



gospodarske, obertniške in narodne.

V Ljubljani v sredo 15. decembra 1858.

Kako tudi pozimi dobro sirovo maslo ali puter umesti.

„Zimsko sirovo maslo“ ni nikjer toliko obrajtano kakor poletno, in res bi človek ne verjel, če bi se primerjalo z onim, ki je okoli Kresa napravljeno bilo, da si je ravno od tiste krave in ravno tako napravljeno kakor poletno. Zakaj to, naj povemo v kratkem:

1. Kravam, ktere so dobivale poleti zelene in sočnate kerme obilo, se poklada pozimi suha, dostikrat še celó pusta slama; v slami pa tiči malo masla.

2. Poleti je vreme toplo in prijazno; pozimi je ojstro in merzlo. Ker živinski život zmiraj potrebuje dostojne gorkote, mora natura, da živino od znotraj ogreva, kolikor je treba, nekoliko povžite klaje za to notranje netilo obertniti, in vse to hodi potem maslu v škodo.

3. Tudi z mlekom pozimi v caker hoditi je težko. Če se v nekoliko merzlem hramu hrani, prihaja grenkljato, preden smetano napravi; če se pa pustí, da zmerzne, smetena res koj na verh stopi, al veliko slabeja je; iz nje se napravi le zlo belo namesto rumenega masla; če se pa v kuhinski omari hrani, kjer je podnevi gorko, ponoči pa hladno, ne dela mleko rado smetane, jame greneti in se rado skisa.

Še več drugih uzrokov bi utegnili omeniti, pa jih vsak sam lahko ugane. Pustimo tedaj to, in povejmo, kako naj se ravná, da se bo tudi pozimi dobro maslo umedlo.

1. Pokladajmo živini kar se dá, dobre klaje; ne pokladajmo ji zgolj suhe, temoč tudi zernja in korenstva namesti trave in druge zelenjave, ki jo poleti dobiva. Korenje, pesa, repa in razna bersnina je živini, posebno pa molznim kravam, dobra klaja, da dobro molzejo. Kadar pa korenstva primanjkuje, se mora suha klaja rezati v rezanco in pariti, in pa ji še kakošne redivne pijače pridajati.

2. Skerben gospodar si bo vseskozi pridno prizadeval, da bo svojo živino pridno gleštal v hlevu, kateri je sedaj nje edino prebivališče. Če pa so krave v merzlem hlevu, da jim mraz mlečne žile kerči, ali če v presoparnem, da se pariyo noč in dan in zgublajo tako svoje moči veliko, in če v nesnagi ležé in v blatu stojé, da koža ne more vsemu kaj, gotovo mu ne bodo dajale obilo in dobrega mleka, kakor one, ki so v primernem toplem in pa v čednem hlevu. Vode za pijačo morajo vedno dovelj imeti, da žeje ne terpé, ampak da pijejo, kolikorkrat se jim ljubi, posebno takrat, ko se jim zgolj suha klaja poklada. Zraven vode se jim mora od časa do časa pa tudi soli dajati; sol je smetana za mleko.

3. Res je, da se pozimi prav težko pripravna gorkota v mlečnicah obderži. Nekteri masličarji grejejo in topijo mleko koj po molži, drugi ga pa pusté celi dan stati, potem postavijo lonec z mlekom v kakošno večjo posodo v vreli krop in ga pusté ondi tudi še kakih 12 ur stati, dokler vsa smetana na verh ne stopi. Nekteri masličarji terdijo, da se po ti poti več in boljšega sirovega masla napravi, kakor koli drugač.

Pozimi mlesti, kakor je navada, je dostikrat prav dolgočasno delo. Če smetana stoji predolgo, se prestara, rada skisa ali pa grení; če pa je premerzla, se jame peniti in se peni, dokler ni pinja polna, in se nerada umede, če se je še tako dolgo medla. Vsem tem nadlogam v okom priti, naj se pisker s smetano kake dve uri, preden se jame mesti, k žerjavici postavi, tū naj se včasih premeša, da se od vseh strani enako sogreje; ko se je za kakih 10 stopinj gorkote po Romirjevem gorkoméru sogrelo, takrat ga medi, in v poli ure boš maslo umedel; maslo ti bo terdo in rumeno, kolikor more biti zimski čas.

Po „Landw. Centralblatt f. D.“

Gospodarske skušnje.

(Nov panj) priporoča v poslednjem listu štajarske kmetijske družbe njeni družbenik gospod Jan. Herčič iz Št. Marjete poleg Ptuja. Je pa ta lesen panj 14 pavcov širok in 14 dolg, iz dveh enacih delov zložen, ktera sta z lesenimi šarniri sklenjena in se dasta v sredi saksebi vzeti. Iznajdenik ta svoj panj, kteremu je celó novo ime „Apinium“ (čbelišče) dal, priporoča iz 4 uzrokov: 1) ker čbel ni treba moriti, 2) ker so taki panjovi polni in močni, 3) ker ni treba rojov čakati, ki sicer večkrat uidejo ali pa se zakasnijo, in 4) ker je sterd vselej lepo čista. — Ali so res Heršičevi panjovi boljši od dobrih naših navadnih, morajo še le skušnje poterediti; toraj naj se čbelarji, kterim je za to novino mar, obernejo do gori imenovanega gospoda, da zvedó napravo tega panjú bolj natanko ali pa da jim ga naravnost pošlje. — Vse skušajmo; kar je najbolje, pa obderžimo!

(Kako s pridom presajati postarane drevesa). Kdor hoče že postarano drevo presajati, mora kake dve ali tri leta poprej okoli njegovih debelejših korenin novo zarejo korenininih nitk zarediti, ktere bodo namesti onih v zemlji na starem mestu ostalih korenin presajeno drevo redile. To se pa tako-le dela: V kolobar se kaka dva do politreh čevljev okrog drevesa tako globok grabnič izkoplje, da pridejo vse korenine na dan. Stareje ko je drevo, ktero hoče kdo presaditi, tem širji mora omenjeni grabnič krog drevesa biti, da se ž njim več zemlje vzdigne in presadi. Večja ko je gruda, s ktero se drevo izkoplje, raje in popred se bo prijelo. Na to mora presajevavec pri presajanji drevja skoraj najbolj paziti; ravno tako mora tudi graben okrog drevesa po veličini grude in drevesnih korenin širji ali ožji biti. Vse debelejšje korenine, ki pridejo v grabniču na dan, se morajo skerbno posekati ali požagati tako, da je grabnič prazen; krajše in šibkeje koreninice pa naj se rasti pusté. Ko je to storjeno, se mora grabnič z drugo prav rodovitno in perhko zemljo zasuti in pri tem zasipu se mora najbolj na ostale tanke koreninice paziti, da se z dobro zemljo popolnoma zakrijejo. Komur se drevesa presaditi ne mudí, zná to delo v dveh dobah doveršiti, postavimo, letos poseka polovico korenin, čez eno ali dve leti pa ostale. Letos, postavimo, le pol grabniča okrog drevesa napravi in le pol korenin poseka; po tem zgubi