

gospodarske, obertniške in narodne.

Izhajajo vsako sredo po celi pôli. Veljajo v tiskarnici jemane za celo leto 3 fl. 60 kr., za pol leta 1 fl. 80 kr., za četrtleta 90 kr. pošiljane po pošti pa za celo leto 4 fl. 20, za pol leta 2 fl. 10 kr., za četrt leta 1 fl. 5 kr. nov. dn.

V Ljubljani v sredo 28. decembra 1859.

Repo za živino čez zimo hraniti.

Letos, ko je bilo tako suho poletje, je gotovo vsak kmetovavec popolnoma se prepričal, kako potrebna je repa za živinsko pičo. Repa se je zadnje tedne, ko je bil dež presuho zemljo zopet dobro pomočil, tako popravila, in vso poprejšno rast tako dohitela, da je je povsod, kjer je bila prav vsejana, na kupe bilo, in bo za živinsko klajo kmetovavcom kaj veliko odlegla.

V moji okolici so se kmetije pridelovanja repe sploh že lani in predlanskem tako poprijeli in so je toliko pridelali, da so je imeli za živino do velike noči. Ker so se tedaj kmetije prepričali, koliko repa pozimi za živinsko klajo zdá, in koliko druge klaje prihranijo, če živini repe pokladajo, je moji bližnji sosedje pretečeno poletje niso več ne le sejali, temuč tudi z večjo skerbjo jo obdelovali. Le škoda, da se jim je lansko zimo veliko repe spridilo, ker so jo le po kletih in drugih hramih hranili.

Zato so me o poslednjih časih tako pogostoma za svet popraševali: kako naj bi ravnali, da bi repo čez zimo ohranili in da bi se jim je veliko ne spridilo? Lani je bila tožba tudi v drugih krajih, ne samo pri nas, da kmetovavcom veliko repe pogunjije; jez sem jo po svoji navadi ohranil zdravo in dobro do spomladi.

Morebiti marsikteremu ustrezem, ako očitno na znanje dam, kako jez repo spravljam in kje jo hranim, da mi čez zimo dobra ostane.

Najpred moram povedati, da je ne hranujem rad v kletih in drugih hramih, ker repa v takih shrambah rada preperi in zatuhla postane, ob enem se je pa tudi veliko vsuši in ovéne.

Moj pridelek vsako leto znaša okoli 100 voz repe. Če bi jo mogel tako spraviti, kakor pri nas navadno krompir spravljajo, bi šlo delo res bolj ročno spod rok in bi včasih tudi manj stroškov prizadjalo. Toda v letih, ki se tako malo slame pridelala kakor se je je v nekterih krajih lani pridelala, bi pokrivanje repe s slamo prevelike stroške prizadjalo, in pri takem pokrivanji bi se tudi lahko pripetilo, da bi se repa na kupu pod slamo sparila in gnjiti pričela.

Jez repo tako-le hranim: Skopati dam kakih 10 vatlov dolg, dva vatla širok in vatel globok graben. Ko je graben gotov, začnem prec va-nj repo voziti. Repo pokladate dve ženski na dno grabna tako, da pride repa poleg repe, pa tako, da se ena druge ne dotikuje. Ko je na to vižo en voz repe na dnu vložen, se zasuje s čisto in rahlo zemljo tako, da se tudi prazne votline med repo z zemljo napolnijo. Je prvi sklad popolnoma napravljen, se napravi drugi, kateri se ravno tako dela kakor prvi. Če je pa graben že vés poln repe, se začnejo zgornji skladi proti slemenu nategovati, tako, da je repa zgorej kakor v greben naložena.

Ko je enkrat greben dokončan, se okrog kupa graben napravi tako globok, da se mokrota od zvonaj odvráča. Perst, kar je je ostalo od grabna, v kterega se je repa shranila, in kar je je od strauskega grabna ostalo, se od vseh krajev na kup nameče, tako da je kup za komolec z zemljo pokrit.

Tako ostane vse pri miru, dokler mraz ne pritisne, ko je treba jamo od vseh strani z zemljo zakidati; verh grebena zná pa še zmeraj prost ostati, ker se proti verhu vedno dovelj gorkote snuje. Če je pa mraz tako hud, da se ne dá s palico greben predreti, bo prav, če se tudi on z gnojem pokrije.

Če se repe za potrebo, kakor je zima, za osem ali štirinajst dni iz jame vzame, ostane do zadnjega pečlja še pozno spomladi dobra in frišna kakor v jeseni. Če je ta ali una vendar le gnjila ali puhla postala, ni mogla gnjilobe ali puhlobe dalje širiti, ker je bila ločena od vse druge.

Tako piše gosp. fajmošter W. Fišer v českich „hosp. Novinah“.

Novica.

* Za prešiče, kar se jih iz Srbije v naše cesarstvo pripelje, se plača Serbom vsako leto blizo 10 milijonov goldinarjev srebra. Deželno poglavarstvo na Ogerskem je zastran tega sklenilo podučne pisma med ogersko ljudstvo razpošiljati, da bi se z večjim pridom svinjske reje poprijelo; kmetijskim društvom je pa ukazalo, naj čujejo, da se bodo omenjeni nauki povsod spolnovali in svinjska reja s časom na višji stopnjo povzdignila, da ne bo treba toliko denarja v ptuje kraje za blago pošiljati, ki bi se lahko domá zredilo.

Ozir na pretečeno leto.

Kje je na Krajskem letos toča bila in koliko je pobila?

Polju letos toča ni toliko škode prizadjala kakor lani. Namesto toče pa je druga nadloga, zlasti po Notranjskem in Dolenskem kmetije zadela, namreč červ, ki ga je kebrovo leto v toliki obilnosti zaredilo, da je v nekterih krajih veliko več škodoval kot najhuja toča.

Kakor lani so tudi letos blagovolili prečastiti gospod deželni poglavar kmetijski družbi podati natančen popis krajev, ki jih je toča pobila. Taki popisi imajo zastran vremenstva mnogo podučnega v sebi, ako se nabirajo od več let zaporedoma, in utegnejo biti dobra podlaga za marsikaj, ako bi se kterikrat osnovala kaka prava asekuracija zoper škodo, ki jo toča polju prizadeva. Vidi se iz takih večletnih popisov, kateri kraji so najbolj podverženi taki nadlogi, in so potem takem živi opomini kmetovavcom takih krajev, naj si zavarujejo svoje pridelke zoper to uimo.

Ozrimo se zdaj na preteklo leto in poglejmo, kako je bilo.

Perva toča je bila letos 28. malega travna ali aprila (na Dolenskem v okolici kostanjevskega kantona), druga en dan pozneje — 29. aprila — (spet na Dolenskem v okolici mokronoškega kantona). Potem je bil mir do 20. velikega travna ali majnika, ko je bila na Notranjskem v vipavski dolini. Mesca rožnika ali junija (14. in 21.) je bila v podberžkem kantonu in pa tudi v novomeškem, — 22. malega serpana ali julija na

Dolenskem v metliškem, 24. julija pa na Notranjskem v idriškem in na Gorenškem v loškem kantonu; zadnja toča letošnjega leta je bila 28. velikega serpana ali avgusta na Dolenskem v kantonu žužemberškem.

Iz tega pregleda se vidi: 1) da letos so Dolenci prvo in zadnjo točo imeli, 2) da je na Dolenskem največkrat razsajala, in 3) da blizu na 4 tedne se je ponavljala huda ura.

Ako pomislimo, kakošna silna vročina brez konca in kraja je bila letošnje poletje, se moremo še čuditi, da ni bilo večkrat toče.

V kantonu kostanjevškem je pobila v Št. Jerneji, Gradišu in Orehovci 2 tretjini žita, v Verhpolji pa čisto vse; v Orehovci je vzela tudi 2 tretjini vina, v Verhpolji vse.

V kantonu mokronoškem so terpele največ Gorenja vas, Stara vas, Dobrava, Zagrad, Terziše, Kersinji verh in Telče; tu je skor vse žito, vino in sadje vzela.

V kantonu vipavskem so terpele največ Lozice in Št. Vid; v Lozicah je potolkla vse žito, sadje in vino, sočivja in druge zelenjadi 2 tretjini, — v Št. Vidu je pobrala vsega tega po tretjini.

V Zlatem polji je vzela vseh pridelkov tretji del.

V Zajčjem verhu je potolkla polovico pridelkov.

V Štekovcu je bila še dosti prizanesljiva.

V kantonu idriškem je v Dobračevji, doljni, srednji in gornji Kanomlji, Karnicah, Ledinah, Čekovniku in na Vojskem vzela blizu tretji del pridelka, v Karnicah in na Vojskem pa vse žito.

V loškem kantonu je potolkla popolnoma Stare Oslice, Laniše, Podjelovo berdo, Trebije, Koprivnik, Št. Ožbald in Št. Andrej.

V kantonu žužemberškem je v Zagracu vzela dve tretjini pridelka.

Od vsega kaj, kar človek je in pije.

II. Različnost živeža v obče.

(Konec.)

Vsako meso je po svojem okusno, kakoršno je; to se ravná po živali, ktere je meso, nekaj pa po piči, ktero žival uživa. Na tem je pa malo, ali redí človeka meso té ali té živali bolj ali manj.

Kaj, če bi tudi kaj o konjskem mesu povedali? Mnogim ljudstvom je konjsko meso tako priljubljeno, da jim je čez goveje. Tartari delajo iz njega klobase, ktere prekosé klobase iz mesa družih žival, in konjskim plečetom, kakoršne Kalmuki delajo, naj se skrijejo najboljše evropske plečeta in krače!

Današnji dan še ne jémo sploh konjskega mesa; naši dedje pa so ga jedli noter do 8. stoletja. Oni so konje tako cenili, da so jih svojim ajdovskim malikom aldovali, ker so si domišljevali, da taki darovi njim najbolj dopadejo. Darovano meso so potem snedli, — in zato je konjsko meso jesti ob svojem času pomenilo to kar ajd biti. Ko se je keršanska vera razširjala, so papeži uživanje konjskega mesa kot znamenje ajdstva kristjanom prepovedovali. Najbolj sta prepovedovala konjsko meso jesti papeža Gregor III. in Zaharija v prvi polovici osmega veka. Bile so tedaj posebne prepovedi teh papežev, pa tudi to vzrok, da so nehali ljudje konjsko meso jesti, ker je cena kónj bolj in bolj rastla zavoljo njih mnogotere rabe. Vzrokov perve prepovedi današnje dni ni več, ker gotovo nihče ne bo koga imenoval ajda, kteri konjsko meso jé, — al konji se današnje dni na še več strani rabijo in njih cena je še bolj poskočila. Nahajajo se pa vendar sicer zdravi konji, kteri niso za nobeno rabo več, če se jim, postavimo, noga zlomi itd. Take konje bi imeli klati in meso za živež sekati, kakor se to godí na Švedskem, Danskem in v mnogih družih deželah, poslednje čase pa tudi na Dunaji, kjer imajo mesnice za konjsko meso, dasiravno

globoko ukoreninjena vraža zoper uživanje tega mesa še ni povsod zaterta. Vse na svetu je moda. Kdor polže jé in ostrige — na videz ostudne živali, ktere se same po sebi gotovo nikomur preveč ne prikupujejo, — temu bi se meso najsnažneje živine, ktera samo seno, oves ali druge žita zoblje, ne imelo gnjusiti. Res je, da je konjsko meso nekako bolj terdikasto in bolj sladko, da se juha bolj peni in je tudi bolj sladka kakor goveja; al kuhinja popravi to lahko in našim ustam tako okusno, kakor kako drugo meso.

Po ogersko kot gulaš praženo konjsko meso sem že večkrat jedel; kaj dobro se prileže človeku — in stavim z vsakim, da tako narejenega konjskega mesa nihče ne bo ločil od govejega. — Dobro rejen in zdrav navaden kónj ima po srednji meri 4 cente za človeški živež pripravnega mesa. Škoda, da še vedno stara vraža toliko redivnega živeža v černo zemljo pokopava ali pa živini več privoši kakor ljudém!

Ribje meso ima sploh manj tolše, kakor meso naših domačih žival in toraj tudi več dlačca. Jegulja ima precej več tolše kot mesa; ni tedaj čuda, da po tej ribi tako radi segajo dobrojedeži, kterim so morske ribe sploh priljubljene.

Jajce, zlo redivna hrana, spada med živeže živalstva, dasiravno je pervak postnih jedí. Beljak ravno tako redí, kakor dlačec in vlečec; mehák je in teče skoraj kot voda; zavoljo tega ga želodec lahko prekuha, ako je srov, terdo kuhanega pa slabejši želodec težko premaga, in zatega voljo so terdo kuhane jajca težko prebavljive. Lahko prebavljivi rumenjaki je sestavljen iz snova s tolšo zmešanega in vlečcu podobnega, kakor meso in riba. V jajcu je pa verh tega še mnogo vode: 74 odstotkov; 14 odstotkov je beljaka, 10 pa tolše in poldrug odstotek rudninskih delov. Vidi se iz tega, da ima jajce še več tolše kakor mastno goveje meso, in da stamu v tem samo svinjsko meso in pa jegulja enaka. Iz tega se pa tudi lahko posname, zakaj so jajca tako redivne.

Mleko je eden najbolj redivnih rastlinskih živežev; v njem je nekoliko redivnega iz živalstva, nekoliko pa iz rastlinstva. Sirnina (Käsestoff) (blizu 5 odstotkov) in maselnik (3 odstotki) je v mleku to, kar je dlačec rastlinam in tolša govejemu mesu. Mleko je tedaj goveje meso in pa kruh ob enem. Mleko se more tedaj, kakor smo že omenili, kot izgled čisljati, kakošen naj je človeški živež. Po tem izgledu bi se imele vse naše jedi narejati, vsaj za bolj postarne in stare ljudi.

Sir uživajo ljudje ali kot navadno jéd, da si želodec nasitijo, ali pa kot nekako dražilo s kosilom ali po kosilu. Vsak sir je zlo rediven; al želodec ne prebavlja vsacega enako lahko, kakor je sir bolj masten ali pust, mehák ali terd, manj rezen ali ostrejši. Kot dražilo želodca ali za priprego prebavljanja jedó ljudje ostrejši sir; tekne pa tudi tak zdravju in želodca ne teži. —

Naj omenimo sedaj še nekoliko o pijačah, ker se štejejo tudi med živeže. Čaj (tè), kava (kofè), čokolada, ol, vino in druge žgane vina se štejejo k tako imenovanim umetno narejenim pijačam; voda in mleko pa ste najimenitniše pijači, ktere nam daje natura sama.

O čaji je dosti povedati, da ga uživa kakih 300 milijonov Kitajcov, Japancov, Tibetanov in družih ljudi po 3 do 4krat na dan; lahko jo rečemo, da pije polovica ljudi čaj. Rusom je poglavitna pijača.

Kava je v Arabii domá, in kakor se je Mohamedova vera razširjala, tako se je razširjala kava po svetu; pijó jo zdaj menda povsod. Turk jo imenuje „jéd nebeško“, tobak pa „sol te jedi“, ker pravijo, da kakor brez soli ni jéd dobra, tako tudi brez pipice tobaka ne diši kava. Tudi drugi narodi kavo radi pijó, in bolj ubogim je zlasti o veliki dragini dostikrat mlečna kava več časa skoraj edini živež. Rajta se, da je pripeljejo vsako leto kakih 200 mi-