

gospodarske, obrtniške in narodne.

Izhajajo vsako sredo po celi poli. Veljajo v tiskarnici jemane za celo leto 3 gld. 60 kr., za pol leta 1 gld. 80 kr., za četrlet 90 kr., pošiljane po pošti pa za celo leto 4 gld. 20 kr., za pol leta 2 gld. 20 kr., za četrlet 1 gld. 15 kr. nov. den.

V Ljubljani v sredo 12. februarja 1868.

Gospodarske stvari.

Skušnje z novo angleško pinjo.

V 50. listu so lani naznanile „Novice“ novo pinjo, ki jo je na Angleškem neki g. Klifton iznajdel. V onem listu so „Novice“ popisale pinjo, zraven popisa pa prinesle to-le njeno podobo:

Ta res prav čedna pinja je narejena iz cinka; tudi tolkač je iz cinka in skozi in skozi votel, zgorej pa ima lesen in tudi v sredi votel zamašek, v katerem je zaklopnica ali ventil iz gumilastika, ktera se odpira, da sapa v tolkač stopi in v mleko gré, potem pa se zapre, da sapa (zrak) ne more nazaj. To odpiranje in zapiranje zaklopnice se godi samo ob sebi, kakor delavec doli ali gori goni tolkač.

Delo gré prav lahko od rok; kakor se tolkač doli potisne, stopi sapa skozi votlo cev v mleko in tù loči maslene dele iz mleka, da se nareja sirovo maslo (puter).

Po mojih skušnjah s Kliftonovo pinjo najmanjše sorte, v katero smo dali 3 bokale in pol mleka, smo izvedeli to-le:

Iz smetane, z mleka posnete in ne segrete, se je v 15 minutah naredilo trdo, okusno, rumenkasto, na kratko rečeno, prav dobro sirovo maslo.

Iz mleka, pred 8 urami namolzenega pa tudi ne segretega, se je naredilo nekoliko kasneje (v 20 minutah) sirovo maslo; al to je bilo mehko, belo, drobtinčasto. Iz 3 bokalov in pol se je naredilo le 8 lotov in pol sirovega masla, — to pa je premalo, kajti za en funt sirovega masla bi se po takem potrebovalo 12 bokalov mleka. Pinjeno mleko, ki ostane po narejenem sirovem maslu, mrzlo povžito je prav dobro, ker ima še precej mastnih delov v sebi, ki so v mleku ostali, — al pogreto ali kuhano to mleko, naj si bodi da bi se samo popilo ali s kavo, ni dobro, ker po kislecju zračnem, ki mu je bil pri pinjenju primešan, postane nekako kislat.

Do 17 stopinj gorkote (po R.) segréta smetana se je dala v 12 minutah, ravno toliko segreto mleko pa v 16 minutah vmèsti, al tudi to sirovo maslo iz segretega mleka ni tako dobrega okusa, kakor samo iz smetane narejeno.

To so moje skušnje.

Kar se je pri tej pinji posebno hvalilo, da kar naravnost iz mleka nareja sirovo maslo, moram tudi jez potrditi. Al na vprašanje: kakošno je to maslo? naj dajo moje skušnje same odgovor. Ne jemljem rad Kliftonovi pinji hvale, vendar resnico moram povedati. Morebiti drugim skušnja z mlekom bolje steče kakor



meni, zato se jim pinja, ki si jo je kmetijska naša družba naročila, rada na poskušnjo dá.

Tudi naše pinje v podobi sodčka imajo veternice v sebi, po katerih se pri odprti vehi sapa meša s smetano in prav dobro sirovo maslo nareja. Da se za nekoliko minut kasneje vmete, menda ni velika nesreča.

F. Trpinec,
predsednik c. k. kmetijske družbe.

O vrstilni setvi in premenjevalnem gospodarstvu.

Spisal Fr. Povše.

Zgodovinski začetek vrstilne setve in sploh premenjevalnega gospodarstva je v prav ozki zvezi z začetkom razširjanja deteljne setve. Prepričali so se namreč naši kmetijski predniki, da setev detelje v praho ne stori dobro, in da detelja sme na isti prostor le vsako šesto leto priti, ne pa v krajšem času. Popustivši natriletno obdelovanje poljá s praho so pričeli deteljo sejati in vrstiti jo z drugimi rastlinami, in tako se je triletno obdelovanje poljá premenilo v vrstilno setev.

To gospodarstvo z vrstilno setvijo je tù in tam lepe dohodke pokazalo; veči dohodki pa imajo podlago v tem, da z vrstjenjem detelje med druge setve je gospodar dobil več klaje (krme) za živino in potem tudi več gnojá, ž njim pa izboljšanje zemlje; z vpeljanjem take vrstilne setve se je pa tudi prostor prahe zmanjšal, tedaj veliko več poljá pridobilo vsako leto za setev in obdelovanje poljá. Pri tem pa je treba omeniti še tudi to, da pri takem gospodarstvu polju ni pomagalo samo edino vrstjenje rastlin, temuč tudi bolj pridno obdelovanje zemlje, dobro in globoko oranje in zdatno gnojenje; vse to se skupaj drži in vse to skupaj je tako očitno pomnožilo gospodarju pridelke.

Umni kmetovalec mora pa vse prevdariti tudi v kemičnem oziru; naj toraj ob kratkem omenimo sledeče:

1. Razne rastline potrebujejo razne mere pepelastih tvarin. Kmetijski kemikarji razdeljujejo rastline v tri vrste: namreč a) v rastline take, katerim najimenitnejša hrana (živež) je apno; b) v rastline take, katerim najimenitnejša hrana je kali (pepelik) in c) take, ki se najbolj živé od kremen a.

S tem, da razne rastline vrstimo v setvi, dosežemo to, da vse tvarine v zemlji dojdejo v hrano rastlinam; one rastline, katerih najimenitnejša hrana je apno, poberó iz zemlje apno, drugo zopet kremen itd. Ako bi pa vedno le ene rastline bile vsejane na isti njivi, postavimo rastline, katerem posebni živež je apno, bi sčasom pošlo v zemlji apno in ostal kremen itd., po takem bi bila zemlja enaka pogrjnjeni mizi, na kateri stoji samo ena jed v skledi, za katero le eden ali dva