

daj zopet na potovanje, na lastno opazovanje! Če pogledamo našo mladino, koja je pred nekoliko leti v šolo hodila; ne bomo veliko veselejšega najdeli, ter poznali, da je šolsko poučevanje malo koristilo za življenje. Tukaj govorim od šole sploh, vendar ni tukaj brez izjemkov.

Spominjamo se zopet na tega, kar smo opazovali med ljudstvom. Primerimo pa sedaj šolo, ktero smo opisovali s tirjatvami, ktere izpeljujemo iz svojega opazovanja. Tista šola, ktere poglaviti namen je, učiti branje, pisanje in številjenje kar mehanično, šola, v kteri se zemljepisje kar iz glave uči, šola, v kteri se nauk le toliko zadobiva, da traja za čas šolskega poučevanja, potem se pa kar skadi, tista šola bo malo hasnila, ter bo javalne kmeta napeljala v boljše kmetovanje. Taka šola ne bo ljudi spodbadala, da bi bili bolj pametni in previdni v svojem življenji. Ali bo mar ljudi odgojila, kteri bi v državi in soseski spolnovati svoje mesto znali? Ali bo mar obertnikom podpora pri današnjem stanu obertnije, ko se je kupčija toliko povzdignila? Ali bo ozdravila vse gnjile rane v družinskem življenji?

(Dalje prih.)

Drobtinice iz dnevnika slovenskega učitelja.

Spisuje Josip Levičnik.

Motto: „Nulla dies sine linea!“
Stari rimljanski pregovor.

O pridobitvi sirovega masla in sira iz mleka smo se učili v daljnih gospodarstvenih ukih. Naj povem tudi od tega po kratkem kaj. V mleku plavajo male mastne kroglice, ki so nekako sklenjene med saboj z neko sirarsko žlezo. Ako mleko mirno stoji, vzdigujejo se te male kroglice k verhu, ter pokažejo se nam pod imenom smetana. Vender pa te kroglice v smetani še niso popolnoma vkup sprijete, ampak imajo še vedno sirarske delčike vmes, ktere je treba mehanično razkrojiti in odpraviti, ali z drugimi besedami: mastne kroglice treba je zjediniti vkup v eno truplo, in to je sirovo maslo ali puter. Mlečne posode, ki se rabijo za pridobljenje smetane, naj bodo prav nizke, narejene ali iz lesa, gline, steklenine, ali iz pleha. Iz pocinjenga kositarja (Weissblech) posode so naj boljše. V sobah, kjer ljudje bivajo, naj se mleko ne gosti; tudi mlečnate posode eno na drugo postavljati ni dobro, — pokri-

vati jih pa celó ne. Kraj, kamor se posode z mlekom postavljajo, naj bode hladán, zrak pa čist. Pri večjih gozpodarstvih imajo nalaščne shrambe za mlečnice. Visoko povetrije smetano nekako prižéne, ali slabša je. Smetana je takrat godna, ali kakor Nemci pravijo zrela, kedar se je, ako se s perstom va-njo žókne, nič persta ne prime. Iz smetane dobivamo sirovo maslo. Za to imajo razna orodja, pa kakor sem spoznal iz besed g. dr. Wilhelm-a je naša navadna pinja za to skoro naj boljša. Pri pinj-delanju naj se pazi na pravo temperaturo smetane. 14 do 15 stopinj gorkote je naj bolj vgodno; pri 12 stopnjah je smetana premerzla, pri kateri okoliščini naj se pomaga s toplo vodó; — nasprotno pa naj se o poletni vročini smetana do prave mere shladi. Dalje naj se pri pinj-delanju ne hiti preveč, ampak dela naj se zmerno in kolikor je mogoče enakomerno. Ko je puter narejen, naj se v merzli vodi prav dobro zgnjéte. Naj bolje je, ako se zgodi to z roko, da se s tem vsi mlečni deli, kar jih je vtegnilo po luknjicah v putru ostati, vèn zmèzdijo. Mlečne kaplice se namreč po luknjicah spridijo, in puter postáne vsled tega záreck ali žaltov. Kjer puter za dalji terpéz ali za pošiljanje v daljne kraje pripravljajo, je dobro, ako se med njega malo drobno smlete soli vgnjéte. Na 1 funt putra naj se vzame 1 do 1½ lota soli. Sol namreč mokroto na-se vzame, in se potem taki puter prav dolgo lahko ohrani. Na severnih krajih, n. pr. po Češkem in v Nemčiji so tega nek sploh vajeni, ker se osoljeni puter bajé prav lahko prodá in je torej g. docent to manipulacijo planinskim pokrajinam posebno priporočal. Na Angležkem vzamejo tudi na 16 funtov putra ¼ funta sladkora in ¼ funta salpetra vmes.

Puter se spremeni v maslo, ako se stopi, ali kakor pri nas pravimo skuha. Gosp. docent je priporočal, naj se pretopi dvakrat. Akoravno ima nek tako dvakrat pretopljeno maslo malo slabejši okus in ni prec dober za zabeljo, pa nasproti toliko dalj terpi in je za razpošiljanje toliko bolj pripravno. Naj torej poskusijo naše gospodinje tudi s tem, ako se bo sponeslo.

Da se dalje iz mleka dela in pridobiva tudi sir, je sploh znano. Mnogi kmetijski gospodarji vgibljejo, bi bilo li bolje puter, ali sir delati. Gosp. dr. Wilhelm meni, da ako se skupi za 1 funt putra 40 soldov, za 1 funt sira pa 24 soldov, se je

bolje sirarstva poprijeti. Tožil pa je pri tej priliki vnovič, da so živinorejci v Avstriji ravno v zadevi sirarstva vse preveč nemarni in zanikerni, ker se razun Vorarlberškega (ktero je v tej zadevi hvalilno omenil) redko kje zdatno s tem pridelkom pečajo, akoravno se sira vedno več povžije in je tudi vedno dražji. Omenil je gosp. docent pri tej priliki že v drugič, da Švajca na leto tri sto tavžent centov sira izvozi (to je čez svoje meje prodá), Angležka pa ga na leto pokupi ali vvozi do 1 milijon centov. Avstrijske planinske pokrajine je g. docent grajal, da ljudje ondi vse preveč maščobe povžijejo in potrohnjajo.*) Za sirarstvo se porabi prav veliko mleka; rajtajo ga namreč 4 bokale na 1 funt sira. Na Švicarskem in Bavarskem imajo živinorejci nekake sirarske družbe. Mleko namreč oddajajo v tovaršiji v sirarnico, enako potem tudi sir prodajajo in si dobiček po razmeri delijo. To je tim boljše, ker se morejo delati toliko večji siri; zakaj, če je večji hlebec, manjšo skorjo ima in se tudi lahko veliko dalj časa ohrani. V slovečem Ementhal-u, od kjer dohaja ena naj bolj žlahtnih verst, delajo hlebe do 1 cent težke. Sir se prideluje na mnogo načinov, in je gosp. docent obžaloval, da o pomanjkanju časa ni mogel bolj obširno o tem govoriti. Po večjem je navédel, da delajo: tolstega, pri katerem mleka nič ne posnamejo; poltolstega, pri katerem mleko le na pol posnamejo; in pustega iz popolnoma posnetega mleka. Skuhani siršenk se primesi mleku, ktero se potem zasiri. Na to se siradka odcedi; sir (Quarkmasse) pa zgnjéte bolj ali manj, kakor se namreč želí napraviti bolj mehki ali pa terdi sir. Potem se sir vgnjéte v tvorila; in po navadi nekterih krajev pride čez nekaj časa v stiskalnico, kar pa ni ravno neobhodno potrebno. Za tim se sir soli, in sicer po velikosti hlebov od 2 dni celó do dveh mesecev. Za planinske pokrajine se je sploh priporočevalo delati velike hlebe, ker se, kakor je bilo že omenjeno, veliko dalj ohranijo. Sirom manjše oblike more biti kupec že naprej zagotovljen, sicer se je bati skor gotove škode. Da se kozje in ovčje mleko tudi za sir dobro porabi, je sploh znano.

*) Kakor nam je dobrovoljni gosp. dr. Wilhelm večkrat kako šaljivo povedal, pravil je tudi o tej priliki, da je pri nekem posestvu na Zgornjem Štajarskem (mende je bilo pri enem farovžu), kjer so imeli 8 krav, prasal nekdo kuharico, koliko putra da na leto prodajo, na kar je nekako razžaljeno odgovorila: Hvala Bogu! tako dalječ pa še nismo prišli, da bi mogli že take reči od hiše prodajati; — to lahko še vse domá porabimo!

Daljni predmet bil je o pitanju živine. Le-to se posebno ondi dobro sponaša, kjer pridelajo dosti klaje; tudi raznotere fabrike, zlasti sladkornice in pivarne dajo za pitanje živali kaj dobrih ostankov. Ker mesnina prihaja vedno dražja, se tudi pitanje živine že samo po sebi priporočuje. Se vé, da se sme v hlev postaviti v to le toliko živine, da se s klajo lahko shaja. Zbere naj se v to vender le sposobna živina. Ona ne sme biti stara, ker se taka počasi in slabo spita. Stara živina se zredi na dan le $\frac{1}{4}$ funta, — mlada nasprotno na dan 1 celi funt. Po spolu je rezana živina možkega spola za to naj boljša. Stara vprežena živina je za pitanje kaj slaba; tudi preveč kumerna ni za to, ker oboji preveč potrebujete kerme. Nekatere živinorejce slepi pri nakupovanji tacih — da po terdi gorenščini rečemo — starih merh niska cena; ali ravno to jih goljufa. Tudi na pijučih boléhna živinčeta se slabo pitajo. Drobne kosti, globoke persi, ravni herbet, mehka in žlahtna koža; dobrovoljna nprav in dober slaj (po besedah g. docenta: „gute Fresslust“), kakor tudi živina bolj svetle barve so spazljivosti vredna znamenja dobrih pitavnih živali. Živinorejci razločujejo polovično in popolno pitanje. Popolno pitanje zahteva veliko veliko klaje in je priporočila vredno le za večje sejmišča. Pregovor: „čas je denar“, veljá namreč tudi pri pitanju, torej kolikor prej je živina za mesnico godna, toliko bolje je. Skopovati s klajo pri pitanju pa nikakor ni. Zpomniti je vender, da edino samo senó pri pitanju ne tekne dobro. $\frac{1}{3}$ sena in $\frac{2}{3}$ kake dobre zmesi se naj bolje vjema, in to pravilo veljá za vse pitavne živali brez razločka. V glavnem posnetku se tedaj glasi pravilo o pitanju živine: Živinorejec! zbéri si v to dobre sposobne živali, in skêrbi jim za bogato, tečno kermo!

(Konec gospodarskega uka prih.)

Ogled po šolskem svetu.

Iz Ptujja. Učiteljsko društvo ptujskega okraja ima danes 1. dec. shod pred poldnem ob 9. v sobi tukajšnje mestne šole.

J. Ferk, dr. predstojnik.

Iz Černomlja. 27. oktobra so bili učitelji našega šolskega okraja pozvani, da so dva svojih tovaršev v okrajno ali kantonsko šolsko svetovalstvo volili. Sošli so se vsi, le štirji so zavoljo pre slabega vremena volitev zamudili. Izvolili so enoglasno gg. M. Stanonika iz Starega terga pri Poljanah in J. Juvana iz Černomlja.