

gospodarske, obrtniške in narodne.

Izhajajo vsako sredo po celi pôli. Veljajo v tiskarnici jemane za celo leto 3 gold. 40 kr. za pol leta 1 gold, 70. kr. za četrt leta 90 kr., pošiljane po pošti pa za celo leto 4 gold., za pol leta 2 gol 10 kr., za četrt leta 1 gold. 10 kr.

V Ljubljani 17. julija 1889.

Obsseg: Perutnistvo, — Kako kis ali jesih delati iz sadja. — Kako je pripraviti konja za dirko v trab. — Zemljepisni in narodopisni obrazi. — Govor poslanca Tonklja. — Naši dopisi. — Novičar.

Gospodarske stvari.**Perutnistvo.**

Spisuje Josip Lenarčič.
(Konec.)

Pritlikavci ali Bantams.

S tem imenom zaznamenujejo se kokoši, katere mičejo vsled svoje majhne postave in ljubkega kretanja.

Oporekati se sicer ne more, da bi ne imele dobrih lastnosti, tako na pr. vse prav pridno neso, valijo in dobro vodijo, in zato pogostoma rabijo za valjenje prepelic in fazanov, vendar se glede gospodarskih lastnosti ne morejo primerjati z drugimi pasmami, koje se v Bantams zopet ponavljajo le v prav majhni obliki. Delijo se v obče v naslednje vrste.

1. Pritlikavi boritelji — podolgast život, visoki, goli, rjavi, ali zeleni, ali rumeni nogi, peruti visoko stoječi, greben enoten, petelinov rep s srpi.

2. a) Navadni Bantams — krepkejše truplo, nogi srednje visoki, temne ali mesnate barve, peruti nekoliko niže stoječi, rožnat greben, rep s srpi.

b) Sebright Bantams — enaki prejšnjim, le peruti bolj povešeni in rep brez srpov.

3. Chabos — truplo čokato, nogi prav kratki, goli, rumeni, peruti do tal segajoči, greben enoten, rep s „sabljami“.

4. Navadni pritlikavci — truplo čokato, kratki obraščeni nogi, peruti krepko k tlom obrnjeni, rep s „sabljami“.

Pritlikavi boritelji so jako mični ter se ob prvem pogledu prikupijo človeku. Oni so jako razširjeni med kokošerejci; po vseh kokošjih razstavah jih nahajamo prav obilo, vendar pa niso vselej brez hib.

Na Angleškem čislajo zelo te kokoši in plačujejo za izvrstnega petelina po 15 do 30 sterlingov.

Pri vzgoji raznih pritlikavcev paziti je na to, da se podložijo jajca šele meseca julija, potem ostanejo piščeta majhna in zdrava. Valjenje tem času pa zahteva veliko pozornosti in snažnosti zaradi razne golazni, ki v tem času najbolj kokoši nadleguje ter lahko mladi zarod popolnoma uniči. Izvaljena piščeta treba dobro krmiti, gledati pa je na to, da si ne pokvarijo želodcev.

O pritlikavcih je spisal K. Huth iz Frankfurta nemško, zelo poučno knjigo, ki obseza vse zanimivosti te pasme.

Kot zadnjih pasem kokošjih omenjam še

kodrov in svilnopernatih kokoši,

katere se ločijo od vseh prejšnjih po obliki perja. Perje je ali kodrasto, trdo, ali pa tanko, svili podobno.

Kokoši s kodrastim perjem se nikakor ne morejo prištevati k lepim, vendar pa nesejo dobro lepa, debela jajca, valijo dobro in tudi vodijo dobro. Proti vremenskim neprilikam niso občutljive. To so lastnosti, katere jih priporočajo in ki zakrivajo njih neprijetno zunanost.

Svilnopernate kokoši so doma na Japonskem. V velikosti so podobne navadnim domačim. Perje nima nikakih tuljav, zato pa posamezne nitke visijo prosto ter so podobne svilnatim nitkam. Znači jih razen perja še to, da je njih koža, kostna koža in meso temnovijoličaste barve, ki spečeni živali še bolj zatemni. Te kokoši sicer niso dobre za gospodarstvo, ali njihova lepa zunanost in pa krotkost jih kmalu prikupita.

Kako kis ali jesih delati iz sadja.

Ker živimo ravno v največi vročini, katero naše ljudstvo dobro imenuje s splošnim imenom „pasje dni“, in ker si ravno zdaj vsakdo želi hladilnih jedi, kakor kislega mleka, kisle vode — vina pa pri nas uže tako težko dobimo drugačnega nego kislega — in dobrega kislega jesiha na vsakovrstnih salatah in tudi v družini



jedeh, zato bo morebiti marsikomu ustrezno, če povemo kako se preskrbeti z dobrim domačim jesihom. O tem piše v San Francisco v Ameriki živeči nemški sadjar in pisatelj H. Semler v zanimivih svojih knjigah, kako bolj v prid obračati sadje in povzdigniti sadjarstvo.

Izdelovanje jesiha iz sadja je tako preprosto, da ni razumeti, zakaj ga več del kmetovalcev ne izdeluje za svojo potrebo. Tega sicer ne bomo dosegli, da bi bil sadni jesih pomenljiv v trgovini, toda pri vsakem gospodarstvu se rabi toliko jesiha, da ga je vredno vsaj toliko pridelovati doma, kolikor se ga za dom potrebuje in to velja posebno onim posestnikom, kateri si s sadjarstvom redno pridobivajo dohodkov. Dobiček pri takem ravnanju je očividno, in to dvojen: prvič stane mnogo manj doma pridelan jesih, drugič je pa tudi vsakdo brez skrbi, da uživa naraven, zdrav jesih, česar pri kupljenem jesihu človek nikdar prav ne ve. Še celo treba ni, da se za izdelavanje jesiha posebe pripravlja sadje, ampak popolnoma dobre so tropine, iz katerih je bil sadjevec uže enkrat izžet. Take tropine se vržejo v kad, katera se postavi v primerne gorak hram; k tropinam se dodane še slabjšega razkrnjene sadja, olupkov in obrezkov, ako jih je od sadja, katero se pripravlja za sušenje, tudi ostanki kuhanega sadja se dobro obrnejo, ako se vržejo v kad. Na vse te zbirke zlije se toliko vroče vode, da je gosta mešanica. Ta se potem pusti osem dni prav na miru, potem pa se v ožimalnici izžme mošt. Ostale tropine niso za drugo nego za gnoj. Kako potem z moštom ravnati, priporoča se več načinov, pa najbolj priporoča se način, po katerem izdelavajo Francozi svoj sloveči vinski jesih. Njihovo ravnanje je najpreprostejše, najpripravnejše in, kakor skušnja kaže, najboljše.

Francozi pa ravnajo tako-le: Odprta kad se napolni za eno tretjino z dobrim starim jesihom, dve tretjini pa se dodane sadnega mošta in se tako pusti 8 dni; potem se odtoči dve tretjini jesiha iz kadi in se nadomesti z dvema tretjinama mošta, in tako se ponavlja vsakih osem dni, dokler je kaj mošta. Prezreti se pri tem ne sme, da je za izdelavanje jesiha najbolj ugodna gorkota 20 do 25 stop. Cels. (ali 16 do 20 stop. Reum.). Ako bi jesih ne bil dosti hud, dolije se mu nekoliko špiritovega jesiha.

Mali gospodarji, kateri ne izdelujejo sadjevca, pripravljajo si pa takisto lahko sadnega jesiha za domačo potrebo. V ta namen treba samo velikega prstenega piskra, vanj se mečejo vsakovrstni odpadki od sadja, katero se v kuhinji rabi. To se zalije z vrelo vodo. Kedar se zopet odpadki dodevajo, priliva se več vode, in tako se nadaljuje, dokler ni lonec poln. Ob gorkem vremenu postavlja se posoda, skrbno pokrita s platnom ali z ruto na solnce; kedar je hladno, pa se spravlja na gorak kraj v hiši. V 6 do 8 tednih skisa se tako izvrsten, rumenkast jesih. In na ta način si mali kakor veliki kmetovalec preskrbi sam doma cenega, vkusnega in zdravega jesiha za vso svojo domačo potrebo.

Kako je pripraviti konja za dirko v trab.

V članku „Konjska dirka v trab“, katerega smo priobčili v zadnji številki našega lista, pisali smo o namenu in koristi takih dirk. Omenili smo, da dirka ni sama sebi namen, ampak le preskušnja, kako je konjerejec znal svojega konja učiti voziti in ga uriti v hitri vožnji v trab. Pisali smo, da je konju sicer prirojenai manjša ali večja hitrost, da pa vendar moremo z umnim ravnanjem konja v gotovem času izuriti v posebno hitrem teku. Konja vaditi za hitri tek bodi vedna dolžnost gospodarju, ki izreja lahke konje za prodaj. Vzroke smo v omenjenem članku razjasnili. Pri dirki pa je za čast konjerejcu in tudi za darilo, zato pri njej seveda še hitreje vozimo, ker tu je treba zmagati. Pri dirki zahtevamo več od konja, zato ga moramo za to priliko še posebno izuriti, t. j. za dirko moramo konja tako pripraviti, da bode toliko hitro tekkel, kolikor mu le noge dajo, in to ne da bi se utrudil. To delo se imenuje „trenovanje“, in konj, ki je pripravljen za dirko, imenuje se „trenovan konj“. Za dirke v trab, kakeršne bodo letos in druga leta pri nas na Dolenjskem (v Šent Jarneju) in na Vrhniki, seveda ni treba konja posebno izuriti, nekoliko ga je pa vendar treba pripraviti. Kako ga pripraviti, to hočemo popisati v nastopnih vrstah.

Zakaj je potrebno konja trenovati? Na to vprašanje najlaže odgovorjamo z vzgledi. Kdor je bil vojak, ve, kaj mora človek prebiti meseca septembra na velikih manevrih. On mora dan za dnevom zgodaj vstajati, po vročini in dežji 10 do 15 ur hoditi ter tudi letati, vrhu tega pa brez vse jedi težko nositi, streljati in še misliti, da povelja prav izvršuje. To je tako težavno, da tisti, ki ni vsega tega izkusil, tega niti presoditi ne ve. Pa vendar vojak to krepko zdrži. Zakaj? Zato, ker se od zime do konec poletja vedno vadi in uri. Vsak dan zahtevajo več od njega, in slednjič se privadi utrudljivim manevrom, katerih bi gotovo ne mogel prenašati prve dni, ko je ustopil v vojake. Mož je torej trenovan. Povejmo drug vzgled. Človek, ki je navajan lahkega dela, na pr. pisar, krojač itd., če pride k težkemu delu, kmalu opeša, a sčasoma se mora tudi težkega dela tako privaditi, da ga opravlja, kakor vsak drug. Tako je tudi s konji. Saj ve vsak kmetovalec, da se konj bolj pokvari, ako v hlevu lenobo pase, nego če je vsak dan vprežen. Zatorej kmetovalci, urite svoje konje, ako se udeležite dirke ali ne!

Kako je konje uriti ali trenovati? Treba jih je učiti pravilne vožnje, ker taka vedno velja, in hitrega dirjanja. O pravilni vožnji hočemo drugič pisati, danes bomo pisali samo o trenovanju konj.

Navaden dober konj predirja v trabu 1 kilometer, t. j. 1000 metrov, v 4 do 5 minutah, boljši dirjalec v 2 do 3 minutah, trenovan dirjač pa v 1 do 1½ minuti. Do te hitrosti se ne bode nobeden izmed naših kranjskih konj izuril, a konj, ki predirjajo v 2½ do 3 minutah po 1 kilometer, pa je uže tudi pri nas.