

črne, marelične in češpljeve pa svitlo-zelene. Le ko stanj in oreh imata mir pred tem mrčesom. Množijo se izredno hitro in na jako posebno čudni način. Babice same so brez flafutic; mandeljci pa, koji so od babic nekoliko manjši, imajo mala krilca in se navadno še le v jeseni prikažejo, da najzadnje letno babično generacijo oplodijo, katera potem svoja jajčica v razpoke drevesne skorije in na druge rastline nesti pričnejo, iz kojih se v prihodnji pomladi zopet edino le same brez-flafutne babice izležejo. Stare listne uši pa uže manjši mraz popolno uniči. Pomladi izlegle se babice (brez mandeljcev) porodijo zopet edino le same babice, kar se potem do jeseni neprestano rod za rodom ponavlja; še le pri najzadnji letni generaciji nahaja se med babicami tudi primerno število mandeljcev. Oplodba traja skoz več kot desetletnih rodov; to je tudi edini in pravi vzrok tako hitrega in izrednega pomnoževanja tega mrčesa.

Drevju zadajajo uši dvojno škodo: one z rilčki srkajo drevesni sok, to pa enoletne mladike v rasti zadržuje tako, da se sključijo in dostikrat tudi popolno usahnejo; njihovo blato (medena rōsa imenovano) na perji je prava podlaga in živež paleževim ali rjavim glivicam, katere ga v kratkem času popolno vničijo, da se posuši in tako drevesu potrebnih redilnih gazov iz zraka srkati in dovaževati več ne more.

Da se ta škodljivi mrčes kolikor toliko vniči, naj se napadeni vrhovi mladik brez usmiljenja odrežejo (pri visokih drevesih pa z gosenčnimi škarjami odstrižejo) in se žgō. A skoraj najboljšje je pa napadene drevesne dele z vodo, v kateri se je tobak razmakal ali pa pelin kahal, dobro pomočiti in oprati; potem prav kmalu pogine. To vspešno izvesti more se pa le na pritlikavcih in špalirjih, kakor tudi na še mladem visokorastečem drevju, katero pred tem mrčesom navadno največ trpi. Dobro je tudi od uši napadenemu drevesu puščati, kajti to dotok soka v nasjkrajne mladike in perje za nekoliko časa zadržuje in mrčes vsled pomanjkanja živeža pogine.

Med mrčesi najhujši preganjalec, požeruhar in ukončevalec listnih uši je pa polonica ali plevica (Marien- oder Blattlauskäfer; coccinella septempunctata), katera jih brez usmiljenja mori in žré; ona tudi svoja jajčica med uši na napadeno listje polaga, iz katerih se uže v malo dneh podolgaste, proti glavi vedno krepkeje, rumenkasto- ali pa rudečkasto-bele ličinke, z od glave proti zadnjem koncu trupla polagoma zgubljajočo se črnkasto potezo — izvalé, ki se od samih listnih uši živé in so, kakor pozneje polonice same, močno požrešne. Kdor hoče, da mu listne uši v drevesnici in sadnem vrtu prehude škode prizadjale ne bodo, naj, kolikor moči, veliko število polonic naloví, jih v drevesnico (sadni vrt) donaša, kjer bodo, dokler je za-nje kaj živeža, rade ostale, mu drevje listnih uši hitro popolno osnažile in mali trud njihovega nabiranja z obilnimi obresti prav dobro poplačale.

(Konec prihodnjič.)

12 zapovedi za dobro napravo surovega masla.

Iz predavanja dr. Wilhelma v zboru podružnice Ausseeske.

1. Prvi pogoj pred vsem in zmerom za napravo dobrega in okusnega surovega masla (putra) in da se maslo dolgo obdrži dobro, je snažnost. Zato vse, kar z mlekom v dotiko pride, mora popolno snažno in čedno biti. Čedno mora biti vime kravje, — čedna mora biti roka dekle, katera kravo molze, — čeden mora biti hram (mlečnica), kjer se mleko spravlja, — čedna posoda, v katero se smetana spravlja, — čedna mora

biti pinja in snažno vse, s čemur se surovo maslo gnjete in kjer se hranuje, dokler se ne prodá.

2. Predno se tedaj krava molze, se jej mora vime dobro umiti in posušiti; isto tako si tudi dekla mora skrbno roke umiti, predno molzti začne.

3. Namolženo mleko naj se brž ko mogoče iz hleva spravi, da se ne navzame hlevskega duha. V mlečnici se mora pa brž dvakrat skozi tanjko sitice precediti, da kak las ali kaj družega tacega v mleku ne ostane.

4. Mlečnica (mlečni hram) se ne sme za nič družega rabiti in nobene druge reči v njej biti, kakor mleko samo. Zrak v mlečnici mora biti čist in mlečnica taka, da se lahko prezrači, pa tudi potrebna toplota v njej obdrži; zato treba, da v zimskem času ima peč.

5. Da se smetana nareja na mleku, se navadno vlije v latvice; latvice morajo pa plitve biti, k večjemu kake 3 palce (7 do 8 centimetrov) globoke. Latvice se v mlečnici postavijo ena zraven druge na čedna pa suha tla ali pa na lese, ki so le malo više kot tla. Zeló napačno je, če latvice stojijo ena nad drugo.

Latvice so pa lesene, lončene, steklene, iz emajli-ranega vlitega železa ali pa dobro pocinjenega železnega plēha. Plehaste, dobro pocinjene, so med vsemi najboljše zato, ker so trpežne, se lahko čedijo, pa so tudi dober kup.

Mlečnica ne sme topleja biti kot k večjemu 12 stopinj R., mrzleja pa tudi ne kot 10 stopinj, zato treba, poleti jo pridno zračiti in podnevi ob hudi vročini okna odpirati, pozimi pa kuriti.

Posnema se smetana čez 36 do 48 ur, dokler je mleko še sladko. Posebno poleti je treba paziti na to, da se mleko posname, predno se začne kisati, a vendar ne preaglo.

6. Posnema se pa smetana tako, da se posname sama vsa, nič pa od mleka zraven ne vzame. Najbolje se to opravi s plošnato plehasto žlico, v kateri so majhne luknjice, skozi katere lahko mleko odteče.

7. Kdor hoče posebno fino surovo maslo napraviti, mora sladko smetano mēsti.

8. Da se smetana srečno vmete, je največ odvisno od tega, koliko toplote ima smetana. Sladka smetana se najbolj vmēte, če ima 9 stopinj R. toplote, kedar se v pinjo vlije. Če je tedaj smetana topleja, se mora pinja v mrzlo vodo postaviti, da se shladí na 9 stopinj; če pa je mrzleja, se mora pinja postaviti v vročo vodo, in smetana v pinji mešati tako dolgo, da dobí gori povedano toploto. Prilivati gorke ali mrzle vode se smetani nikoli ne sme, sicer se maslo težje vmete in mu je škodljivo. Pozimi se pinja mora poprej s toplo vodo umiti, da se smetana v njej ne shladí preveč.

9. Lesene pinje so boljše od plehastih.

10. Pinja naj se le na pol napolni s smetano. Mēsti se ne sme prebitro.

11. Gnjesti se ne sme z roko, ampak z lesenimi lopatami.

12. Če se iz kiselkaste smetane surovo maslo dela, se ga več dobí, al ne drži se dolgo, če ni osoljeno. Tudi mora kiselkastka smetana malo toplejša biti (10 do 12 stopinj R.), kedar se v pinjo vlije.

Gospodarske novice.

* 5 štípendij za učence kmetijstva je ravnokar za sinove koroških starišev osnoval v Belaku na Koroškem 19. junija t. l. umrli posestnik V. E. Feldner. Zapusil je v ta blagi namen 30.000 gold., katerih obresti naj se obrnejo za 5 štípendij takim mladenčem, ki so