tej deželi presvite krone Vaše.

Pretile so silne nevarnosti že o začetku vladanja, hudi boji bili so doma in navzunaj, ko se je starodavno cesarstvo prerodilo pod geslom Vašega Veličanstva, zato tim sijajniše razsvetljuje dan sedanjega vspeha pomlajeno in okrepčano državo.

Na podlagi prava in svobode osnovalo je Vaše Veličanstvo in dovršilo sostavo konstitucionalne države, za katero temeljni kamen postavili so pred sto in več leti preslavni pradedi Vaši, ter to delo venčalo s tem, da je Vaše Veličanstvo narode avstrijske pripoznalo za svobodne in polnoletne.

Brezmerni hvaležnosti narodov in presrčnim čutstvom o takem vspehu petindvajsetletnega cesarskega žrtovanja in ljubezni pridruži naj se spolnitev iskrenih vošil.

Mili Bog naj Vašemu Veličanstvu podeli še skozi mnogo dalji in mirni čas vladarsko radost, vsim narodom pa, ki so združeni pod Vašim najvišjim geslom, blagonosni vžitek modrosti in milosti Vašega Veličanstva.

Bog blagoslovi in osreči Vaše Veličanstvo!
presvitlo cesarsko rodbino, in domovino!

V najzvestejši pokornosti in vdanosti:

Deželni zbor vojvodine Kranjske.

Gospodarske stvari.

O razstavi mlekarških pridelkov na Dunaji.

Po uradnem sporočilu. *)

Iz mnogoterih zanimivih predmetov naj omenimo le tiste, ki bi našim živinorejcem najbolj koristiti mogli.

Omeniti hočemo napravo sira, ki ima obliko opeke (cegla), kakoršnega napravi g. Kozmas Schütz, vodja kmetijske šole v Celovcu. Sir se napravi iz pomolženega mleka, ko je še gorko, ne da bi se razgrevalo v kotlu. S tem se vže prihrani draga priprava kotla, ki ga mali gospodar ne more kupiti. Ob enem ima sir majhno obliko opeke, tedaj tudi tisti, ki ima le malo mleka, more napravljati sir.

Koj, ko se je mleko pomolzlo, se spravi v mlekarni hram, kjer so nastavljene dotične lesene posode, v katere vlijemo mleko in mu hitro dostavimo potrebno množino sirščenika. Po dobroti mleka se ravna potrebna množina, da se napravi en funt sira. Navadno je treba

za funt sira $3\frac{1}{2}$ —4 bokalov mleka. Velevažna je pri napravi sira umna priprava sirščenika in od tega je dokaj odvisna dobrota sira. Pri početku se vzame, če se napravi vsaki dan 50 funtov sira, polovica dobro sušenega telečjega sirščenika, ki se razreže in potem polije s poličem mlačnogorke vode. Vse to se spravi v pisker, ki se stavi za peč. Čez 24 ur se odlije tekočina v drugo posodo; s to tekočino se širi mleko. Zdaj se zopet nalije na telečji sirščenik (v pisker) polič sladke siratke ali mlačne vode, ki ostane 6 ur na sirščeniku. Potem se odvzame stari sirščenik in nadomesti z drugim novim. Čez 18 ur se zopet odlije tekočina v drugo posodo in rabi za vsirenje mleka. To se nadaljuje naprej tako, da je vedno sirščenik 24 ur nastavljen pred porabo. Če od tekočine kaj ostane, more se hraniti tudi dalje časa, vendar mora biti shranjena na hladnem in pred porabo mora se pogledati, ali je popolnoma nepokvarjena in zdrava. Ena žlica takega sirila zadostuje za napravo enega funta sira. Vlito sirilo se dobro pomeša z mlekom.

Če se pri vsem tem mleko ne vsiri, moramo misliti, da je bil sirščenik od prestarega teleta, in treba vzeti sirščenik od prav mladega teleta, kojega vtaknemo v mleko, dokler se vsiri. Zarad tega je umno, da imamo shranjenih več telečjih sirščenikov.

Če je sirilo dobro, se vsiri mleko vže v pol ure. Vsirjeno mleko se vlije v dotične posode, ki leže na nekoliko visečej mizi. Dotične posode, ki imajo obliko opeke, so iz mehkih pol palca debelih desk, so 12 palcev visoke in v znotrajnem merijo 6 palcev. Dno kakor tudi stranice so luknjičaste spodnji robovi desk pa so zarovašeni ali narezani. To vse za to, da more odtekati siratka. Čez 3 ure se obrnejo posode, in kakor hitro odteče vsa siratka, se spravi sir pod tiskalnico. Posode se nemudoma očistijo in posušene spravijo. — Snažnost je pri tem delu glavna reč. — Iztiskovanje se vrši prav lahko brez umetne uprave na mizi, ki je napravljena iz $\frac{3}{4}$ palcev debelih mehkih desk in 18 palcev široka, 6 do 8 čevljev dolga, 6 palcev visoka. Miza sloni na dveh podstavljenih lesenih kobilah in nekoliko visi.

Iztiskovanje izvršujete deski, ki ste dolgi kakor miza in z opirami pritiskane. Sir leži na slami, ki je razpoložena po mizi. Slama se mora vsak dan menjati, da je vedno snažna. Slama je zato, da more odtekati siratka, ki se vloví v posodo podstavljeno pod mizo. V tiskalnici ostane sir 4 dni, se večkrat obrača in če treba, da se tudi preloži na druge tiskalne mize, katere morajo biti vedno prav snažne. Nekoliko vže vtrjen sir se dobro osoli. To se ponavlja čez 24 ur.

(Dalje prihodajč.)

Gozdno postavo,

kako jo natanko spolnovati, gozdne preiskave izpeljavati in napraviti gozdni kataster.

Ukaz ministerstva za poljedelstvo dogovorno z ministerstvom notranjih zadev od 3. julija 1873,

veljaven za vse kraljevine in dežele, zastopane v drž. zboru

IV. Gozdne preiskave.

(Dalje.)

§. 14. Da politične okrajne gosposke dolžnostim, naloženim jim po §. 23. gozdne postave o čuvanju in gospodarstvu vseh gozdov svojih okrajev zadosté, ni dosti, da le takrat delajo po določbah gozdne postave, kedar dobé ovadbe ali čujejo pritožbe strank.

Omenjene gosposke imajo marveč dolžnost, pri vsaki priliki, katera se podá, tedaj vzlasti tudi pri dru-

*) Po „Bericht über die 1. österr. Molkerei-Ausstellung zu Wien“, zusammengestellt im Auftrage des k. k. Ackerbau-ministeriums“, sestavil „Gosp. List“. Vred.