

GOSPODARSKI LIST

za poljedelstvo, gospodarstvo, svilorejo, trtorejo i. t. d.

Izhaja dvakrat
na mesec.

1875

Velja za celo leta f. 2.
za $\frac{1}{2}$ leta f. 1.
Društveniki dobivajo ga
brezplačno.

Izdavatelj c. kr. kmetijsko društvo Goriško.

Tečaj VI.

v Gorici dne 15. avgusta.

List 15.

Zapopadek :

1. Razpis službe. — 2. Od c. kr. okr. glavarstva pismo zaradi škrlatince. — 3. Iz kmetijske šole. — 4. Sadje za trgovino. — 5. Glavna vodila mlekarstva. — 6. Izlet na Razor.

Razpis službe

Glavni odbor je sklenil v današnji seji, da se razpiše služba tajnika pri c. kr. kmetijskem društvu.

Po §. 32. društvenih pravil bo moral tajnik voditi zapisnike pri občnih zborih in odborovih kakor tudi odsekovih sejah, uređovati društven list v italijanskem jeziku in napravljati statistiko izvrševati naloge mu došle od odbora, kakor sploh skrbeti za dobro oskrbovanje društvene pisarnice.

Za to službo je odločeni 1500 fr. letne plače; po enoletnem dobrem in vspešnem delovanji bo služba zatrdno podeljena.

Prosilci naj podajo prošnje z vsemi spričevali, s kterimi imajo dokazati za to potrebno sposobnost in znanje jezikov, do 31. oktobra t. l. pri podpisanim predsedništvu.

C. kr. kmetijsko društvo

v Gorici 29. juli-ja 1875.

Predsednik :

CORONINI.

Tajnik :

Streinz.

**Od c. kr. okr. glavarstva smo prejeli sledeče pismo,
ktero tukaj objavimo, kakor veleva dopis:**

V nekem vinogradu v *Borštu* pri *Boljuncu* (ne daleč od Trsta) so zasledili eno na videz čudno spačeno trto.

Nj. ekse. gosp. namestnik je ukazal, da naj se ta trta pregleda. Našli so na njej nekaj, ki je bilo okroglo, še bolj ko grahovo zrno deblo, belo, po udertih mestih rdeče na eni strani pa z rjavkasto-zelenkostiimi ščitki na pol pokrito. Ko so to reč natančno preiskali, pokazalo se je to-le:

To, kar ima okroglo podobo, so kupčki po kakih sto jajčk neke sorte škrlatnice (*Schildlaus coccus*) blizo $\frac{1}{3}$ m. m. (milimetra) dolzih. Jajčka so pomerančaste barve in eliptične (pokrožne) podobe. Zavita so v neko belo, gosto kosmato tančico. Uš je podobna drulatnicam n. pr. košeniljkom, ktere jajčka, ki jih izvle sè sčitatim svojim životom na pol pokrivajo in potem na njih umerajo.

Kakor listne uši so tudi te njim sorodne škrlatnine rastlinam, n. pr. breskvam, pomerančam, i. dr., škodljive, ker se z rilčastimi usti v bolj mehke rastlinske dele zarijejo in sok, iz njih srkajo. Iz rastlinjakov jih odganajo stem, da debela in veje okrtačijo, listje pa z gobo v tobočnici pomočeno operejo.

En kos pred omenjene trte so privezali k drugi rastoči trti v ta namen, da bodo opazovali, kako se škrlatničina jajčka razvijajo, pa tudi zato, da se bode videlo, ali se mlade uši, kedar se izvle, posebno na trti redijo, in ali so jej škodljive, ali pa, če na druge rastline preidejo.

Kmetovalcem bode nasvetovano, da kakor hitro bi tu popisani mrčes kje zapazili, brž naj bližnji politiški gosposki to naznanijo, ter jej pošljejo tudi kosove bolnih rastlin, ki bi jih bile kake uši poškovala. Gosposki bode skrb, da se poslana ji rastline preiščejo.

Iz kmetijske šole.

Gosp. F. Kuralt je dobil od c. kr. kmetijskega ministerstva denarno podporo, da potuje po Nemškem, posebno po Virtemberskem, Bavarskem in da obiše slavni zavod in sadjerejsko učilnico izvrstnega po celem Evropi slovečega pomologa dr. Lucasa v Reutlingen-u. G. Kuralt bo popisal vsa žlahna ptuša sadna plemena v knjigi „umni sadjerejec“, ktero bo natisnila slavna družba sv. Mohorja, kar

bo veliko koristilo in pripomoglo k povzdigi sadjereje po slov deželah.

G. F. Povše potuje sèdaj po Gorenjskem, kder pregleduje govejo živino, da sporoča potem o plemenih in njihovi vrednosti slav. c. kr. kmetijskemu ministerstvu. Konec. tek. mesca in v prih. mescu bo prišel v Tominske okraje: Tomin, Cerkno in Bovec, kakor tudi v Kanal in v Seža o.

Prve dni septembra se bodo na novo vpisovali in s rejemali učenci v kmetijsko šolo. Uradni razglas bo po domaèih listih proglašen.

Sadje za trgovino. *Verolike o Kupčiji sadja*

Če je dobra sadna letina, je pa cena tako nizka, da nič ne dobimo za sadje, pravi o navadno naši gospodarji, ko jim svetujemo, da bi še več sadnih dreves po mnogih do sedaj praznih pa za to jako sposobnih prostorih posadili; mi pa na to odgovarjamo, da si moremo uze pomagati tudi o dobrih letinah, če le umemo sadje pravilno porabiti in hraniti. Prav bogatih sadnih letin ni ravno veliko in morda kmalo nastopi letina, v kateri je zelo malo sadja n. pr. v predlanskem in lanskem letu je bilo malo češpelj, zato imajo letos toliko ceno. Kedar jih je umel dobro in pravilno sušiti, žanje letos lepe denarce zanje. Kedar je veliko orehov, plačnujejo trgovci za cent orehov 6 fr., letos so po f. 12 in vendar zamoremo prav lahko orehe dobro posušiti, tako da jih moremo hraniti tudi par let, dokler ne pride viša cena.

Pa tudi za lepo sadje se vsikdar pošteni groši dobè, rečemo pa za lepo sadje ne za slabo, kakoršno imamo sedaj. Na Dunaju velja en lep jabelk 5—10 kr. na Ruskem; tudi 20 kr. Južni Tirolci prodajajo dobre dišeče jabelke „rozmarince“ doma po 10 soldov. Treba tedaj v prvi vrsti skrbeti, da požlahnimo divjake z žlahnimi cepiči ali sortami, ktere so obrajtane v kupčiji.

Kar ne moremo frišnega spečati, treba hraniti in uže poznamo sredstva, s kterimi moremo do drugega poletja zdravo in nepokvarjeno ohraniti sadje. Glavno vodilo nam mora biti pri kupčiji se sadjem načelo, kterege se Francoski gospodarji držè, to je da v kupčijo naj se vsikdar zbrano in požlahneeno blago spravlja.

Francoski sadjerejci zbirajo naj lepše kose vsakovrstnega sadja, jih zavijaje v fin papir in pošiljajo v daljue kraje tudi čez morje na Angleško, Rusko i. t. d.

Tudi Pemci pošiljajo zbrano sadje v severne kraje se ve da umejo sadje umno spravljati v obode. Pri tem treba paziti, da se ne tišči sad sada, zato je prav dobro, da se vsak sad zavija v tenek papir, ali da med posamesne plasti sadja pokladamo plast finega sena ali rezance, da se ne dotikajo in ne odergnejo posamesni kosi. Nekteri rabijo fino oblanje, sploh stvari, ktere branijo kvarjenje sadja, pa niso preteške, da ne prouzročijo prevelikih vožnih stroškov. Amerikanci pošiljajo sadje spravljeno v sodcih napolnenih z gipsom; na dno sodca pokladajo par palcev debelo plast gipsa, na to pride vrsta sadja, pa tako da se kosi ne dotikajo, zopet na to palec debela plast gipsa zopet sadje, tako da pod pokrovom sodca zopet gipsna plast leži. Tako zadelano sadje se prav dobro ohrani, se ve da stane nekoliko stroškov, gips, ki je precej težak, torej tudi dokaj pomnoži vožne stroške. Za spravljanje sadja pa v domačih prostorih da se zdravo ohrani do spomladi, ko je vedno uže dokaj večja cena za vsakovrstno sadje, je pa gips nepreceuljiv, saj ni pri tem nobene pogube, ker vsak umen gospodar potrebuje nekoliko centov gipsa za gipsanje deteljišč, senožeti in tudi v hlevu in na gnojišči ga potrebuje. (dalje prih).

Glavna vodila mlekarstva.

1. Predno greš mlezti, očisti in operi si roke in tudi vime krave ter molzi lepo in rahlo.

2. Vsa posoda mora biti v naj večji snažnosti in rednosti. Vsa poškodovana posoda iz pocinjenega kositarja, ker v takih posodah se mleko hitro ohladi in tudi lahko smetano iz se loči; tudi je taka posoda terpežna in se prav lahko čisti.

Mleko za domačo rabo namenjeno pa v velikih posodah, ker s tem prihraniš nekoliko denarja, časa in prostora.

3. Žehtar, v kterega molziš, naj ima določeno mero, da boš lahko vedel, koliko si namolzil mleka od vsake krave.

4. Nikdar ne smeš postavljati z mlekom napolnenih posod v zatuhlih smrdljivih in zaprtih hramih, ker to je grdo, škodljivo celo tudi zdravji.

5. Mleko naj hitreje smetano loči, če ga hitro ohladiš torej na hladno staviš.

6. Mleko moraš hraniti v hramih, ktere vsak dan in večkrat prezračuješ, da so suhi in snažni. Po leti zapiraj okno mlekarne

izbe čez dan, na večer pa odpiraj in zadelaj okno s pajčolanom zaradi silnih mih. Če imaš priliko dobivati studenčne mrzle vode, stori to in skrbi da ohlajuješ z njo hram ali da latvice stavljaš v mrzlo vodo.

7. Skrbi, da se v 36 urah smetana zbere, da imaš sladko ne pa kiselo smetano.

8. Če imaš precej smetane, izdeluj-jo vsak dan sprot v puter, ker iz stare kisele morda tudi uže plesnjave smetane boš dobil slabo maslo. Za izdelovanje smetane je naj primerniša toplina od 10—12° R. Ne zanašaj se na lastni čut, ampak pazi na toplomer, ki edini ti bo pravo in resnično stopinjo topline kazal.

9. Če iz putra napravljaš maslo, moraš puter prav pridno gnesti, da ga ločiš kolikor mogoče vse vode in vodenih delov. Le prav trdno zgneten in osušen puter ostane trpežen in zdrav. Če ga hočeš frišnega hraniti, moraš ga tudi osoliti.

10. Delaj na to, da se mlekarji ene vasi združite in skupaj izdelujete maslo.

11. Skupne mlekarije prihranijo dokaj pohištva, dela in mnogo drv, izdelujejo boljše maslo, in v obilniši množini, tako da zanj lahkeje večega kupca dobè.

12. Putra ne hrani prestarega, ker kaj rad žaltov in kisel postane, kakor se navadno po planinah godi, kder nabirajo puter od več tednov skupej.

13. Izvršuj nove mlekarske stavbe po novih načertih, n. pr. da napraviš obzidan kotel, hladen pa suh hram in klet priskrbljeno s hladno studenčnico in tudi z ledom, ktereга hrani v ledenici, da zamoreš mleko hladiti z ledom po nasvetih slavnega Švarca, ki svetuje, da se mleko v posodah visokih nalito postavlja v vodo, ki je z ledom ohlajena, da se bolje loči smetana iz mleka.

14. Ledenico kaj lahko napraviš, ker ni ti treba velikih podzemeljskih prostorov. Posebnò v hribskih planinskih krajih to lahko priskrbiš.

„Adolf Trintl.“

Pr. Ldw.

Izlet na Razor.

(Potopisna čertica).

Spisal izšolani kmetovalec A. Podgornik.

(dalje)

Veslimo se na uže nam pripravljeno stanovanje, ter nekoliko

popravimo. Tudi nás je začel želodec opominjati na spolnovanje
naturnih tributov, kar smo pokorni spolnili. Ko je čez nekoliko časa
odzvonilo k „10 maši,“ nás nij manjkalo niti tam. Kar se petja
tiče, dobro, a za Tomince nezadostno. Po maši sèšli smo se z on-
dotajnim učiteljem g. Fajgeluom, ki je pretečeno jesen poslušal z na-
mi kmet predavanja. Ob 3 urah gremo proti g. Kuraltu.

Zdaj je bil skupni obed. Pokosilu šli smo si ogledat lepo
tominsko okolico z Grada (bližnega hriba, na kojem so razvaline
nekdane grašine: tu sem si vrezal tudi brinjevo gerjačo, ki mi je
potem služila za palco). Dospevši domu, smo po večerjali ter vlegli
k pokoju.

Drugi dan vstanemo zgodaj ter odrinemo ob 4 iz Tmina v
Žabče in dalje navzgor. Posebnega nismo videli razun Dante-jeve
grote, kder je valjda živel v prognanstvu sloveči taljanski pesnik.
Ceterta stacija je bila pri studencu, podiožen je bil kombáč, zna-
menje da hodijo sem po vodo iz švajcarije. Ko smo se nekoliko
oddahnili, napili smo se jako hladne vode (R. 3^o) Čez $\frac{1}{4}$ ob $\frac{1}{4}$
na 12) ure bili smo v razorski švajcერიji. Ko sem šel potem sedet
v travo ter gledal v doline pred sabo, prišle so mi nehote verzi
visoko mislečega Boris Mirana:

Tu doli mi je mi soparno — tesnó,
Tu dihajo sape čiste in zdrave
Le dalje le višje! nizko pod mano
Zemlje so temni obličje mi znano.—

Iz te visoke pesmi zbudi me Zuljan v travi ležečega, ko me
je prišel klicat k obedu. Pri obedu so se nam razdelila pravila gle-
de kuhanja in glede napravljanja sira. Po dva in dva morala sta
kuhat, posodo omivat itd. Gospod Hitz nam je razdelil pa pravila.
Do 4 ure smo ostali zdaj prosti.

II. Oddelek.

Ob 4. uri prignali so pastirji govedo in drobnico v staje.
Potem so dobili vsak pest soli, da so dali kravam predno so začeli
mležiti, da so jim rajši mleko pripustile. Molzli so v „kombáče“,
lesene posode, na enem kraju, višji ko na drugem, se železnim ob-
ročem.

Mleko se je takoj zvagalo ter precedilo v kotel. Kotel je bil

pokrit s pokrovom, ki je bil preskrbljen z luknjo, v kateri se je postavil cedilnik. Cedilnik je lijaku podoben, narejen iz kositra.

V grlu je priskrbljen cedilnik z dvema, finimi dratenimi mrežicami, da se mleku vsaka nesnaga odstrani. Če se med mrežicama toliko nesnage nabere, da mleko skozi ne more, spereti se mrežici v vodi s krtačo. Ko je poln kotla mleka, zakuri se na ognjišči pod kotlom, ko pride pa mleko do cedilnika, postavi se na kotlov pokrov cedilnikova podlaga, da se more potem kotel mleka naliti.

Kotel obstoji iz treh glavnih delov: 1. Kotel sam, ki je iz kotlovine in se razun v velikosti od drugih kotlov nič ne razlikuje. 2. Obod, v katerem je kotel utrjen; navadno je iz grodlja (litega železa). V gornje žrelo postavi se hermetično kotel, na podlagi ima pa paralelogramno odprtino skozi katero se ogenj na ognjišči ali do — ali izvoža. 3. Ognjišče ki je grodlasti voziček, ki se po šinah premika. Dno vozička je s paralelnimi odprtinami preskrbljeno, da more pepel odpadati, a zrak dohajati. Ognjišče seže do nekega dna oboda; med tem dnom in kotlom lovi se potem razvijajoča gorakota. Dim je odpeljan skozi cilindrični dimnik, ki se prične na nasprotni strani odprtine, v katero se izvažajo ognjišče.

Med tem časom ko pod kotlom gori, mora se poskusiti sirilo kar se tako-le stori:

Vzame se v posnemalko 7 žlič mleka; primeša se mu previdno ena žlica sirila. Ako je dobro sirilo, vsirilo se bode mleko ko prištejemo do 30 t. j. v 30 minutah. Ako se mleko prej vsiri, je sirilo premočno, treba stanjšati z vodo; ako je sirilo preslabo, treba ga pa več vzeti. Spozna se pa ali je mleko uže vsirjeno, če se, ko se prišteje do 30, prereže masa v posnemalki se žlico, ter nekoliko nagne. Ako je sirilo premočno je pri 30 naštetih preterdo, kar seve le izurjen sirar precej zapazi, ako še nij vsirjeno je masa bolj mehka, treba zatoraj več sirila vzeti. Srednjega sirila (ki vsiri v 30 minutih) vzame se za cent mleka $\frac{1}{2}$ litra tedaj en liter sirila za 2 centa mleka. Na Razorju, smo morali vzeti pa polu drugi liter sirila za 2 stota mleka, ker je bilo mleko jako masno. Razvidi se tedaj, da je sirilo odvisno le od kvalitete mleka, kar izurjen sirar spozna po skušnji in Laktodensimetru (instrument s kojim se meri gostost mleka).

Ko se je vgrelo mleko do 24° R., se ognjišče izvleče ter vlije sirilo v mleko, katero naj se med tem časom meša. Posoda v kateri je bilo sirilo, se oplakne (izpere z mlekom). Kotel se zdaj po-

krije ter pusti vse pri miru. Čez $\frac{1}{4}$ ure ali kaj se zopet odkrije ter zreže vsirjena masa na majhne, enakomerne štirivoglate kose, se zato pripravljeno leseno sabljo. Zdaj se začnejo s posnemalom iz srede proti kraju vlačiti razrezani kosi: večji kosi se se sabljo pre-režejo. To se namreč dela, da se masa nekoliko zdrobi. Opozoruje se pa, da se to ne zveršuje pohitro, kajti mast ki se v vsirjeni masi nahaja, bi se s prenaglim trenjem spravila v siratko. Ko se je masa za silo zdrobila se neha drobiti s pasnemalko, a začne mešati s ternačem (orodje za mešanje pripravljeno); početkom počasneje iz gore navedenega uzroka a potem ko se je sir utrdil, da mastne kapljice ne mogó iz sira, hitreje. Pri hitrem mešanji ločijo se maščobne kapljice v siratko, kakor omenjeno ter jo naredi (župo) bolj belo. Če pa ostane mast mlečna v siru je župa bolj zelenkasta. Meša in bije se pa toliko časa, da postane zdrobljena masa grahove debelosti. Ko se je to doseglo, se ognjišče z ognjem zopet pod kotel zapelje, da se masa do 42° R ugreje, a mešati se mora vedno enakomerno s ternačem med tem časom. Ko se je masa ogrela do 42° R postane sir kar se spozna, da postane sir elastičen in da škriplje pod zobmi, ako ga zvečimo.

Izвлеče se tedaj hitro ognjišče iz podkotla, ter počaka nektere minute, da se sir vleže na dno kotla. Potem gresta dva vsaki na eno stran kotla. Eden ima pert drugi železno žice. Prvi da drugemu pert a ta ga pomoči en konec v župo, ter ovije konec okoli žice. Zdaj potegne drugi prt k sebi in k višk potem pa pusti da ga drugi naupično potegne na dno kotla ter zajme kolikor mogoče ves sir. Vzdigneta ga na poveršje župe spravita skupaj, privežeta na kol, kterega vzdigneta na rame počakata nekoliko da se župa odteče in odneseta na mizo preše, kder je obod vže pripravljen na podlagi ter postavita s pertom vred v obod. Potem se zajme še drugi sir, če ga je kaj ostalo ter dene prvemu v sredo. Zdaj se zagre previdno s pertom postavi nanj okrogel pokrov ter spusti prešne uteže nanjega, da se kolikor mogoče vsa tekočina spravi iz njega. Čez pol ure se mu preloži pert ter se oberne gornja stran spodej, spodnja gore ter zopet preša. Zopet se ponavlja to čez eno, potem zopet čez 2 in slednič čez 4 ure. Zadnič se mu pert odstrani, da dobi gladko obliko.

(dalje prih.)