

seline in drugih redilnih stvari, ki se v zemlji hitro razkrojijo in rastline hranijo.

Najboljši je perugvano (tičji gnoj*). On ima največ gnjilca v sebi, se najpopred razkroji in rastline hrani. Že prvo leto oddá on 60 odstotkov svojih delov rastlinam za hrano. En cent gvana je toliko vreden kakor 75 centov hlevskega gnoja. Rastline postanejo po njim krepke in žetev obilna. Samega rabiti vendar ne bi bilo dobro. K početku, ko se je ta gnoj počel rabiti, naredili so na Saksonskem tako imenovana „gvanska gospodarstva“. Pridelano zrnje so s slamo vred prodali, ter zopet gvana kupili in ž njim polje gnojili. S početka bili so pridelki neizrečeno veliki, al kmalu je zemlja počela pešati. Zemlji namreč pomanjkovalo je rudninskih delov rastlinske hrane, katerih pa gvano nima mnogo v sebi. Gnojiti so počeli zemljo s fosforovimi solmi, in tako so zemljo zopet zboljšali. Ravno tako bilo je tudi na Angleškem. Tudi tam je bil gvano s početka sam v potreben prav dober, kasneje je pa zemlji zmanjkalo rudninske hrane in upotrebiti so morali zato košene moke in fosforita. Zato naj se gvano meša z drugim gnojem, kateri ima mnogo rudninske hrane, in tak gnoj je najboljši superfosfat. Dr. Liebig pravi: „Brez fosfora ni zrna“. Ako primanjkuje zemlji kali-ja (pepelika), v potrebi naj se pepel ali pa pepelikova sol. (Kon. prih.)

Od klanja goveje živine,

kakošno je zdaj in kakošno naj bode vprihodnje.

Ena najvažnejših obrtnij je gotovo mesarija ali klanje goveje živine.

Meso je najvažnejši živež človeški, katerega se vsak dan na tisoče in tisoče centov porabi, a vendar se mesarji, in menda po pravici, pritožujejo, da za svoje trudapolno delo imajo premalo ali celo nič dobička, občinstvo pa se spet pritožuje, da je meso predrago. Tako je zmirom krič na tej in uni strani. Zato tako važna narodno-gospodarska obrtnija, kakor je mesarija, gotovo zasluži, da se v resen pretres vzame.

Dosihmal je navada zelo po vsem svetu, da mesar vola ali kravo tako kolje, da ga na vrh priveže, najpopred s sekuro po glavi tako dolgo bije, da omamljen pade, potem mu pa velike žile prereže in naposled skoči na živino in jo še z nogami tlači, da jej, kolikor mogoče, veliko krvi iz trupla spravi. Mesar se tako krvi boji, kakor da bi kri bila strup.

Kri navadno v vodo steče, ali če jo mesar vjame, mu tako malo vrže, da ni skoraj nič vredna.

Goveja živina ima osmi del krvi svoje teže (pitana ali debela živina ima manj krvi kakor pa kumerna), tedaj se pri klanju okoli 30 do 50 funtov krvi zgubi. Po takem mesar pri enem govedu na krvi 10 do 15 gld. zavrže. Če mesar vsak dan le enega vola pobije, ima na leto in dan čez 2000 gold. gotove zgube, zakaj? — zato, ker je on tudi kri kupil, ko je vola kupil, al prodal je ni!

Zakaj pa mesar živino kolje tako, da kri stran meče? Jaz ne vem družega odgovora, kakor tega, da je to stara, od Abrahamovih časov navadna šega, in ker drugače ne zná.

Kaj pa je kri, da se je mesar tako boji, da je ne bi kaj v truplu ostalo? — Kri je najboljša redivna

stvar, ravno iz nje se dela mesó; zakaj bi tedaj ne bila za vžitek? Ali mar krvave klobase niso dobre? Tisti deli, kateri nimajo prav nič krvi, kakor kite, vezki, kože, hrustanci itd. niso niti okusni niti redivni.

Glavni vzrok tedaj, da mesar nobenega posebnega dobička ali da včasi še zgubo ima, je edini ta, da on krvi tako ne prodá kakor mesó, to je, ker on krvi z mesom vred ne prodá.

Mesarji! jaz vam to skrivnost očitno razodenem, da ne bote več zgube imeli, temuč vsako leto gotovo več tisoč goldinarjev dobička, ako začnete živino tako klati, da ne bode nič krvi zgubila.

To pa naj se tako-le dela: v zatilnik med prvi vratni vrtanec in vrhglavno kost naj se zabode špičast nož tako globoko, da zbode hrbtni mozeg. Živina se v tistem trenutku zgrudi mrtva na tla brez krvi in brez živinske martre.

Mrtva živina naj se pusti potem, da se ohladi, in kri se bode v žilah strdila tako, da se bode mogla z mesom vred rezati in prodajati. Mesar bode potem vsaj 30 do 50 funtov težjega vola prodal in bode od 10 do 15 gold. več za meso dobil. Pa tudi občinstvu bode lahko po nižji ceni ga prodajal. To, mislim, da je istina; al tudi to mislim, da je resnica, da ljudstvo, ako kri ostane v žilah, dobí boljše, bolj redivno in bolj okusno meso.

Ugovarjati se mi utegne, da meso bode bolj rdeče, da ne bode tako lepo belo, kakor je zdaj; kuharice ga ne bodo hotele kupovati, da poleti ob gorkejem času bode takošno meso rado začelo gnjiti itd.

Tem ugovorom odgovarjam, da niso veljavni, kajti mesarji kakor kuharice ne poznajo nobenega družega mesa kakor takošnega, kakoršnega so od starodavnih časov do zdaj mesarji prodavali in kuharice kuhale. To je le staro kopito in družega nič!

Poglejmo zajce, srne, jelene in drugo žival, katero lovci vstrelijo ali drugi pobijejo; ta žival skor nič krvi ne zgubi. Ali ni takošno meso lepo, okusno in tečno? ali ga kuharice ne kuhajo in pečejo rade? Ako je pri divji živini dobro, zakaj bi pri goveji živini ne bilo? Ali mislite, da je mesar od kod ta patent dobil, da pri vsmrtenju živine kri stran meče? ali mislite, da samo kri je tista reč, ki je človek vživati ne sme?

O gorkih časih se tako mora vsako meso v lednice dajati, ker meso je še le potem dobro in okusno, ako ene 3 dni na hladnem visi, da tako obleži. Meso koj po klanji ni zdravo in tudi ni okusno.

Da bi se pa to novo klanje za navadno vpeljalo, je potreba, da gosposke najpopred dadó očitne skušnje narediti, takošno meso, kjer je kri v žilah ostala, med ljudstvo v poskušnjo brezplačno razdeliti in po potrjenih skušnjah postavno zapovedati, kako naj mesar živino vsmrti, da ne bode en mesar tako, drug drugač ravnal in da trmoglavne kuharice ne bodo imele prilžnosti si mesa izbirati.

Ta reč je gotovo iz javnih obzirov silno važna, zato prosim, naj jo izvedenci v pretres vzamejo, kajti več glav več vé, in nam svoje misli in pomislake po „Novicah“ naznanijo.

V Ljubljani 23. svečana 1874.

P. Skalè,

učenik živinozdravilstva in mestni mesooglednik.

Gospodarske skušnje.

*) Gvano je tičjek in to od morskih tičev; že 1828. leta so ga kemikarji preiskovali in v njem našli: scavnično kislino, deloma z amonjakom in potašeljnomo sklenjeno, — nekoliko fosforne in celo malo solne kisline, — potašeljna in amonjaka, malo mastne tvarine in železastega peska.

* Dobra molzna krava se po repu pozna. — Švajcarski gospodarji, kedar kupujejo krave za molzo, gledajo posebno na rep. Ako je rep koj iz početka, ko izhaja iz hrbita, debel in tako kratek, da komaj do kolen sega, jim je to znamenje slabe mlekarice; čem