

Dvojnvrsten ječmen naj ima dolgo, močno in zeló svetlo slamo ter malo obrasteno z listjem. Skušnja uči, da ječmen, več če ima listja, ter bolj če je slama temno-barvana, tem raje poleže. Dolgi ječmenov klas naj bode visoko nad zadnjim listom. Zrnje na ječmenovem klasu naj bode gosto, rese pa fine, ki se lahko lomijo in to kolikor bližje pri zrnju tem boljše.

Oves je dosedaj žalibog najbolj zanemarjeni pridelek naših kmetij, akoravno on zasluži največo pozornost in oskrbovanje, kajti on ta trud dobro poplača. Ovsena slama naj bode močna, velika in zelena še ne sme biti podobna bičovji. Zrna naj bodo v klasu dobro pritrjena, pleve pa naj bodo mehke in fine, pa vendar ne take, kakor moker papir.

Kako je izbrati najboljše zrnje iz najlepšega klasa — in katere lastnosti mora imeti to zrno?

Pred vsem je omenjati, da je najboljše zrnje vedno blizu srede, kakor uže vid pokaže.

Najboljše pšenično zrnje je dolgo, široko, polno, proti vrhu le nekoliko drobneje, špica pa močna, vdrtna po dolgosti naj je fina in od obeh strani bujno obokana. Zrnje naj je valjasto. Kal naj leži prav na spodnjem koncu zrna tako, da zrno izgleda, kakor da bi bilo povševno odrezano. Kal naj zavzema kolikor mogoče majhen prostor v razmeri k celemu zrnju, ter ne sme biti premočno skrčena.

O najpopolnejšem rženem zrnju bi bilo sledeče omenjati: Zrnje je dolgo, kolikor le mogoče enakomerno po celi svoji dolžini. Hrbet zrnjev je visok, malo obokan, vdrtna je zeló fina pa močno obokana. Vsaka polovica zrnja, to je, na desno in levo od hrbta naj bode drugi enaka ter ne enostransko razvita.

Zakrivljena zrna ali drugače pohabljen niso za rabo. Zrnova lupina naj je gladka. Kal mora biti dobro zaznačen, globoko ležeč in njegova špica ne sme biti pretanka in ojstra. Barva zrnova v splošnem ni nič kaj merodajna.

Najboljše ječmenovo zrno je veliko, težko, polno, široko in popolnem obokano. Pleve naj so polne brez vsake gube, posebno je to važno na kalilnem koncu. Pleve naj so mehke in tanke ter naj bodo svitile barve. Višnjevka zrna niso za rabo.

Najboljšo ovseno zrno je dolgo ter močno obokano, težko in polno; pleve so k večjemu za eno četrtno dalje od zrna. Barva naj bode kolikor le mogoče, določena, to je, beli oves lepo bel, rumeni oves rumen in črni oves zeló temen, skoraj črn. Svitlo barvani oves ima najfinejše pleve. Oves, ki nima res, je vedno boljši, kakor oni z resami.

(Dalje prihodnjič.)

12 zapovedi za dobro napravo surovega masla.

Iz predavanja dr. Wilhelma v zboru podružnice Aussee-ske.

1. Prvi pogoj pred vsemi drugimi 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 dekleta, 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 omiti in posušiti; isto tako si tudi dekla mora skrbno roke omiti, 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 tanko sitico precediti, da kak las ali kaj družega tacega v mleku ne ostane.

4. Mlečnica (mlečni hram) se ne sme za nič drugega 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 je treba, da ima v zimskem času 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 na drugo.

Latvice so pa lesene, lončene, steklene iz emajliranega vlitnega železa ali pa dobro pocinjenega železnega pleha. 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 večjemu 12 stopinj R., mrzleja pa tudi ne kot 10 stopinj, zato je treba, poleti jo pridno zračiti in podnevi ob hudi vročini okna zapirati, pozimi pa kuriti.

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

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 prehitro.

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 kiselkasta smetana malo toplejša biti (10 do 12 stopinj R.), kedar se v pinjo vlije.

Imenik udov c. kr. kmetijske družbe kranjske.

(Dalje.)

Podružnica Novomesto.

Gg. dr. Poznik A., predstojnik, Babnik J., Bačnik J., Bartel M., Clarici J., Dovič J., Ekel J., Hočevar