

skusa bil je 18. avgusta 1880., toraj celi 2 leti potem, ko so kravo zakopali. — In gledite! — uže 25. avgusta je prva ovca za vrančnim prisadom poginila, katera je živela nad jamo pokopane krave; za njo šle so tudi druge. — Tako je tudi teorija Pasteur-jeva o raztrošenji vrančnega prisada popolnem dokazana.

Da se toraj enake kužne bolezni ne širijo, treba je živino, ki je poginila za vrančnim prisadom, zakopati tam, kjer je slaba zemlja in kjer se živina ne pase. Še boljše je se ve da, mrhovino z živim apnom ali pa z drugimi kemičnimi pripomočki popolnem sožgati in potem zakopati, kakor postava veleva.

Podlaga za postopanje proti tej bolezni je dana, gosposka in posamesni gospodarji naj pa zato skrbijo, da se vse natančno zgodi, kar je neobhodno potrebno, da se te hude šibe, katera je v nekaterih krajih in v vročih poletjih zeló navadna obvarujemo. Pomagaj si sam, in Bog ti bode pomagal!

Prilika je tu, oklenimo se je in bodimo praktični!

Spisal M. Rant.

Večkrat sem uže pisal o koristi sadjereje, o njenem premalem razširjenji po deželi in pa, kako bi se dala na boljšo stopinjo napredka in pravega razvoja povzdigniti in dovesti. Ravno temu namenu hočem tudi današnje vrstice posvetiti.

Korist in potrebo sadjereje, kdor le na obe očesi popolno slep ni, lahko previdi; a malemu trudu obilne dohodke preračunati tudi onemu težavno ne bode, ki do 20 dobro šteti zna; zato danes o tem dosti več govoril ne bodem. Natančneje si po hočemo danes to prekoristno stroko kmetijstva — osobito za naš postojnski okraj — v njeno povzdigo od neke druge praktične strani nekoliko ogledati.

Marsikdo ima za koristna podvzetja in povzdigo napredka zadosti dobre volje in moči jih tudi pospeševati, al potrebni gmotni pripomočki mu to na vse strani zabranjujejo, da pri najboljši volji nikamor kreniti ne more. Gotovo je tak položaj za vsacega skrbnega gospodarja neznosen in nestrpljiv tem bolj, ker z lastno močjo svojo in pri vsem svojem prizadevanji se osamljen do zaželjenoga vspeha in cilja nikakor pospeti ne more. Kar je pa posameznemu doseči nemogoče, to doseže se prav gotovo in lahko z zedinjenimi močmi, z združenim požrtvovanjem, v slogi, edinosti in pravi ljubezni med raznimi stanovi družbe človeške pri zavesti in prepričanji, „da moramo biti“ vsi za enega, in eden za vse“, to je, da v vzajemnosti eden drugemu, vsak po svoji moči k potrebnemu napredku dospeti pomoremo. Gotovo je: kjer v kraji, deželi ali celó v obširni državi vsi stanovi skupno in v ljubezni vsak po svoje za povzdigo splošnega ljudskega blagostanja vzajemno delujejo, ondi béda in pomanjkanje nima domovja!

Nasprotno pa tam, kjer vsakdo le za svojo lastno kožo egoistično skrbi, kjer ni med stanovi prave vzajemne ljubezni in edinosti, — kjer ošabnost in prevzetnost ljudem glavo in srce napihuje, — kjer človek imenitnejega stanu svojega brata v nižjem stanu oholo zaničuje in prezira in kjer naj bi vse le pri starem nepraktičnem kopitu ostalo — imajo vse nadloge in béde svoj pravi brlog.

Ali se ne opazujejo tu in tam slednji dan v družbi človeški enake tužne prikazni?

Ni ga, da bi mi mogel to zanikati, — gotovo zadosti žalostno!

Opazujmo dalje! Sadje — ta okrepčevalni božji dar — vsakdo, naj bode mlad ali star, velik ali majhen, slab ali močen, ubog ali bogat, imeniten ali plebejec, spoštovan ali zaničevan, učen ali neveden, plemenitaške ali pa kmetske krvi — gotovo rad in slastno vživa.

Zatega voljo nastopi pa tudi za vsakega brez izjeme vestna in sveta dolžnost, da tam, kjer se prilika nudi sadjerejo povzdigniti in jo na pravo stopinjo napredka dovesti, ter tako ljudsko premoženje in blagostanje zdatno zboljšati, svojo trohico premožnosti na darilnik skupnega blagra položi in žrtvuje.

In taka prilika ponuja se sedaj osobito vsem prebivalcem postojnskega okraja brez razločka na stan v ožjem, a vsem Notranjem in bližnim Primorcem pa v širjem pomenu besede z osnovo „vipavskega sadjerejskega društva“, katero namerava dve splošni sadni drevesnici: za topleje kraje v Lozicah, a za mrzleje podnebje pa v Razdrtem osnovati.

Hvala Bogu in pa vrlim, za resnični napredek vnetim možem, da je ta praktična ideja sedaj tudi uže na papirji po potrjenih pravilih teoretično izvršena! Od teorije do prakse je pa le en korak, namreč ta, da se od prve v drugo krepko preide. Tu-sem spada pa splošno postopanje. Država bode gotovo svoj delež donesla; a samo na državno pomoč ne smemo se preveč zanašati in doma roke križem držati. Dolžnost vsega prebivalstva postojnskega okraja brez razločka stanu in spola je, da se spravimo od prvega do zadnjega, vsak po svojih zmožnostih, na noge, ter kdor je zavednejši, najbolj zaspane dramati in k pristopu „sadjerejskemu društvu“ buđi. Udje temu društvu moremo pa postati vsi, ako le hočemo. Letnina določena je na en cel ubog goldinar; nekateremu se to veliko dozdeva, a v resnici je pa prav malo. Skoz 300 dni si vsak dan le tretjino solda prihrani, pa imaš celi goldinar skupaj, a 65 dni ti še preostaja, v katerih moreš si, ako se le količkaj giblješ, drugi goldinar namesto za letnino izdanega postransko zaslužiti. (Dalje prih.)

Gospodarske izkušnje.

Kako določiti spól telét.

O čemur smo v našem listu uže večkrat govorili, to potrjuje tudi prof. Kaltenegger v „Oesterr. landw. Wochenbl.“, ki priporoča gospodarjem, kako naj ravnajo pri živinoreji, da jim krava stori telico ali pa junčeka. Če hočejo dobiti telico, naj kravo k biku peljejo s polnim vimenom, to je, pred molžo; če pa bi radi dobili junčeka, naj jo peljejo s praznim vimenom, to je, kmalu po molzi. Gospod profesor pravi, da je to izkušnjo izvedel od barona Ožegoviča, dobroznanega grajščaka na Hrvatskem, ki se tega ravnjanja uže več let drži in ki je skoro zmerom gotovo bilo. Baron Ožegovič pa je to izkušnjo zvedel od oskrbnika nekega posestva jezuitov v Št. Andražu v lavantinski dolini.

Gospodarske novice.

Goveja kuga v Bosni in Hercegovini

razsaja po najnovejših poročilih v sledečih okrajih: v okraji Zvorniku na 5 krajih, v okraji Blazenici na 4 krajih in v okrajih Kladanju, Visoki, Cronici, Nevesinji, Ljubuških in Balciku, — tedaj skupaj na 15 krajih. V veliki nevarnosti zaradi goveje kuge so po takem Hrvatska in Slavonija, posrednje pa tudi naše slovenske dežele.

Največe sadno drevo na Českem

je po poročilu časnika „Elbe-Zeitung“. 232 let stara hruška na posestvu g. Štef. Fischerja v Sebusenu ob Labi, ki je letos donesla 2800 litrov hrušek; po takem je to drevo kapital vreden 1000 gold. V prejšnjih letih se je uže tudi primerilo, da se je za hruške tega drevesa, če je sadje dražje bilo, skupilo na leto do 100 gl.

O nabiranju mravljinčjih jajc na Stajerskem

je ondašnja c. k. deželna vlada oklicala sledečo naredbo. Tisti, kateri hoče po tujih gozdih nabirati mravljinčjih jajc, mora imeti od dotične politične gosposke dovoljenje. To dovoljenje sme se mu dati le, ako gozda posestnik temu pritrdi in tudi nobeni gozdarski pomislili ne nasprotujejo. Tudi mora politični gosposki zbirati najaviti, za koga jih nabira. Kdor pa z mravljinčjimi jajcami tržuje, mora po §. 13. obrtniškega reda ovi obrt najaviti politični gosposki. Nekateri srenje dajejo nabiranje mravljinčjih jajc v najem. To smejo storiti le tedaj, če vsi gozdov posestniki privolijo. Najemnik pa potrebuje tega dovoljenja od politične gosposke.

Podučne stvari.

Nekaj za naše gospodinje.

J. — Kuhinja je kemičen laboratorij pri hiši, v katerem se s pomočjo mogočih elementov, vode in ognja, različne živalske in rastlinske tvarine z nekaterimi rudninskimi pridevki tako spremenijo, da niso le prebavljive, temuč tudi okusne. Gospodinja mora tedaj nekako poznati kemijo, ako hoče z gotovostjo delati in svoje izdelke sami sebi, ne pa slučajno pripisovati.

Ker je najimenitnejši vzrok kuhanja hrana, jej mora biti najprej znano, kaj hrana zahteva. Marsikatera kuhinja, ki napravlja najokusnejša jedila, včasih le prav slabo hrani, med tem, ko navadna, na videz revna kuha zahtevam človekovim popolnem zadostuje.

Najimenitnejša oddelka našega živeža so tvarine za dihanje in tvarine za napravljanje krvi. Ako bi se človek le s prvimi hranil, na pr. s škrobom, mastjo, sladkorjem, pivom itd., bi dobival dosti gorkote, a prav nič krvi in bi tedaj vse eno lakote umrl, če bi bil tudi želodec njegov ves napolnjen s temi tvarinami. Če bi se pa nasprotno kdo le s tvarinami za napravljanje krvi hranil, na pr. z beljakom, sirnino, mesno vlaknino itd., bi se njegova kri prenovila, a gorkote ne bi več imel in bi tedaj popolno oslabel.

Ta izkušnja nas tedaj primora, si hrano jemati iz obeh teh oddelkov, in misleča gospodinja ima dolžnost, jedila umno mešati in kombinirati. Cela armada boleznih nastaja iz tega, ker ljudje preveč tvarin za napravljanje krvi uživajo, katere daje bogata kuhinja. A tudi revež boleha, ker preveč tvarin za dihanje uživa, ker so te veliko bolji kup. Pljuča vseh teh tvarin ne morejo predelati ter vsled tega oslabé. Tako je na priliko dobro, sočivje vpeljati v vsakdanjo hrano dobre kuhinje, ker se ne dá le na več načinov upotrebiti, temuč tudi zadostuje za kri in gorkoto (dihanje). Krompir spada med tvarine za dihanje, tedaj je posebno priporočati kot pridevek h krepkemu mesu.

Druga umetnost kuharice mora biti pa ta, jedila tako kuhati, da ne izgubé nič svoje moči in da se trebijo po vsi svoji vrednosti.

Zavoljo tega ni vse eno, ali pristavimo meso v mrzli ali vreli vodi k ognju. Mrzla voda vse, kar se le dá raztopiti, v mesu raztopi in vso redilno moč iz mesa izpluži. V vreli vodi se pa meso skrči, be-

ljakovina se strdi in mesni sok ne more izteči. Iz tega je razvidno, da moramo, ako hočemo imeti prav krepko juho, in mesa ne rabimo, pristaviti jo v mrzli vodi k ognju; če pa želimo nasprotno dobro in sočnato meso in ne rabimo krepke juhe, pristaviti je moramo v vreli vodi. To pravilo gospodinje le prerade v nemar puščajo. Ako hočemo imeti izvrstno juho, ki je vendar vedno eden prvih obstankov dobrega kosila, moramo meso zrezati na majhne koščke, kosti razbiti in vse v mrzli vodi k slabemu ognju pristaviti. Pri počasni kuhi bo voda meso tako izplužila, da ne bo imelo več toliko redilne moči kot slama ali pa žaganje.

Naprava pečenke je ravno taka. Da sok ostane v mesu, mora se kolikor mogoče hitro napraviti okolo pečenke trda skorija, da strjena beljakovina iztok soku zabrani. Peč mora biti tedaj zeló vroča in maslo uže razbeljeno, kedar se dene mesó va-njo. Da se zunanji deli pečenke ne osušé, treba jo je s kako mastjo pridno polivati. Posebno pri pečenki je pa potrebna zeló huda vročina, kajti pečenka je toliko bolj sočnata, kolikor hitreje je spečena.

Kuha sočivja ima tisti namen, kot kuha mesa; sočivje naj je prebavljivo in tečno in naj ne izgubi dobrega okusa. Kakor pri mesu tudi tukaj ne moremo zabraniti, da nekatere redilne dele voda popolnoma izpluži, skrbeti moramo tedaj, da jih kolikor mogoče v rastlini obdržimo. Dobro je, ako se voda, v kateri se ima kuhati sočivje, uže prej osoli, da voda vse rastlinske soli ne izpluži, katera je pri rastlinah imeniten del redilnih tvarin.

Vso zelenjavo pristavimo v vreli vodi. Mrzla ali le mlačna voda ne more v rastlino in ne provzroči potrebne premembe v rastlini sami. To se more zgoditi le s vrelo vodo. Vse rastline imajo nekaj gumija v sebi, kateri stori, da se svetijo po površini, in ta gumi mrzla voda le težko in počasi stopi. To le vrelo voda ali prav za prav vroč sopar lahko provzroči. Krompir se mora pa nasprotno pristaviti v mrzli vodi zato, ker le mrzla voda podere v stanice in stopi škrob, ki se nahaja v njih. Ko bi se pristavil krompir v gorki vodi, bi to zabranila strjena beljakovina.

Stročnice, kakor na pr. fižol, leča, grah, bob, kuhamo v tako imenovani mehki vodi, ali pa pride nemo studenčnici košček sode, kateri apno, ki se nabere okoli lupine in jo strdi, stopi in vodi pritok odpre.

Omenimo naposled še eno za kuhinjo imenitno prikazen. Mi za kuho rabimo navadno vodo, katera, ako jo zgrejemo do 80° R., zavre. Višo stopinjo pa nikakor ne moremo doseči, če tudi še toliko drv požgemo. Kar je vročine preveč, služi potem le v to, da se narejajo soparji in voda izpuhti. Iz tega je razvidno, da pri kuhanju vode ali juhe potrebujemo le toliko kurila, da dospemo do gori navedene vročine.

Ravno tako je popolno krivo to, ako kuharica misli, da bode s pomočjo več vročine meso prej omehčala. Pri hudi vročini bi voda izpuhtela, treba bi bilo mrzle vode prilivati, ki bi včasih znižala gorkoto vode in tako bi meso še dalje časa potrebovalo, kot pri manji vročini. Da se pa voda čez 80° R. razgreje, stori kuharica včasih slučajno s tem, da jedila uže prej vsoli, ker se slana voda težje razbeli in več vročino za vretje potrebuje. Ako tedaj solimo jedila, ko jih pristavimo k ognju, vročina toliko bolj vpliva na-nje.

Najdražja tvarina za napravo jedil je kurjava in tedaj bi morali ravno tu skrbeti, da kolikor mogoče drv prihranimo. Drva in šota, sožgana na odprtem ognjišču, so vrhunec zapravljanja; pa tudi pri najboljših ognjiščih še sedaj ni zabranjeno, da ne bi vsaj en del vročine izpuhtel skozi dimnik. Razen tega ima pa še večina kuharic to slabo navado, da peč veliko preveč razbeli,