

## gospodarske, obertnijske in národske.

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.

V Ljubljani v sredo 11. novembra 1857.

## Gospodarske novice.

(Sadjoreja). Kako marljivo se na Českem sadjoreje poprijemajo, dokazujejo sledeče številke: V letu 1856 so na Českem pri 184 ljudskih šolah nove drevésnice napravili in za poduk šolske mladosti so imenovano leto 29920 sadnih in 6923 divjih drevés več posadili. Število sadnih drevés v vertih se je za 1,006,320 pomnožilo. — Ob potih in v drevorédih so memo leta 1855 281,418 in 87,723 divjih drevés, na pašnikih in pustih krajih pa 163,931 sadnih in 998,413 divjih drevés več vsadili, in v vsem skup so 3820 oralov zemlje za drevorejo porabili.

(Silno rodovitnost sadnega drevja) nam priča to, da so v nekem tergu na Parskem vagán jabelk po 15 kr. prodajali.

## Gospodarske skušnje.

(Krompirjev sir.) V več krajih Nemškega delajo sir iz krompirja in ga napravijo veliko. Kako ga delajo, bi utegnili tudi našim gospodarjem in gospodinjam všeč biti zvediti, ker krompirjev sir je res dober. Naj jim tedaj to povémo. Tako le ga delajo: Krompir (dobre sorte) najprej dajo kuhati; potem ga olupijo in v možnarji prav drobno zribajo. Na 5 delov tako prav lepo zribanega krompirja vzamejo 1 del kislega mleka (postavimo: na 5 funtov krompirja 1 funt kislega mleka, na 10 funtov krompirja 2 funta mleka itd.) in pa enmalo soli. Vse to: krompir, mleko in sol, zmešajo dobro skupej in v dobro zadelani posodi pustijo, kakor je letni čas bolj vroč ali merzel, manj ali več dní pri miru stati. Čez 3 ali 4 dní še enkrat to zmes dobro premešajo in v podobo sira podelajo; sire potem na rešeto položé, da se vlaga odteče, potem jih dajo na senčnem kraji sušiti in nazadnje jih skladoma položé v sode. Čez 14 dní je sir že dober za vžitek; kolikor je pa stareji, toliko bolji je. V dobro zapertih posodah ali na suhem kraji shranjen se dá krompirjev sir več let dober ohraniti. Še bolji se pa krompirjev sir naredi iz ovčjega mleka namesto kravjega.

## Živino čez zimo ložeje prerediti.

(Konec.)

Druga vsega priporočevanja vredna naprava, iz suhe rezance in plév dobro kermo za živino napraviti je, če se z njima tako ravná, da se same po sebi sparite. Tega sem se že pred več leti sam prepričal, da živina to klajo kmali rada žrè, po kateri se tudi tako rekoč očividno popravlja.

Kdor pa želí živini sparjene klaje pokladati, naj več kadí ali iz žaganc zbitih predalov napravi in v živinski hlev postavi, naj jih nasuje s suho rezanco in plevami in nekoliko s korenstvom, to je, s skerhljano repo ali krompirjem pomeša, sproti pa z vodo poškropí, potem dobro potlači, in če je moč s kakim plohom pokrije. V kakih 12 do 24 urah, potem kakor je toplota, se ta mešanca sogleje, bi rekel, pokuha. Zdaj se klaja iz kadí jemlje in

mlačna živini poklada. Že nje duh razodeva, da je dobra in prijetna.

Kdor pa nima repe ali krompirja, naj pridene zdrobljenega ali šrotanega žita ali pa otrobov sparjeni klaji; pri tem pa naj ne pozabi, te mešance nekoliko osoliti. Pri ti klaji ne bo živina nikdar sená pogreševala. Tukaj moram pa gospodarje še opomniti, naj te neprecenljive klaje za več razdelkov napravijo, da je imajo za večkratno poklajo pripravljeno.

Če bi pa kdo ne imel kadí ali predalov pri rokah, zamore omenjeno mešanico tudi v hlevu na tleh napraviti, če namreč za klajo omenjene reči na kup nasuje in jih ravno tako škropí, solí, tlači itd., kakor one v kadih in s kako plahto ali štorjo pokrije, da poprej zavrejo in se sparijo.

Prav koristen nam bo letos žitni drob, ki je pri žitni ceni skoraj najboljša, krepkejša in redivna kerna za živino, katero je po navadi v slabih letinah posebno drago. Kdor bo tedaj živino po mojem svetu redil, se mu bo gotovo dobro spláčala, lahko in pri tem tudi drago jo bo prodal.

Če bi gospodar v nekterih letih ceno sená, kar ga živina potrebuje, natanko prerajtal in primeril s ceno žita, kar ga je za poparjeno klajo odločil, se bo kmali prepričal, da ni na zgubi, če živino z žitom redí. Če tu in tam cent sená 3 gl. veljá, vagán ovsa pa 1 gl. in 30 kr., je že skorej za polovico na dobičku, ako klavni živini namesti sená šrotano žito, rezanco in korenstvo poklada, ker en vagán ovsa ima ravno toliko redivne močí, kakor en cent sená; po tem takem bi bilo tudi slabo gospodarstvo, če bi se pri taki draginji sená namesti ovsa ali drobú le senó kupovalo.

Iz tega se previdi, kako koristno je, da kmetovavec pri živinini klaji na vse pazi in ceno natanko prerajta, da zvé s katero bo najložé izhajal. — Če se pa ozremo na klajo, katero kmetovavci svoji živini naj raji pokladajo, bomo pač kmali zapazili, da ne presojujejo klaje po svoji živini, katero imajo čez zimo prerediti, in ravno ta nemarnost se nahaja najbolj pogostoma pri zanikernih hlapcih in deklah. Brez vse skerbi navalé polne jasli živini klaje, da se le popred dela znebijo, namesti da bi se bolj zamudnega dela poprijeli in klajo iz žitnega drobú (šrotanja), rezance in korenstva napravljali, ktera je živini veliko tečniša od sená.

Tukaj moram pa še eno klajo v misel vzeti, katero kmetovavci v našem kraji veliko obrajtajo in ktera jim veliko veliko odrine. To so namreč oruženi ali obrobkani turšični storži. Ko so živinorejci sčasoma dobroto redivne močí omenjenih storžev spoznali, je bil pred nekoliko leti na Dunaji mlin napravljen, kjer se oruženi turšični storži na debelo melejo, in ta drob je za živino kaj dobra klaja. Jez pa mislim, da se ravno to doseči dá brez mlina, če se storži na drobno skerhljajo, namočijo in nekoliko osolé, kar sem že soglej od enake klaje nekoliko omenil. — Kakor so imenovani storži ob dobrih in bogatih letinah koristni za kurjavo, ravno tako hasnivi so za živinsko pičo, kadar druge klaje primanjkuje.

Če se tedaj vseh teh klaj živino čez zimo prerediti poslužujemo, če lastniki vinogradov listje vinske terte