



gospodarske, obrtniške in narodne.

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

V Ljubljani v sredo 26. januarja 1870.

Gospodarske stvari.

Še enkrat o novi zemljiški davkovski postavi.

„Novice“, ki si ne dajo očitati, da se „vlečejo le za jezik“, ampak katerim je tudi glavna naloga to, da skrbijo za bolji stan našega naroda, so že lani, ko je bila nova postava od 24. maja 1869. leta oklicana, po kateri se ima predrugačiti zemljiški (gruntni) davek, podale svoj poduk o tej za vsakega kmetovalca prevažni zadevi.

Kmalu pride čas, da se prične nova cenitev (novo šacilo) zemljiškega davka in pa nov kataster na čisto novi podlagi.

Važna ta stvar je v roke položena okrajnim komisijam in pa deželni komisiji. Zato Vam rečemo še enkrat: dobro zapomnite! — da dobro in slabo za vsak okraj in celo deželo zaradi bolj ali manj pravičnega davka je najbolj v roko dano okrajnim komisijam.

Ne prezrimo tedaj, da ob volitvah okrajnih komisij si volilci in izvoljenci dobro v spomin vtisnejo to, da imajo veliko odgovornost na svoji vesti, kakošne može volijo v komisijo, in da izvoljeni vestno opravljajo svojo nalogo.

V ta namen naj iz omenjene postave navedemo nekatere poglobitve točke.

Razdelek 1. odločuje, da zemljiškemu davku je podvržen vsak svet, ki je za kmetijsko obdelovanje pripraven. To si je dobro zapomniti, da je že svet davku podvržen, če se tudi ne obdeluje, da pa se le za obdelovanje dá porabiti (benützbar), in če se tak svet za kaj drugega tacega rabi, kar ga ne oprostuje zemljiškega davka.

Cenilna komisija — ktero bomo pozneje popisali — bode razsodila, v katero vrsto zemljišč se ima postaviti svet, če tudi ga posestnik iz ktereга koli vzroka za kaj drugega rabi. Tako, na priliko, se bode za svet, ktereга komisija za senožet pripravnega spoznava, senožeški davek plačeval, če tudi posestnik tega sveta ne rabi za senožet, ampak za pašnik, kajti „pašnik“ je tudi davku podvržen. Le takrat, ko bi gospodar ta svet rabil za kaj tacega, kar je po §. 2. davka prosto, kakor, postavimo, za kako javno (sploh rabljivo) pot, za pokopališče itd., le takrat je tak svet davka prost in se ne sme v vrsto senožet šteti.

Po razdelku 2. je nerodovitni svet zemljiškega davka prost. Da pa komisija po tem §. more kak svet za nerodovitni svet priznati, mora taka zemlja že v svojem prvotnem stanu za nič biti. Če je nerodovitna le za to, ker je zanemarjena ali popolnoma zapuščena, takrat gospodar ni zemljiškega davka prost.

(Konec prihodnjič.)

Nekaj o koristi in škodljivosti različnih živalskih plemen.

Iz gozdarske šole v Šneperku.

Po Bodensteinu posnel Franjo Padar.

Ker bi marsikoga bralca „Novic“ utegnilo zanimivati, ako sliši nekoliko o škodljivih in koristnih naših živalih, zato jim podajam nekoliko vrstic, ki imajo toliko trdnejšo podlago, ker so iz skušenj povzete.

Ne dá se tajiti — tako pravi g. Bodenstein — da mnogi lovci marsiktero žival pokončajo zato, ker niso dobro podučeni o koristi ali škodljivosti njeni. In celó take živali se najbolj moré, ktere so krotke in ktere malo škodujejo, storjeno škodo pa po drugi poti povračajo.

Sto in sto malih podlasic (Mustela vulgaris) se na Kranjskem vsako leto pomori, in vendar ta živalca malo škode včini, ker je dobra preganjavka miši. Koliko samo dve podlasici lahko miši pokončate, kaže se iz sledečega: Pri sprehodu skoz fazanjak — piše B. — mi pride majhina podlasica na proti z gozdno miško (Mus silvaticus) v gobčeku. Brž primem za puško, da bi jo ustrelil; imel sem že misel natlačiti jo, hipoma me pa spreletí druga misel; puško denem na stran in živalco opazujem. Urno z miško v gobčeku teče memo mene v gosto travo. V nekolikih minutah pa pride zopet nazaj iz goste trave brez miške. Potem teče zraven mene, leze v goljavo in jame pridno mišje luknjice kopati. Miši v zadregi skačejo sém in tje, tako, da sem jih sam nekoliko pokončati mogel. Bitva trpi nekoliko časa, a podlasica zopet eno miško prinese na ravno isto mesto v gosto travo. Morebiti je mladim hrano prinašala, kajti v kratkem je zopet prišla, vjela miš in jo ravno tje nesla. V 30 minutah je ta mala živalca 5 mišek na isto mesto znesla. Zdajci moram tje, ker je kupec drva nakladal, pa kaj zapazim na mestu, kamor je omenjena živalca hodila? Čudil sem se, ko zadnjo poleno vzdignem in zapazim 7 umorjenih miši, in tudi sled, da so morale v kratkem le-sem nanesene biti, kajti nekatere so bile na pol snedene.

Res je, da podlasica tudi z mladim zajčekom tako naredí, pa tega sem sam prepričan, da le v prvi mladosti jim je nevarna, starejih se pa ne polasti rada.

Dr. H. O. Lenc popisuje v svojem prirodopisju „človek in sesajoče živali“ bitvo s podlasico in hrčekom (Hamster), ki se je s smrtjo obeh končala in pravi: Kostí njegovega smrčeka so bile zdrobljene; eden srednjih zob je izpadel, drugi se je majal, in le četrť je še trdno stal, — drugod ni bil dosti ranjen, ker podlasica ga je le za smrček grabila v boju. — Majhine živali podlasice le za tilnik ali za glavo zgrabijo; pri hrčku je bil pa tilnik preširok za majhen gobček ži-

valce. — Razvidi se toraj iz tega, da velikih zajcev majhina podlasica umoriti ne more.

Povsod, bodi-si v gozdu ali na polji, kjer miši škodo delajo, naj se tedaj nedolžna podlasica ne preganja.

Drugače je pa pri drugi vrsti podlasic: pri tako imenovani beli podlasi (Mustela erminea), ktera le takrat miši lovi, kader drugih živali dobiti ne more. Zatega del je ni tako škoda, ako se preganja in mori.

Da je tudi dihur hud preganjavec miši, to je res, kajti njemu tudi vodne in sive podgane niso kos, vendar pa manjšim lovskim živalim ne prizanese, ampak jih neusmiljeno davi.

Zastran pokončevanja miši je tudi sôva spomina vredna. Nek gozdinar je našel v otlem drevesu 9 lepo razkosanih miši. Sova je tu imela mlade, in razkosane miši so jim služile v živež. Znano je tudi, da zajcem ne prizanese; al za pokončevanje roparskih miši toliko stori, da jo z vsemi njenimi vrstami priporočam varstvu; samo bubuj ali hostna sova ne more se priporočati.

Iz ravno teh vzrokov tudi ne preganjajte roparske kanje (Falco buteo, Falco lagopus).

Izmed gavranov zaslužite varovani biti: kavka (Corvus monedula) in navadna vrana (Corvus frugilegus).

Da te dve vrani pobirate hrošče in črve hroščev, tega se v kebrovem letu vsak do dobrega lahko prepriča. Tudi siva vrana (Corvus cornix) je ravno v tem smislu hvalevredna. Gorjé pa drugim tičem, posebno ako te vrane v veliki trumi v gostem gozdu živé. Ondi te vrane več kakor 20 do 50 odstotkov tičev družih vrst podavijo. Sam sem bil vpričo, ko so sive vrane združene napadle fazana na jajcih sedečega, ga odpodile in jajca vzele.

Kjer tedaj hočejo fazane, zajce in jerebice rediti, ondi se morajo te baže vrane, namreč siva in njej sorodna črna vrana (Cornix nigra) preganjati in moriti. Ravno tako tudi sraka (Corvus pica).

Tudi šoja (Corvus glandarius) se mora trebiti, ker je, kakor sraka, siva in črna vrana mnogim manjšim tičem škodljiva, čeravno nekoliko tudi črve in miši pobira. V izgled bodi naj to: V nekem delu gozda smo nasejali seme mladih hrastičev. Zima je bila ugodna, snega je padlo malo, in tako je vsejano seme pognalo. Al pripodi se kopa teh tic. Nismo jih mogli odgnati niti s streljanjem niti kako drugače. Toraj so nam skoro vse snedle, le 50 hrastičev je ostalo na velikem prostoru.

Od omenjenih vranov so pa najškodljiviši: Siva vrana, črni vran, sraka in včasi tudi šoja.

O mlekarstvu in sirarstvu

s posebnim ozirom na razne razmere.

Govoril v deželni goriški dvorani 6. decembra 1869. l. učitelj kmetijstva Fr. Povše.

(Dalje.)

Potem se prične sir soliti. To delo je posebno važno, ker to pospešuje dobroto sira. Soli se po vrhu in krog in krog, da se drgne s solno vodo. V 24 urah se sol po vrhu hleba raztopi in potem vzame sirar ščet in po vrhu raztopljeno sol dobro vriba v sir; potem obrne sir in ga zopet na drugi strani po vrhu osoli.

V začetku soli vsaki dan, potem vsaki drugi dan itd. to delo traja več mesecev, ali celo leto pri prav velikih hlebih. Sploh velja to, da se more soliti toliko časa, da se pokaže sir ves s soljo navdan. S tem, da se polagoma soli, sir vedno lepo zori, in da mnogo let ostane zdrav. To skušnja spričuje, kajti nahajajo se

siri po 50 let stari, ki so pri vsem tem prav izvrstno okusni.

V siratki, ktera v kotlu ostane, je še nekoliko maselnine, nekoliko sira in mlečnega sladkorja. To siratko lahko porabimo, zgrejemo jo na 72 stop. R., in naredijo se pene, v katerih je zbrana skor vsa v siratki zaostala mast. Te pene pograbimo v latvice, ktere stavimo v mlečnico in v 24 urah se zbere na vrhu smetana, ktera čeravno ni popolnoma enaka pravi smetani, je vendar dobra, da jo lahko porabimo za napravo masla ali jo porabimo pri napravljanji pretolstega sira.

Pa tudi v tej siratki je nekoliko sira in lahko iz nje napravimo skuto, vzemčič (Ziegenkäse). Treba je tej siratki dodajati nekoliko kisline, sirila, in treba je, siratko v kotlu tako zgreti, da jame vreti. Sirna stvar se v siratki vsiri in ti sirni svalki pridejo na dno kotla, ktere potem pobereemo iz kotla in iz njih majhene sirne hlebčke napravimo in potem posušimo. Tak sir je dober in za domače potrebe pripraven. Ostala siratka je dobra piča za svinje.

V tej siratki je pa še mlečni sladkor, kterege dobimo, ako siratko tako dolgo prekuhujemo, da se vsa vodena reč shlapí in le sladkor ostane. K temu je pa treba veliko drv, in to je vzrok, da ne izdelujejo iz siratke mlečnega sladkora. Iz te zadnje siratke nekteri napravljajo tudi žganje, ktero nekteri zeló hvalijo.

Tam, kjer imajo le malo mleka, delajo iz mleka tako imenovani sir opékni (Backsteinkäse), tako imenovan po podobi opeke (cegla); tak sir je limburški itd. Pri napravi takih sirov je poglavitno to, da ni treba mleko segreti nad ognjem, ampak ravno pomolzeno mleko (mleko spod krave), ktero je toplo, se vlije v posode (brete) in zdaj se hitro dodá sirilo ter pusti se vse mirno stati eno uro. V tem času se vse mleko vsiri. Po tem se pobere sir iz posode in se vlije v tvorila, ktera ležijo na nekoliko viseči mizi, ktera ima vreze za odtekanje siratke. Tvorila so narejena iz pol palca debelih desk v podobi opeke, toraj štirivoglata, dno pa in stranice imajo mnogo ljuknjic, skoz ktere se odteka siratka. V 4 urah je treba iz tvoril vzeti sire, ktere stavimo na mizo. Siri ležé na slamnatih bilkah, da vedno lahko odteka vodena stvar, drug pri drugem, in deske, vprte druga proti drugi, nekoliko stiskavajo sire. To traja 4 dni; med temi 4 dnevi pa je treba sire večkrat obračati. Potem sire, kakor hitro so nekoliko trdi postali, postavimo v sirarno izbo, treba jih je pa vsoliti, in sicer se vzame na 20 funtov sira 1 funt soli. Ko so siri v sirarni izbi, treba je, da jih vsaki dan obračamo in s solno vodo peremo in vribamo. V sirarni izbi mora biti gorkota 12 do 15 stopinj in največa snažnost. V 6 tednih dozori siri, kteri so prav okusni. Mleko v tak sir podelavati, je prav koristno, ker prihranijo se drva, in ni treba dragega kotla in dražih naprav, ktere so potrebne pri izdelovanji švicarskih sirov. V kratkem času dozore taki siri za prodaj. Vendar treba je vedeti že pred in za gotovo, kam bo mogoče tak sir prodati, kajti on ne trpi dolgo časa in se prav rad pokvari.

Izdelujejo pa še drugačne sire in skor v vsaki deželi imajo nektere posebnosti; al poglavitni šegi, sire izdelovati, ste gotovo ravno te dve šegi, to je, švicarski sir in opekni sir ali tudi limburški sir imenovan. Ker pride v kratkem na svetlo knjižica o raznih sirih, tedaj lahko opustimo pogovor v raznih sirih. Ravno tako je tudi ovčje in kozje mleko za napravo sirov prav dobro. Naprava sirov iz takega mleka je enaka kakor pri izdelovanji iz kravjega mleka.

(Konec prihodnjič.)