

zato je tudi ondotna goved jako utrjena. Žal, da je nekoliko pretemno-dimaste barve, ko bi bila bolj siva, bi je pač boljše ne bilo za naše razmere.

Skrbimo toraj, da bomo zenačili našo goved, da jo tudi dobro oskrbujemo in krmimo in upati smemo, da pridobimo dobro ime v ptujini, ki bo pošiljala stalnih kupcev na naše živinske trge. Naši državni poslanci naj vedno skrbijo za to, da se našim avstrijskim živinorejcem zagotovi vspešnost reje ter da se jih veruje ptuje konkurence, ki je nas itak na žitnem trgu popolnoma vničila. Visoka vlada pa naj bode prepričana, da bodo naši živinorejci se še v obširniši množini poprijeli govedoreje, da bodo zamogli zado- stovati trgu in konsumu po domačih mestih Dunaj itd., vsaj dokazuje uradna statistika, da se je na Kranjskem reja mlade živine v minulem desetletji za celih 48% pomnožila, tako tudi po drugih, posebno planinskih deželah. Jalov je tedaj ugovor velikih dunajskih mestjanov, da ni dovolj domače govede za trg mesarski, da mora prihajati pitana živina iz Rumunije, Ruskega itd. Pa saj nizka cena jasno oporeka tem ugovorom, menda dunajski židje hočejo imeti monopol, ubogi živinorejec pa naj se zadovolji z bornim dohodkom. —

## Vprašanja in odgovori.

*Vprašanje 5* Naznanite mi v prihodnjem listu kako sredstvo, da se mi dobro očisti letošnji jabolčni mošt. (Mat. Z. v Smokuču.)

*Odgovor.* Vzrok, da se Vaš jabolčnik ne očisti, zamore bití ali njegova premajhna moč, to je, primanjkanje onega dela v moštu, kateri vpijani ali pa ste prepozno mošt pretočili.

Ako ste mošt prepozno pretočili, zamorete ga sedaj popraviti, če ga v primernem času še dvakrat pretočite, če imate pa čas, pustite ga toliko časa pri miru, da se očisti.

Očistiti ga zamorete tudi z jajcovim beljakom, kako, to Vam pové vsak količkaj skušen gostilničar na Bledu. Čistenje z beljakom ali pa z ribjim klejem prenese pa le dovelj močan mošt, kar pa Vaš gotovo ni, kajti jabolčnik sam na sebi je vedno slaboten. Zato je priporočati z jabelki skupaj zmečkati tudi hruške, ali pa jabelčniku samemu pridjati špirita ali pa sladkorja. Ako sam špirit pridenemo, obdrži jabelčnik predolgo njegov okus, zato je dobro tudi ob enem dodati sladkorja.

Po mojem mnenji je Vaš jabolčnik preslab in jaz Vam svetujem to-le narediti: Dajte Vaš mošt v gorško shrambo, a varujte, da se Vam ne scika (in ne postane jesihovo kisel). Na vsak hektoliter jabolčnika dajte preko 1 kilogram dobro zmečkanih jabelk ali pa hrušek, še bolje pa, če imate kaj grozdja. Potem dodenite na vsak hektoliter mošta 1 liter špirita in 2 kilograma sladkorja (cukra). Špirit mora biti najboljši, ki ga dobite v prodajalnici. Sladkor dajte dobro zdrobiti, in potem ves mošt z vsem vred dobro premešati. Tak mošt bode začel kipeti (vreti), se ve da pa le, če je dovelj na toplem. Na vsak način bode ga treba dati sedaj v zakurjeno shrambo. Ko enkrat kipenje (kuhanje) poneha, treba ga je potočiti ter shraniti v hladno klet. Ako naredite z Vašim moštom tako, bode boljši kakor vsak hrušavec in močen kakor vino. To-liko časa ga pa pustite ležati pretočenega, da zgubi okus po špiritu. Zboljšanje vsacega hektolitra stalo Vas bode preko 1 gold. 20 kr.

*Vprašanje 6.* V naši cerkvi nahajajo se na zidu zlasti v kotih neki prav neprijetni madeži od vlage,

kateri se z navadnim belilom in barvilom nikakor popolnem odpraviti ne dajo. Je li kako zanesljivo sredstvo za njih odstranjenje (razen novega ometa) Vam znano? V tem slučaju prosim, da to v „Novicah“ priobčiti blagovolite, ker bi gotovo s tem ne le meni, ampak tudi še marsikomu drugemu vtregli. (A. D. na Črnem vrhu.)

*Odgovor.* Vlaga temelja gre skozi temeljni zid na kviško, raztopi soli, ki so v zidu, to je, v kamenju in malti, in tako nastanejo kisline, ki zopet naprej razkrojujejo zidovje. Pri tem razkrojenji narejene soli stopijo iz zidú ter se nabirajo zunaj njega. Najboljši varstvo proti tej nadlogi je pravo izbiranje kamenja, s katerim zidamo. Kamenje mora biti tako, v katerem ni nič tacih soli. Ako je pa enkrat zid narejen, ne pomaga družega kakor izsušenje temelja. Dež ne škoduje nič, a mokra zemlja pod temeljem je škodljiva. Sušenje bi Vam tako-le priporočali: Temeljni zid je treba odkopati, ves poškodovan zid je obbiti, to je, namet odstraniti. Zid naj se potem dobro izsuši, kar se dá s tem pospešiti, da skoz njega nekaj lukenj naredimo. Ko je enkrat zid suh, očistite ga, zazidajte luknje z opeko ali z dobrim kamenjem ter ga omečljite s cementom. Na mesto zemlje (prsti) pa prisujte k temelju debelo, suho kamenje, skozi katero vlačnosti vedno izpuhteti zamore. Tudi, kar je temeljnega zidu v zemlji, je treba s cementom ometati.

## Gospodarske izkušnje.

*Kako rezati vrbinje za košarstvo.*

Vrbinje ali bekino šibje režejo takrat najbolje, kedar je slednje uže dovolj ulesenelo in listje zgubilo, tedaj od srede oktobra naprej, vendar ne dalje kakor konec meseca aprila. Pozneje rezati ne kaže, ker je šibje uže preveč muževno. Deblo trpi in šibe niso več tako dobre, kakor poprej. Nekateri režejo šibje, kedar beke prvič v mezgo pridejo, ker se tedaj laže daje lupiti in precej, vendar šibje v tem slučaju menj ugaja košarjem. Meseca decembra in januarija režejo šibje, katerega ne mislijo lupiti.

Kjer ne jemljejo ozira na muževnost, kaže ob enem času vse porezati ali posekati: količe, šibe za vezitev, šibe za košarstvo in močnejše kole. Tako je menj stroškov in koli so boljši, menj poškodovani, kakor če ob različnih časih vrbe obsekavamo. Na dalje laglje razvrstujemo in odbiramo količe, vezitevsko in košarsko šibje in večje kole po rezanji, kakor med njim na deblih. Za količe, s katerimi nameravamo narejati nove nasade, treba nabirati najlepših izrastkov. Sledijo naj dobre šibe za košarstvo in slabše za vezitev. Napačne so tiste šibe, ki so razraščene, na skorji poškodovane ali ob koncih suhe. Razrastki in suhi konci se odrežejo med odbiranjem. Reže naj se z ostrim nožem gladko, brez skalín, kratko in blizu na deblu. Zato se delavcem ne plačuje povprek za delo, ampak od dneva. Delavci morajo biti delu privajeni in vedno nadzorovani. Šibe se povežejo rahlo v snopiče in postavijo na solnce, da je snopič naslonjen na snopič. Proti mokroti jih je treba varovati in pred dežjem pod streho djati. V 14 dneh do 3 tednov so posušene in se potem založijo v zmerno suhih prostorih. Šibe za poznejše sušenje se trdno zložijo v skednih ali kolarnicah, da veter po njih ne vleče.