

NOVICE

kmetijskih, obertnijskih in narodskih reči.

Izhajajo vsako sredo in saboto. Veljajo za celo leto po pošti 4 fl., sicer 3 fl.; za pol leta 2 fl. po pošti, sicer 1 fl. 30 kr.

Tečaj XII. V Ljubljani v saboto 14. januarja 1854. **List 4.**

Živinoreja na Holandskem, in kaj bi se smeli naši živinorejci učiti od nje.

Če hočemo zboljšati domače blago, je treba pogledati po svetu, da vidimo, kako drugod ravnajo, posebno pa v taci krajih, od katerih je znano, da njih kmetovanje, njih živinoreja, njih rokodelstvo je na visoki stopnji popolnosti, kateri se tudi mi bližati želimo. Sej je z večjo popolnostjo sklenjen tudi večji dobiček, in dobiček je tisti vabeč, kteremu noben kmetovavec zoperstati ne more, in bi tudi pameten ne bil, ako bi mu ne bil zadnji cilj in konec njegovega truda.

Ako pa se oziramo po svetu viditi, kako in kaj delajo drugod, ni še treba, da bi mogli vse podreti, kar je domačega, če je dobro, ker prvo in prvo vodilo kmetovavca naj v vsem le bo: skušiti marsikaj, obderžati pa, kar je naj bolje.

Holandija, ki se proti jutru meji z Nemčijo, je dežela dolinska, ki nima ne gorá ne gojzdov; zato tudi se šteje goveja živina njena k tako imenovanemu dolinskemu plemenu.

Živinoreja v ti deželi je na visoki stopnji, in znano je, da sir holandski je obražtan po celem svetu. Goveja živina je naj večjo bogastvo severne Holandije, v kateri ljudstvo skor edino le živi od nje. Snažnost severno-holandskega kmeta slovi po celem svetu; njih hlevi so tako čedni, da naj žlahnejša gospá v praznični obleki se smé sprehajati po njih brez strahú, da bi se omadeževala kaj. To je tam že povsod stara navada, da hlev snažijo in čedijo večkrat na dan. Pač bi debelo gledal marsikter naših kmetov, ko bi prišel v hlev holandskega kmeta, in vidil tako čednost v njem, tako snažnost pri živini! Holandski kmet pa vé in je po skušnjah prepričan, da snažnost je pol klaje, in ker to vé, je tudi pameten dovolj, da stori vse, kar tekne živinici njegovi, in po tem pa tudi mošnjici njegovi.

Holandski kmet redí zraven kuretine in druge živine navadno po 16 do 30 krav, premožni kmetje pa še več, in čeravno toliko živine imajo in morajo tudi skrbeti za dostojen pridelk klaje, gleštajo vendar živino svojo, da je kaj.

Nekdaj so si kupovali gospodarji živino; kar je pa cena nje poskočila, so si jo začeli rediti doma, in so zdaj do dobrega prepričani, da veliko več dobička donese doma zrejeno, kakor kupljeno blago. Pri domači reji pa gledajo, da imajo vseskozi za plemo posebno dobrega bika, ki mora imeti kratko debelo glavo, lepo bistro oko, široko čelo, dolge tanke in lepo nasajene rogove, debel in mesnat vrat, široke persi, močna pleča, mesnato ledje, močne, krepke zadnje noge, na sprednjih nogah mora enmalo višji biti, kakor na zadnjih; v hoji mora biti lahak, gibčen. Navada je tam, da po več živinorejcov ima enega bika skupaj; kjer

pa to ni, ima gosposka za vsako sosesko ali občino lepega bika, h kteremu se vodijo krave. Kaj skerbno se izbirajo taki občinski biki, in kmalo spodrinejo kmetovavci sami tako živino, ki ni posebno dobra za plemo. Zato so v teh krajih celò postave dane za tacega bika, po kterih se mora vsak gospodar zvesto ravnati, in ker se jih zvesto derže, imajo tudi lepo in dobro živino, da je kaj.

Gotovo bode mikalo naše umne živinorejce zvesti te postave, zato jim jih hočemo na znanje dati.
(Dalje sledí).

Priporočilo kislega korenja.

V zadnjem listu preteklega leta so želele „Novice“, da bi povedal kaj več od kislega korenja.

Korenje (Möhre, gelbe Rübe) se dá ravno tako napraviti, kakor kislá repa. Kislo korenje je ravno tako dobro, kakor kislá repa, in če je korenje belkaste barve, ne boš kuhanega celò nič razločil od kisle repe.

Mislím tedaj, da ga smem po vsi pravici priporočati gospodarjem in gospodinjam. Zakaj dostikrat se narajma, da bolhe ali pa gosence kmetu repo tako poribajo, da mu je za ribanje celò nič ne ostane, korenja pa dovolj pridelá.

Ali ni v taci okolišinah boljše za domačo potrebo naribati korenja, kakor dnar za repo dajati, ki se lahko oberne za druge potrebe. Tudi se korenje na pol manj posede kot repa, ker ni tako vodeno, in po vsem tem ima korenje več redivne moči v sebi kot repa, kar že vsaka kmetica vé iz lastne skušnje.

Kar delo utiče, korenje skisati, je ravno takošno, kakoršno je pri repi. Osterže se, snažno opere, nariba in terdo natlači v posodo, po tim pa s kamnjem obloži, ali pa s prešo dobro vkup stisne ondi, kjer prešo ali stiskavnico namest kamnja imajo.

Popolnoma sem prepričan, da s tem priporočilom nisem ne besedice preveč rekel v hvalo kislega korenja, ki je zares dober namestnik kisle repe.
J. Pajk.

Čisti zrak u delavnicah.

Morebiti celò malokteri obertnik ali fabrikant misli: jeli je delavnica, u kterej delavci njegovi delajo ter njemu in sebi kruh služijo, dihanju ugodna ali ne, — jeli je zrak, ki ondi ga on in uni vživajo, čist ali pokvarjen, tedaj zdrav ali škodljiv? In vendar je ta reč sila važna.

Če se pomisli, da delavnice so večidel majhne in tesne, u ktere le malo svetlobe in še manj čistega zraka dohaja, — da u njih včasih po pet, deset in tudi več pomagavcev in učencev celi dan in še ponoči biva in dela, — da u njih okna in vrata, posebno pozimi, so vedno zaperte, — da