

GOSPODARSKI LIST

Glasilo c. kr. kmetijskega društva v Gorici.

Ureduje: Viljem Dominko.

„Gospodarski List“ izhaja vsaki mesec enkrat na celi pólí; udje c. kr. kmetijskega društva ga dobivajo brezplačno; za vse druge pa stane na leto 1 gld. 20 kr. — Naročnina naj se pošilja c. kr. kmetijskemu društvu, dopisi pa odgovornemu uredniku. Rokopisi se ne v. ačajó.

Št. 6.

V Gorici 30. junija 1893.

Leto XII.

Komisijsko poročilo v pokušnji vin v Dornbergu

dne 3. maja 1891 in 1. maja 1892.

Pokušnje vin, katero je priredilo vinarsko in sadjarsko društvo dne 3. maja 1891, so se po naročilu c. kr. kmetijskega društva deležili naslednji gospodje: Dominko Viljem, Frühauf Tomaž, pl. Gironcoli France, Gironcoli Sigfried, pl. dr. Hentschel Mihael, Kersovani Ignacij, Rubbia Josip, Stiegler Josip in Žepič France. — Dornberško občino sta zastopala gg. župan Josip Sinigoj in podžupan France Berce, vinarsko in sadjarsko društvo, pa gg. Perozzi Ferdinand, predsednik in Ivan Budin, tajnik. Predsednikom si je komisija izbrala gospoda dr. a Mihaela viteza Hentschel-a, poročevalcem pa g. Josipa Rubbia.

Po navadnih pozdravih in odzdravih lotila se je komisija pokušnje razstavljenih 42 vrst vina. Vsa vina bela in črna so bila zdrava, kar pričuje, da so pravilno napravljeno in zorjena.

Razvrstitev odlikovanih vin.

Zapored. štv.	Razred	Ime in priimek pridelovalca	Kake vrste vino	Leto trgave
1	I	Vincencij Sinigoj	Belo navadno	1890
2		France Berce	Riesling	"
3		Josip Kodelja	"	"
5	II	Vincencij Sinigoj	črno navadno	"
6		Evgenij Selva	"	"
7		Ivan Bizjak	belo navadno	"
8		" "	Riesling	"
9		Ignacij Pelicon	belo navadno	"
10		France Berce	"	"
11		Josip Mrevlje	Riesling	1887
12		" "	"	1888
13		" "	belo navadno	"
14		" "	črno navadno	"
15		" "	Riesling	"
16	Josip Vodopivec	"	"	
17	Ivan Drufa	belo navadno	1890	
18	Josip Sinigoj h. štv. 100	" "	"	
19	" " " "	Riesling	"	
20	Josip Mrevlje	belo navadno	"	
21	Ivan Bizjak	Riesling	"	
22	France Berce	črno navadno	"	

Pokušnja I. 1892 je iznenadila komisijo sé znamenitim napredkom.

Razstavljenih je bilo 30 vrst belega, 14 črnega in 2 sladkega vina.

Tudi v tem letu so bila vina čista, lepe barve, prijetna in jako sposobna za veliko kupčijo. Priznati se mora, da bi se dornberškim vinom ne bilo bati nikakoršne konkurencije, ako bi zeló nizke cene italijanskih vin ne tlačile kupčije z domačim pridelkom.

Da bi se pridelavala samo fina vina, to bi zagotavljalo dornberžanom izdatne dohodke iz vinoreje, kajti cene navadnih vin ne stojé v navadnem razmerji sé stroški, ki jih prizadeva pridelovanje.

Letošnja pokušnja dornberških vin je pokazala, da se mora napravljanje in oskrbovanje finih vin opirati na storjene skušnje.

Komisija je bila leta 1892 blizo tako sestavljena, kakor v poprejšnjem letu in vodil jo je tudi isti predsednik.

Razvrstitev odlikovanih vin.

Zapored. šiv.	Razred	Ime in priimek pridelovalca	Kake vrste vino	Leto trgatve
1	I	Ivan Bizjak	Vino iz posuš. grozdja	1890
2		Alfred grof Coronini	Burgundec zbran	"
3		" " "	Modra frankinja	1991
4		" " "	Carmenet	"
5		" " "	Burgundec	"
6		Josip Kralj	Vino iz posuš. grozdja	"
7		Josip Sinigoj h. štv. 100	Modra frankinja	"
8		" " " "	Riesling	"
9		" " " 145	Renski Riesling	"
10		Josip Vodopivec	Rulandec	"

Razvrstitev odlikovanih vin.

Zapored. št.	Razred	Ime in priimek pridelovalca	Kake vrste vino	Leto trgatve
11	II	France Bandel	Belo navadno	1891
12		Josip Kralj	" "	"
13		Ivan Bizjak	črno navadno	"
14		" "	Riesling	"
15		Anton Vodopivec	belo navadno	"
16		Evgenij Selva	" "	"
17		Andrej Mrevlje	" "	"
18		Josip Vodopivec	Riesling	"
19		Berce France	belo navadno	"
20		" "	Riesling	"
21	III	Josip Sinigoj h. št. 147	črno navadno	1890
22		Josip Mrevlje	Riesling	"
23		" "	črno navadno	1891
24		Vincencij Rijavci.	belo "	"
25		" "	črno "	"
26		Andrej Sinigoj h. st. 148	belo "	"
27		Ignacij Križman	" "	"
28		Ignacij Pelikan	" "	"
29		Anton Vodopivec	Renski Riesling	"
30		Vincencij Sinigoj	belo navadno	"
31		Josip Vodopivec	" "	"
32		France Berce	Riesling	"

Med razstavljenimi vini je pokušnja Rulandeca št. 47 zelo svetle barve, izbornega okusa, zelo močna in prijetna, ima sploh vse dobre lastnosti, vsled katerih bi se moglo to vino ponašati na vsaki razstavi.

Žal, da v Dornbergu ni dobrih kletij, in da morajo vinorejci svoj pridelek že v prvem letu prodati; drugače bi dospela lahko dornberška vina do velicega slutstva med primorskimi vini.

Renski Riesling, pokušnja št. 11, je kaj posebnega. Komisija je radostno priznala dobroto tega vina in po vrednosti pohvalila pridelovalca, kajti dozdej še ni bilo pokušati v Dornbergu tako popolnoma pravilno oskrbovanega vina.

Tudi med črnimi vini je bilo nekoliko izvrstnih uzorcev. — Vkusnaših konsumentov je še nespremenjen. Pridelovalci so, kolikor je bilo potreba, napredovali, da napravljajo vina po godi konsumentom, kateri ne želé, da so vina zeló črna, ampak hočejo, da so prijetna. — Uzorec navadnega črnega vina št. 22 je kazal prav pravilno oskrbovanje. — Uzorec modre Frankinje, Burgundeca in Carmenet-a št. 1, 2, 3, 4 je komisija spoznala kot prave bisere na razstavi.

Ti so bili iz kletij grofa Alfreda Coronini-ja v Prvačini in na Vogerskem.

Dornberžanom bi bilo priporočati, da se bavijo tudi z napravljanjem sladkih vin. Sladki vini št. 21 in 23 ste bili zares izborni. Taka vina so se že večkrat razpošiljala na Avstrijsko in v inozemstvo, in konsumenti so jih jako hvalili. Vendar pa ne morejo v kupčiji tekrovati z nekimi vini, ki jih umetno izdelujejo vinotržci.

Pri dveh vrstah črnega vina je komisija zapazila, da sti nekoliko vlekli na kis. Tega pa niso krivi pridelovalci, mariveč je to neprilichnost pripisovati slabim kletem. Ako bi bila komisija našla druge bolezni, zakrivila bi jih bila gotova nemarnost vinorejcev. Toda, ker so bila omenjena vina čista, svetovala je komisija njh lastnikom, naj kolikor možno zboljšajo svoje kleti, da se njh dobri pridelki ne bodo skaževali v vročini (30—38° C), ko ne bode s čim zalivati sode.

Društveni predsednik je omenil, da je društvo že podalo prošnjo vis. c. kr. kmet. ministerstvu v dosego zadostne podpore za zgradbo pravilne kleti; da ta prošnja sicer ni bila ovržena, ampak da zdaj le počiva, ker ni v ta namen potrebnih zalogov. Predsednik je prosil

komisijo, naj to zadevo podpira in to se mu je tudi jednoglasno potrdilo. — Zato si všteta komisija v dolžnost slav. predsedništvu c. kr. kmetijskega društva prav živo priporočati, naj blagovoli dornberškemu vinarskemu društvu izprosi primerno državno podporo za zgradbo potrebne skupne kleti. V tem oziru se komisija sklicuje na svoje poročilo z dne 15. junija 1890.

Sejo o pokuševanju vin je predsednik sklenil s patrijotičnim govorom nazdravivši presv. Cesarju kot pospeševalcu in pokrovitelju vsega napredka in javnega blagra.

V popoldanski seji, katere se je deležilo mnogo vinorejcev iz Dornberga in okolice, je društveni predsednik gosp. Perozzi govoril o društvenem delovanju in finančnem stanju in pa o dobrotah, ki jih je društvo prejelo od svojih podpirateljev.

Po dobroti predsednika štajerskega sadjarskega društva, visokorodnega gospoda grofa Henrika Attems-a, je društvo prejelo 1000 sadnih drevesc najboljših vrst in razdelilo jih je večinoma med domače sadjerejce.

Potem je komisija obiskala in natančno pregledala zemljišče, katero je vis. c. kr. kmet. ministerstvo v zakup vzelo v namen, da se bodo na njem pozvedbe delale o različnih učinkih trtne uši na ameriške trte. Komisija se je obžalovaje prepričala, da se je trtna uš uže prikazala posebno na severni strani dornberške občine in je na lici mesta navzočim posestnikom nasvetovala, kako, s kakimi sredstvi naj skrbé, da se škodljivka ne bo dalje širila po sosednjih vinogradih, to tudi na podlagi preiskav in pozvedeb, ki jih je gospod ravnatelj naredil, ko je nedavno pohodil te kraje.

Komisija mora pohvaliti delavnost vinarskega društva in napredovanje dornberških trtorejcev ter izraziti željo, da bi se posrečilo združenim močem znanstva, napredka in vis. c. kr. vlade, kolikor možno omejiti in zaprečiti pogubno razširjanje trtne uši.

Predsedništvo komisije prosi k klepu, naj se mu blagovoljno prizanese, da je to poročilo tako pozno objavilo; zgodilo se je brez njegove krivde.

V Gorici 3. maja 1893.

Predsednik:

Dr. pl. HENTSCHEL

Poročevalec:

J. Rubbia.

R a z g l a s

o delitvi državnih daril za konjerejo, to je za kobile in žrebice v grofiji Goriški in Gradiški in mejni grofiji Istri.

V grofiji Gorici in Gradiški in v mejnej grofiji Istri delila se bodo državna darila za leto 1893 v srebrnih goldinarjih in srebrnih medaljah, kakor tudi v priznalnih diplomih: *a)* za kobile-matere sè sesajočimi ali odstavljenimi žrebeti, *b)* za mlade t. j. dve — do petletne kobile, in *c)* za jedno — in dvoletne žrebice v treh nastopnih postajah, in sicer:

dne	25.	septembra	1893	ob	11.	uri	dopoldne	v	Pazinu
"	21.	"	"	"	10.	"	"	v	Tolminu
"	20.	"	"	"	10.	"	"	v	Gradiški.

Za delitev daril veljajo sledeča določila, katera je ukrenilo po razmerah te dežele, in po navodilih gledè tega obstoječih visoko c. kr. ministerstvo za poljedelstvo:

I. Splošna določila.

1. Darila deli v vsakej konkurznej postaji posebna komisija obstoječa iz nastopnika c. kr. državne žrebčarne, potem iz dotičnih pooblaščenecv, določenih po visokem c. kr. ministerstvu za sodelovanje v zadevah deželne konjereje, slednjič iz c. kr. deželnega živinozdravnika.

2. Kot darila se bodo delili srebrni goldinarji in srebrne medalje.

V slučaju, da se kdo darilu odreče, se podeli dotičnemu mesto darila, priznalna diploma z imenom lastnika, kratkim opisom obdarovanega konja in z opazko, da se je dotično darilo odreklo.

3. Darila izplača lastniku obdarovane živali takoj darovalna komisija proti pobotnici.

4. Konj, ki je bil obdarovan z državnim darilom v jedni konkurenčni postaji, nima pravice dobiti v tistem letu državno darilo v kaki drugi konkurenčni postaji.

II. Posebna določila.

A. za kobile-matere, *B.* za mlade kobile in *C.* za ždrebece.

k A.

1. Sposobne za tekmovalje so kobile matere kobilarnih plemen samo od petega, kobile-matere noriškega (Pinzgauškega) plemena pa že od četrtega leta naprej brez omejitve starosti in sicer dokler so zdrave, dobro rejene in sposobne za pleme, ter imajo zdrava sesajoča ali odstavljena žrebata.

2. Darila se smejo kobilam-materam pripoznati samo tedaj ako izhaja žrebe od državnega ali licencovanega privatnega žrebca, in je to dokazano s zakonitim spričevalom o oplemenjenju.

3. Okolnost, da je bila kaka kobila-mati v prejšnjih letih uže enkrat ali večkrat obdarovana, je ne izključuje iz nadaljnjega tekmovalja.

k B.

4. Sposobne tekmovali so mlade t. j. triletne še neoplemenene žrebice in štiriletne oplemenene ali še neoplemenene kobile kobilarnih plemen, kakor triletne oplemenene ali neoplemenene kobile noriškega (Pinzgauškega) plemena in petletne kobile kobilarnih plemen samo z pogojem, da so dokazno v letošnjem letu bile oplemenene.

Omenjene kobile se smejo pa obdarovati samo tedaj, ako prihajajo, odnosno ako so oplemenene od kakega državnega ali licencovanega privatnega žrebca in je to dokazano z zakonitim spričevalom o oplemenjenju.

5. Mlade kobile, ki so bile kot take uže enkrat obdarovane, smejo se poslej obdarovati samo kot kobile-matere sè zdravim odstavljenim ali sesajočim žrebetom.

k C.

6. Pravico tekmovali imajo zdrave žrebice po dovršenem prvem in drugem letu svoje dobe, ako so dobro rejene, ter po svoji rasti obečajo uspešen nadaljni razvoj in izgojo.

7. Pravico na darila imajo lastniki takih žrebec samo tedaj, ako so dokazali sè zakonitim spričevalom o oplemenjenju njih rod od kakega državnega ali licencovanega privatnega žrebca in spričevalom občinskega predstojnika izpričajo, da so kobile sami izredili.

k A., B. in C.

8. Za kobile-matere, mlade kobile in žrebice, sposobue za tekmo vanje razdele se na vsakej tekmovalnej postaji in sicer :

- a) Za kobile matere se sesajočimi ali odstavljenuimi žrebeti jedno darilo od 35 f. jedno od 20 (na postaji Gradiška od 25 f.), jedno darilo od 15 f., (v Gradiški dve darili po 15 f.) razun tega v Paznu dve darili po 10 f.; dalje v Tolminu in Gradiški po dve srebrni medalji.
- b) Za mlade kobile jedno darilo od 25 f., jedno od 20 f., jedno od 15 f. (v Gradiški dve darili po 15 f.), razun tega v Pazinu dve darili po 10 f., dalje v Tolminu in Gradiški po dve srebrni medalji..
- c) Za žrebice jedno darilo od 15 f., dve darili po 10 f. (v Pazinu štiri darila po 10 f.), razun tega v Tolminu in Gradiški po dve srebrni medalji. — Skupaj 590 f. in 12 medalj.

Konečna opazka.

Lastniki triletnih za pleme sposobnih žrebcev se pozivajo, da predstavijo iste o priliki obdarovanja komisiji v namen slučajne zabilježbe za eventualni poznejši nakup.

Vsak lastnik konj, kateri hoče za kako plemensko žival dobiti kako darilo, mora sè z podpisom reverza obvezati, da je ne proda izven dežele in da bode isto še jedno leto obdržal in jo predstavil komisiji o prihodujem delanju daril. Če bi pa prišel obdarovani konj med tem časom drugemu v last, ostane vendar tisti, ki je prijel darilo, odgovoren zato, da bode novi lastnik konja izpolnil z reverzom prevzetó obvezo. Ako bi se te obveze ne držalo, povrniti je brez ugovora prejeta darilo. Taka obveza glede kobil se žrebeti ne velja tudi za žrebe obdarovane kobile, ker ni obdarovano žrebe, ampak kobila.

C. kr. Namestništvo

v Trstu, dne 6. junija 1893.



O porabi mleka.

Pod naslovom „O porabi in izgoji krav mlekaric“ piše gospod Josip Barlovič, učitelj in pristav kr. kmet. šole v Križevcu, v Zagrebškem gosp. listu, razpravlja pa pri tem tudi o različni porabi mleka, in ker je ta članek gotovo zanimiv za našo gorsko stran, hočemo ga tudi tu priobčiti.

Prodajanje mleka.

Najpriprostejši in najbolji način, spraviti mleko v denar je, prodati ga naravnost, kar je pa le mogoče storiti blizo večjih mest. Paziti moramo pa, da mleka ne pokvarimo sé slabo krmu, z nesnažno posodo ali na kateri drug način.

Ko mleko prevažamo, moramo posebno paziti in to poleti, da mleko ne okisne in da ga damo na prodaj takim, kateri ž njim vestno delajo in ga ne krsté. Hočemo po leti manjšo množino mleka blizo prevažati, tako ga moramo spraviti poprej v mlekarnico, kjer ga napolnimo v posode, katere visé v mrzli vodi, da se mleko ohladi. Ko ga prevažamo, obložimo posode z mokrimi rutami. Imamo več mleka in ga hočemo dalje razpošiljati, moramo ga poprej ohladiti z ledom ali pa s posebnimi stroji, tako zvanimi hladilniki za mleko. Mleko, katero smo ohladili na 6—8° R, peljemo lahko brez skrbi 3—4 ure daleč. Če smo pa primorani voziti mleko prav daleč, ogrejemo ga na 75—80° C in ga potem hitro ohladimo.

Na ta način bo mleko bolj sposobno za daljše prevažanje. Paziti moramo pa, da ne dobi mleko neugodnega duhá. Ohlajeno mleko nalijemo v čiste posode in jih potem dobro zapremo.

Pri velikih gospodarstvih storimo prav, če si poiščemo razprodajalca mleka ali pa da ga oddamo posameznim hišam. Ta način je priporočati posebno takim živinorejcem, kateri nimajo pravega osobja, da bi podelali mleko v maslo in sir. Povsem je prvi način ceneji in bolj racijonelen, nego oni, kakor delajo v Nemčiji in na Češkem, da dadó krave v najem. Kdor dobi krave v najem, gleda le da v onej dobi mnogo namolze in se za pravilno oskrbavanje toliko ne briga.

Naprava masla.

S podelavanjem mleka v maslo bavi se večinoma vsaka gospodinja in mnogi redijo krave le v ta namen.

Da je pa mogoče napravljati maslo v večji množini, moramo imeti zato v prvi vrsti mlekarnico. Mlekarnica naj bo tako napravljena, da je po leti dovolj mrzla, a po zimi primerno topla, svetla, sražna in da jo je mogoče čisto oprati; zato je najbolje, da je tlak iz cementa.

Suradu ne sme biti v njej. Visoka naj bo 2.85—3.16 metra in obrnjena proti severu in razen tega 1.26—1.2 m. globoka v zemlji, pa tako velika, da se mleko v njej ohrani skozi več dni. Ravno kar namolženo mleko se nese v mlekarnico in se naravnost porazdeli po posodah.

Pri holštanjškem načinu posnemanja, kjer se naliva mleko v plitve posode, pokazale so skušnje, da se pri visoki toplini smetana hitreje in popolnejše zbira na površji, tako da dobimo 10—20 % več masla. Toplina za zbiranje smetane je različna 2—24° C. Vse drugače je, kadar hočemo posnemati mleko pri nizki toplini, katero dobimo le s pomočjo ledu; takrat porabimo globoke in ozke posode, ker pri nizki toplini se zbirajo tolščene kapljice hitreje in v večji množini na površji. Prvi način se zove holštajnski, drugi pa Schwarzov.

Posode za hranitev mleka in dobavo smetane so lahko lesene, porcelanaste, steklene ali pa iz močnega kositra. Lesene so najboljše, a težko jih je osnažiti; čistost posode je vselej glavni pogoj pravega mlekarjenja. Ako opuščamo snaženje mlečne posode, potem mleko, posebno po leti, rado okisne.

Kako dolgo moramo mleko pustiti, da se smetana zbere na površji, odvisi od vremena, topline in mlekarnice. Najbolja toplina po leti je 8—20° C, a po zimi 10—21° C. Pri takej temperaturi zbere se smetana na površji v 36—48 urah, poleti celo v 24—30 urah.

Da bo maslo dobro, moramo smetano poprej pobrati, nego se je mleko pod smetano sesirilo ali skisalo, ker drugače dobimo slabše maslo, a mleko nima one veljave za napravo sira, kakor nekislo.

Izmed plitvih posod je povsem najboljše in največ v rabi Gus-sanderova, ta je plitva, blizu dna posode na strani je odprtina, katero je zamašiti s posebnim čepom. Ko se je smetana zbrala, od-

premo čep in mleko odteče v podstavljenjo posodo, a zmetana ostane v posodi, ako smo čep pravočasno zaprli.

Pri Schwarzovem načinu pride mleko v posebne, po tem izumitelju napravljene posode, katere so 50 cm. visoke in 30 cm. dolge. Vsebina je 30—60 litrov, napravljene so iz dobro pocinjenega Bessemerovega kositra. Take z mlekom napolnjene posode postavimo drugo k drugi v cemun basen, kateri je napolnjen z vodo. Voda se hladi z ledom na 2—5° C. Z odvzemanjem smetane počnemo po 12—0 urah. Posnemanje se vrši s posebno zato napravljeno žlico.

Prednosti Schwarzovega načina pobiranja smetane so z ozirom na prejšnji sledeče: Posode za mleko zavzemajo v mlekarnici manj prostora, pobira se smetana poprej, mleko ostane dalj časa sladko, zato ga tudi potem lažej prodamo. Posod je treba manj in jih je lažej osnažiti. Edino je, da moramo imeti pri tem načinu ledu dovolj.

Iz sladke smetane se potem naravnost dela maslo, ali pa pustimo nekaj dni, da malo okisne, ker potem lažej in hitreje napravimo maslo, katero je pa slabej.

Maslo napravljamo v posebnih, zato pripravljenih strojih. Izvrsten stroj je Leffeldova pinja. Ko smo smetano zlili v stroj, dodamo jej nekoliko mrzle vode po leti, a po zimi tople. Stroj, katerega rabimo za napravo masla moramo vselej dobro osnažiti in potem, ko smo ga porabili, dobro prezračiti. Smetana se mora s pravilnim, enakomernim pretepanjem polagoma spreminjati v maslo in sicer tako, da se tolsčene kapljice najprvo združijo v male kepice in pozneje v večje kepe, dokler se iz smetane ne izloči vsa tolsča.

Stroja ne smemo napolniti do vrha. Tretjina mora biti prazna, da zamore zrak v dotiko s smetano. Ko je maslo gotovo, potem je precedimo skozi sito, da mleko odteče, a maslo potem z guječenjem očistimo. Guječenje masla opravimo lahko na suhem ali pa ga spiramo z vodo. V malih gospodarstvih spiramo ga z vodo, zato je treba posebnega korita, v katerem gujetimo maslo z rokami tako dolgo, dokler ne ostane voda čista.

Kjer napravljajo več masla, tam rabijo posebne stroje, na katerih se maslo na suhem gnjete brez vode. Kot najbolji stroj je znano Leffeldovo guječilo. Drugi način guječeuja masla je bolji, ker ostane maslo boljše in bolj okusno.

Ako hočemo maslo dalj časa hraniti kot frišno, moramo ga soliti. Koliko soli je dostaviti, odvisi od tega, kako dolgo ga hočemo

ohraniti in kako daleč ga hočemo razpošiljati. Namen solenja je tristranski: da odpravimo mleko, da frišno maslo dalje ohranimo in da dobi maslo boljši okus. Ako maslo osolimo, srkala bo sol vodo in mlečni sladkor, a vse ostalo mleko odpravimo z gnječenjem. Za solenje porabimo čisto, belo in drobno zmleto sol.

Koliko je treba vzeti soli, odvisi od okusa konsumenta. Po skušnjah je dokazano, da se doda na 1 klgr masla 50—60 gr. soli.

Maslo tudi lahko pobarvamo s sokom korenja. Maslo pa tudi lahko raztopimo t. j. podelamo ga v kuhano maslo, katero se dá dobro porabiti v kuhinji,

Surovo maslo raztopimo in ko vre, poberemo peno. Ko se malo ohladi, odlijemo ga v zato pripravljene posode; paziti pa moramo, da se tropine ne primešajo. Navadno se zgubi na teži 14—20 odstotkov pri topljenju. Da dobimo 1 klgr. masla, treba pod pravimi okoliščinami, t. j. ako je mleko izvrstno — 20 klgr., v ugodnem slučaju 25, srednjem 30 klgr. in v slabšem 35 klgr. mleka.

Glavno, da se nam naprava masla izplača, je, ako zamoremo posneto mleko dobro prodati, ali pa da napravljamo sir iz njega.

Dobava sira.

Podelavanje mleka v maslo, smo rekli, se izplača, ne kadar posneto mleko lahko prodamo ali ga drugače porabimo, ali pa podelamo v sir in v mnogih krajih podelava se neposneto mleko naravnost v sir, ter se tudi le v ta namen držé krave.

Dandanes poznamo mnogoštevilno vrst sira. Najnavadniši je sir iz sladkega mleka napravljen s pomočjo sirila in priprave kakor kuhinjo z ogujiščem in kotlom, prešo ali stiskalnico.

Pri izdelavanju rabimo tudi obroče ali obode, prtiče za sir, sirni nož, mešalnik in drugo razno opravo, razen te shrambe za vreuje in solenje sira, shrambo za dozoreli sir, kateri prostori so preskrbljeni s policami in podobni prej opisani mlekarnici.

Sirarstvo.

Pri napravi sira, mora sirar poznati splošne pojme in opravila:

1. Kaj je sirilo in kako se pripravlja;
2. Kako je ravnati z izločenim sirom;
3. Kako je sir prešati;
4. Kako je sir soliti in
5. Kako je ravnati pri dozoravanju sira.

1. Kaj je sirilo in kako se pripravlja?

Sirilo nahaja se v žlezah tretjega želodca (siriščnika) mladega 3—4 tedne starega teleta.

Pripravlja se tako: Siriščnik se opere, napihne, odprtina se zaveže in napihne. Porabimo pa tudi lahko želodec starejih telet, ali vendar le leto starih.

Navadno vzamemo v želodce na pol litra sirotke pri 40° C in eno žlico soli. Tekočino postavimo na toplo mesto skozi 24 ur v loncu, a precedimo jo preden jo rabimo, skoz gosto ruto. Kdor si noče sam pripravljati sirila, si ga lahko naroči pri Pfanhauser-u na Dunaji, klgr. po 1 gl. 70 kr.

Ako mleko na 40—45° C. ogrejemo, in mu dodamo sirila, skrkne sirnina v 12—25 minutah, in potegne seboj tudi toščo, in v sirotki ostaneta samo beljakovina in mlečni sladkor.

Ta sladkor preide, ako dalj časa stoji, v mlečno kislino, katera prav tako prouzročuje, da se mleko sesiri.

Da se prepričamo o vrednosti sirila, storimo na sledeči način: Vzamemo 6 žlic mleka v sirno žlico. Ako dodamo temu mleku 1 žlico sirila, po tem se mora (v 1/2 minute) v kratkem sesiriti tako, da bo sirnina taka, kakor če bi se izločila, ko bi sirili polen kotel popolnega mleka.

Ako pa bi ne bilo tako t. j. bi trajalo skrkljenje dalj ali manj časa, ali ako je pri tem kak pogrešek, potem moramo z ozirom na to uzeti večo ali manjšo množino sirila za sirjenje.

(Sledi).

Kako oddaljena naj bodo drevesa v sadniku?

Vsako drevo potrebuje za razvoj določenega prostora. Marsikdo je uže poskusil, da je bila škoda velika, ker ni pazil na to, kako narazen bo treba sadna plemena saditi; posadil jih je toraj preveč na gosto. Posledica pregostega sajenja se ne spozna precej prva leta, ker mladim drevescem zadošča prva leta ta oddaljenost in nekaj let bodo mogoče tudi dobro rodila in dajala lep sad; pozneje pa, ko se veje in korenine pod zemljo zadenejo, potem bo sadu manj, bode manjši in drevesa počnejo pešati.

Natanjko se pa ne dá reči, na kako oddaljenost je saditi, ker ta odvisi od rašče drevesa. Vsako pleme dreves, kakor bi celó lahko rekli, vsaka vrsta ali sorta, ima bolj šibko ali pa krepko raščo, tako da jej treba več ali manj prostora. Nekatere vrste začenjajo zgodaj roditi in se potem ne razširijo prav močno; druge rasto bolj na širjavo in rodé tudi pozneje. Paziti moramo tudi, če se korenine razprostirajo bolj na površju ali bolj globoko. Ako nastopa slednji slučaj, potem se ni tako bati, da bo drevesom toliko škodovalo. Posebno moramo paziti na dobrotu zemlje. V močnej, vlažnej zemlji, morajo biti drevesa bolj narazen, kakor pa v suhlih pustih zemljah, kjer se le malo razkošatijo.

Potem sadimo drevesa in sicer jablane tako, da imajo kot visokodebelna drevesa na vse strani 10 m prostora, šibkeje rastoče, kakor je zimska zlata parmena 7 met.; kot poldebelnata 5—6 m.; kot piramide 3—4 m.; kot spalirji 1 20 m.; kot enostavni vodoravni kordon 1.50. Hruške in sicer visokodebelnate 10 m., šibkeje rastoče vrste 8 m.; piramida 4—5 m., vertikalni kordon 40 cm.; kot palmeta s štirimi ramenami 1.20 m. in za vsaki dve rameni 60 cm. več. Dalje češnje in sicer visokodebelne 5—6 m., ringloti in češplje kot srednje visokodebelnate 5 m., mirabele 4 m. Marelice kot pritlikavke 4 m., breskve kot pritlikavke 4 m.; kot špalir najmanj 2 m.; krepkejše rastoče vrste v dobri krepki zemlji 3—4 m.

Kmet.

RAZNE REČI

za gospodarstvo in gospodinjstvo.

Smolika češenj. — Najbolj pogostoma poloti se smolika češenj le na posamnih mestih lubada. Smola ali guma cedi se potem po drevesu, zamaši mu znojnice (pore) in ni mogoče, da bi skozi lubad prihajal zrak v drevo.

Ko se je to zgodilo, potem počrni početkoma rana in pozneje ves lubad, kateri je pokrit s smolo. Ako drevesu ne pomagaš, hujša se bolezen in drevo usahne.

Dokler je drevo še malo bolno in ni še lubad počrnel, operi rano in ves lubad, po katerem je smola, z vodo in ovij rano z mokro

slamo. Ako si zapazil na mestu, katero si čisto opral, da je precej lubada črnega, izreži bolni lubad do zdravega lesa. Nikar pa ne pomazi rane s cepilnim voskom, ker potem ne more drevo hlapiti in zrak ne more prodirati v drevo; ovij pa bolni del debla z mokro slamo, kar ne brani zraku pristopa. V kratkem se rana tako zaceli, da ne bo niti sledu smolike in se bolezen tudi ne povrne tako z lepa, bodisi na zaceljenih ranah, kakor tudi drugod ne. Ko bi se pa pokazala bolezen zopet vsled neugodnega vremena, potem ponovi prejšnje delo zopet.

* * *

Zgodnji špargelji. — Da boš imel zgodnjih špargeljev, priporočajo, da nasuješ po lebah peska ali pa žaganja 30 cm. na debelo. Pesek ali žaganje se hitro ogrejeta in pospešita, da bodo špargelji 8—10 dni poprej. Razen tega je tudi lažej špargelje rezati in kar je posebno važno, je to, da ne ranimo preveč sajenic.

* * *

Da ne pojde salata v seme, priporočajo pogostoma, naj se jej prereže steblo ali štor do polovice. To je pa lažej rečeno, nego storjeno. Da to zaprečiš, privzdigni celo rastlino z lopato. Lopato zabodi po prilici kake štiri prste poleg rastline in sicer poševno pod korenine, potem pritisni na lopato in privzdigni rastlino z zemljo vred, ter potem zopet spusti. S tem prerahljaš del zemlje od korenin in rastlina ne bo več tako rastla kot poprej; nikakor pa ne bo zvenela. Tako privzdigovati jo smeš, kakor tudi narezavati, preden je pričela le količkaj rasti v seme.

* * *

Kako dolgo prestane kokoš brez hrane? — Pri Bruniwku zagazila je kokoš za kup stelje in morala je tam tičati, dokler niso steljo odpravili po 21 dneh. Ko so jo našli, so jo skrbno krmili in sestradana kokoš je v nekoliko dneh zopet okrevala.