

Zakaj se je naši gospodarji ne poprimejo z večjim veseljem; zakaj išejo le pri drugi živini dobička in sreče? Da v drugih deželah kurjo rejo veliko več obračajo kakor pri nas, nam bo vsak rad poteril, kdor je bil v pariški živinski razstavi, kjer je bilo kuretine največ na ogled postavljene pa tudi najbolj ogledovane. Tudi so se ravno pri omenjeni razstavi dobre kokoši za pleme tako drago plačevale, da bi ne verjel, kdor sam ni vidil. — Še deleč smo sicer od tega, da bi se tudi pri nas poteril pregovor: „Vsako nedeljo se mu kuha puta v piskru“. Ta pregovor ima veliko resnice v sebi; reja kuretine je tisti oddelek kmetijstva, kateri utegne tudi manj premožnim ljudem, čeravno majhen vendar le dober kosček kruh donášati. Res prav koristna in zdatna je reja kuretine, če se prav ravna, in so kokoši dobrega in rodovitnega plemena.

Ni ravno treba segati po ptujih plemenih; tudi z domačo kuretino se doseže dobiček, če vé gospodinja le prav kokošariti.

Res je pa vendar, da ptuje plemena, ki so že tudi pri nas znane in se imenujejo konhinhinka, brama, dorking, houdans itd., prekosijo naše domače v marsikaterih rečeh, ker so namreč večje, tedaj bolj mesnate, in kaj pridno ležejo jajca. Za kmetije pa imajo te ptuje kokoši še posebne dobre lastnosti, namreč so bolj mirne in ker imajo kraje perutnice, ne letajo kakor domače sèm ter tje okoli, ampak se lože zderžijo na manjšem prostoru, niso tedaj njivam in vertom tako nadležne in škodljive kakor domače.

Pametna gospodinja nikoli ne bo terpela tako imenovane divje kokošje reje, pri kateri se žival ponoči nad jasje in vrata poseda, podnevi pa po vsem dvorišu in še zunaj dvoriša klati, da ji le ni treba nič zernja potresati ali celó malo.

Taka kokošja reja je le v škodo, ne pa v dobiček, in kakor je nerodno gnojšče pečat slabega gospodarja, tako je tudi taka divja kokošja reja pečat nemarne gospodinje.

Kokoši morajo poseben, zdrav, svitel kurnjek, zraven njega primerno kurjo dvorišče in dovelj živeža imeti. Tako gleštane se dobro redijo, hitro rastejo in so zdrave; ležejo pridno jajca in valijo piščeta; kapuni se dobro spitajo; vse pa napravijo dokaj kurjeka, ki se dobro prileže gredam, kjer si prideluje pridna gospodinja zgodnje (pricajtne) zelenjave in sočivja.

Dobra puta leto in dan donáša sploh toliko dobička, da je dobiček za 50krat ali 100krat večji kakor je cena bila, po kateri je gospodinja puto kupila.

Recite: ali se splača ktera druga živina bolje?

„Allg. Land- u. F. Z.“

Gospodarska skušnja.

(Le dvakrat na dan kravam klaje pokladati) se je razun mnogih družih skušinj kaj dobro poterilo na neki grajšini poleg Linca. V poslednjem velikem zboru zgornje-avstrijske kmetijske družbe je gospodar omenjene grajšine živo priporočal le dvakratno pokladanje klaje molznim kravam in rekel, da krave niso nič manj molzle, ampak še skor več, ker med eno in drugo klajo je želodcu in čevam dosti časa ostalo, povžito klajo popolnoma prebaviti in pokuhati; živina je lepo rejena in poslov je za to manj treba, ker z dvakratnim delom to vse opravijo kakor sicer trikrat. Začnejo pa kravam na imenovani grajšini zjutraj ob polšestih pervikrat pokladati; ob devetih je živina vse pojedla; ob devetih jo napajajo, — do treh popoldne je mir; ob treh pa se dá klaja drugikrat. — Pač prav bi bilo, da bi saj nekteri naši gospodarji to reč poskusili, ktera se tako močno hvali, in bi nam hotli po tem svoje skušnje naznaniti. Prav lepo bi bilo, da bi pri nas ne brali le samo, kar drugod skušajo, temuč da bi to, kar je drugod hvaljeno ali

za dobro poterjeno, tudi sami poskusili, skušnje pa po tem vediti dali!

Kmetijske novíce.

* Prepoved zavoljo gnojnice. Bavarska (parska) vlada v Unterfranken-u in Aschaffenburg-u je 11. julija letošnjega leta oklicala sledečo prepoved: „Kantonsko poglavarstvo je v svojo veliko žalost spet zapazilo nemarnost, da se po mnogih vaséh gnojnica tako skerbno ne nabera in ne rabi tako kakor umno kmetijstvo terja. Kjer so gnojnišča nemarno napravljene, se razteka gnojnica po ulicah in cestnih grabnih, ali pa v vodo teče, in gré tako kmetijstvu, kteremu bi bila v veliko korist in podporo, popolnoma v zgubo; verh tega poblati poti in s svojim smradom škodo dela zdravju človeškemu. Ker se iz vsega tega vidi, da so gospodarji gluhi za vsak nauk in še svojega dobička ne porajajo, kraljeva gosposka, opiraje se na policijske zdravstvene in cestne predpise, zapoveduje to-le: Kdor pustí, da se gnojnica iz gnojnišča in hlevov po vasi, cestnih grabnih in drugih krajih razliva, plača do 10 gold. kazni, ali se bo pa za toliko časa v luknjo vtaknil, da se globa (štrafenga na dnarjih) pobota“. Vse okrajno-policijske gosposke naj omenjeno prepoved po vseh soseskah na znanje dajo in naj čujejo, da se bo natanko spolnovala. Da se bo pa ta zapoved v kratkem času povsod spolnovala, se vsem gospodarjem zapoveduje, gnojnišča tako popraviti in napraviti, da se bo gnojnica v njih nabirala. Da morejo vse to storiti, naj se jim nekoliko časa odloči, do kterega morajo svojo nalogo opraviti. Kdor se zoper to zapoved pregreší, naj se brez milosti po postavi kaznuje. Samo po sebi pa se zastopi, da v taci okolišinah, kjer se je gospodarju brez njegove krivice prepovedani razliv gnojnice naključil, tak primer ne zapada kazni. Kadar uradniki v opravilih svoje službe po kmetih potujejo, naj pazijo povsod na to, ali župani čujejo nad spolnovanjem te postave, in naj kmete z dobrovoljno pa resno besedo opominjajo, da vsak napravi svoje gnojnišče kakor je treba. Kantonsko poglavarstvo bode večkrat svoje komisarje po deželi razposlalo, da bodo vidili, ali se ta zapoved po oklicanem razglasu spolnuje ali ne.“

Želeti bi bilo, da bi se dala taka postava tudi v naših deželah.

* Gotov pomoček, obvarovati krompir gnjiline. Gospod Pless, c. k. učnik kemije na Dunaji, ki je pri neki kemijski poskušnji po nesreči popolnoma oslepil, razgláša važno novico, da je po 5letnih skušnjah znajdel gotovo pomoč, ne le da se krompir obvaruje gnjilobe, temuč tudi, da se začetek gnjiline ustavi. Z enim krajcarjem se more oteti mernik krompirja te nadloge. Časnik „Neueste Erfind.“ oklicuje to Plessovo najdbo tako-le: „20let že išejo pomoči zoper nesrečno krompirjevo bolezen — in vendar je še niso našli. Krompirjeva bolezen je najhuja nadloga, ki dandanašnje kmetijstvo tare. Ta nadloga je vsako leto huja kakor so požari, toča, živinske bolezni in druge nesreče. Po Hainovi statistiki se pridelá vsako leto v našem cesarstvu blizo 85 milijonov vagánov krompirja — dve tretjini pa ga greste po bolezni pod zlo. Ali bi ne bila neizrečena sreča, ako bi imeli gotovo pomoč zoper to nadlogo v rokah? In gospod prof. Pless nam ponuja gotovo sredstvo in za majhne stroške! Ta pomoček je dosihmal še skrivnost; kdor ga hoče zvediti, naj se oglasi pri c. kr. dunajski kreditni banki, naj natanko pové svoje ime in stanovanje in naj pošlje 100 gold. nov. dn.“

Ako je Pless-ovo sredstvo res gotovo in poterjeno, bi bilo najbolje, da bi mu cesarska vlada odkupila to skrivnost in jo potem razglasila celemu cesarstvu v prid, ker krompir je ljudstvu kruh in prikuha!

Res radovedni smo, kaj bo iz tega. Da bi bila gosp. Pless-ova najdba le prazna baharija, ne moremo verjeti, — ali pa je njegovo sredstvo tudi res tako gotovo, kakor pravi, morajo vendar le poterditi še druge skušnje.

* Darila za pridno kmetovanje. Parska vlada je kakor že več let tako tudi letos določila 2000 gold., da se razdelé med tiste občine (srenje), ki so svoje občinske pašnike (gmajne) v najbolji prid obrnile.

* Novo kosilo. Gospod Podlašček, kaplan gerško-katoliški v Galicii, je napravil s prosto sekiro in pomočjo kmečkega kovača novo kosilo (koso), ktero vsako žito in travo hitro in do dna kosí. Nedavno je bilo to kosilo skušano v Krasični vpričo mnogih zvedenih mož, in skušnja se je kaj dobro obnesla. Mašina ta je tako lahka, da jo en konj lahko cel dan vleče, in veljá v vsem skupaj le 10 fl. „Dziennik literacki“ pravi, da je to kosilo čisto nove baže, in tako preprosto napravljeno, da se človek res čuditi mora, kako je to, da ga že davnej ni kdo našel. Ako se dalje poterdi ta mašina, se bo kmali razširila po svetu in gosp. Podlašček bode velik dobrotnik kmetijskim gospodarjem.

Domači zdravnik.

(Zdravilo za ozeblino). Zima prinese ljudem ozeblino. Večkrat že smo svetovali kakšen lek zoper to nadlogo; naj povemo še enega, kateri se močno hvali. Nasterži krede v ribjo mast (fištran), da je mazilo gosto; namaži te masti na cujnico in privij jo na ozeblino. Ako imaš rano, ponovi obliž ali flašterček, kadar se osuši; pozneje je dosti, ako ga zjutraj in zvečer ponoviš. Pod tem obližem se ti ozeblinska rana zaceli najkasneje v 8 dneh.

„Gosp. List.“

Od vsega kaj, kar človek je in pije.

II. Različnost živeža v obče.

(Dalje).

Kruh je pervak naših rastlinskih živežev. Taki živeži, dasiravno zelo različne podobe od ptujega indijskega krušnega drevesa do našega navadnega boba, hranijo ljudem življenje po celi zemlji.

Pšenični in reženi kruh sta najbolj navadna.

V sto delih pšenične moke je kakih 70 delov močca in 10 delov vlečca; 20 delov znaša sosebno voda, ktere je tudi v najbolj suhi, v parnem ali tako imenovanem suhem mlinu mleti moki 12 do 18 odstotkov.

Moka, mléta v tako imenovanem suhem mlinu, kakoršne napravljajo sedaj v več krajih, je dosti bolj suha, kakor pa moka mleta v navadnih mlinih, toda ne zavoljo tega se imenujejo suhi mlini, ker ne voda, ampak sopar (Dampf) mlinske kamne goni, ampak zato, ker v suhem mlinu posebna mašina čisti žito za mletev namenjeno suho, ktero v navadnih mlinih perejo, da je čisto. Iz tega, da se v suhih in drugih umetnih mlinih žito tako suho obravnuje, izhaja to dobro, da se dá taka suha moka dalj časa hraniti in tudi čez morje voziti, ker je suha; v suhem mlinu mléta moka tudi več tekne, ker se dá pri mesenji bolj močiti; tudi je bolj redivna, ker vlečec suhe moke ni bil že pred z vodo izpran. Kuharce imajo napravljaje močnatih jedí manj opraviti in lahko boljše jedí naredé, ker morejo, kakor jim prav kaže, k suhi moki manj ali več vode prilivati. —

Kruh koj po péki (frišni kruh) je mehak in vlažen; ljudje ga raji jejo kakor starega, dasiravno se sploh misli, da je za želodec bolj težek in ne tako zdrav. Napačno pa je terditi, da je star kruh bolj rediven kakor kruh kmali po péki. Ker se voda iz kruha nikoli popolnoma ne izhlapi, se kruh tedaj tudi ni sterdil; — ni tedaj res, da stari kruh bolje redí. V starem kruhu je skoraj ravno toliko vode, kakor v kruhu koj po péki, ki se je popolnoma ohladil. Tega se lahko prepričate. Denite star kruh le v

dobro zaperto posodo in postavite ga v vročino, ktera pa ne smé toliko biti, da bi voda pri nji zavrela, in imeli bote spet kruh, ki ima lastnosti kruha koj po péki.

Vojakom se peče poseben črn in manj osoljen kruh; zato se „komis-kruh“ imenuje. Ako je pa moka sicer čista in je kruh dobro zapečen, je kruh popolnoma zdrav, in tudi bolj rediven kakor beli. Francozsko ministerstvo vojaštva je dalo pred nekterimi leti komis 11 raznih armad preiskovati; za najbolj redivnega so spoznali francozkega z nekaj čez 8 procentov vlečca — ako ni tudi tukaj francozko domoljubje jezička vage bolj na francozko stran pognilo!

Še nekaj je treba omeniti od kruha. Tù in tam so zapazili na kruhu neko posebno prikazen: namreč rudeče pičice, podobne kervavim pičicam. Nekdaj, ko je svet še poln vraž bil, je ta prikazen — ktera se pa včasih tudi na rajžu, telečjem mesu itd. pokaže — delala ljudem velik strah; iméli so jo za serd božjo in so preganjali zavoljo tega zlasti uboge jude, ker so mislili, da te kervave pičice izhajajo iz hudodelnih judovskih copernij. Prof. Ehrenberg v Berlinu je leta 1848 to reč do dobrega razjasnil in dokazal, da se rudeče pičice naredé na kruhu iz vlažne, spridene moke s pripomočjo smerdeče pare. Te pičice pa niso majhne gobice, kakor so ljudje pred mislili, ampak neka živalica najnižjega stvarjenja so, neka monada „monas prodigiosa“ — tako majhna, da je treba 46 do 884 milijard (milijarda je 1000 milijonov) tacihih živalic, da napolnijo prostor enega samega kubičnega palca.

Rèž in ječmen sta gledé redivosti pšenici zelo podobna; režena in ječmenova moka se ločite po barvi in okusu nekoliko od pšenične, in ne speče se iz nju tako lep in rahel kruh. Na Franczkem in Angležkem jejo tudi skoraj samo pšenični kruh, na Nemškem in Rusovskem pa imajo za vsakdanjo potrebo večidel reženega.

Pšenični in reženi kruh sta si gledé obstojnih delov (vlečca, močca itd.) zelo enaka — precej vse eno je tedaj, kar se tiče redivosti, ali jemo pšenični ali reženi kruh. Rženi kruh ima sicer še to dobro lastnost, da ostane delj časa frišen in vlažen; to déla nekaka posebna versta vlečca, ki je v rži.

Koruzna ali turšica je tudi pšenici zelo podobna, kar se tiče njene redivosti, samo več olja ali tolše ima v sebi, kakor vse drugotere zernja — večkrat po 9 funtov v 100 funtih; — zavoljo tega mislijo nekteri, da se človek debeli, če uživa jedí iz turšične moke. —

Oves — pri nas le poglavitni konjski živež — je v Škocii ljudem redivna in zdrava jed. Le ob časih lakote jejo ljudje pri nas ovseni kruh. Ovsena moka ima pa tudi obilo obilo vlečca in veliko tolše v sebi; pa zavoljo njegovega vlastovitega vlečca se ne dá lahek in rahel kruh iz njega péči. Pravijo, da izvirajo iz uživanja same ovsene moke kožne bolezni, kakor morda iz slane hrane škorbut.

Ajda, ktero so iz Kitajskega v 16. stoletji prinesli ajdi (Saraceni) in zavoljo tega se to žito ajda imenuje, je skoraj tako redivna, kakor pšenična moka. Kakor je na Pomorskem in v pešenih krajih severne Nemčije ajdova kaša najnavadnejša in najljubša jed kmetov, tako so pri nas tudi ajdovi žganjci, ktere Slovenci res tako obračajo, da je rajnki grof Franc Hohenwart v neki ajdovi pravdi lahko rekel, „da ne vé, kaj je dobro, komur naši žganjci ne diše“.

Rajž, s katerim se živí najmanj polovica prebivavcev cele zemlje, ima po primeri prav malo vlečca v sebi, ne več ko 7 do 8 funtov v 100 funtih, tedaj čez polovico manj kakor oves, nasproti ima pa blizu 86 odstotkov močca. Ker ima tako malo vlečca, kateri najbolj redí in največ kerví naredí, se šteje rajž prav po pravici med malo redivne jedí. Kakor krompir sloví tudi rajž gotovo bolj, kakor redí! —