



## gospodarske, obertniške in narodne.

V Ljubljani v sredo 15. decembra 1858.

### Kako tudi pozimi dobro sirovo maslo ali puter umesti.

„Zimsko sirovo maslo“ ni nikjer toliko obrajtano kakor poletno, in res bi človek ne verjel, če bi se primerjalo z onim, ki je okoli Kresa napravljeno bilo, da si je ravno od tiste krave in ravno tako napravljeno kakor poletno. Zakaj to, naj povemo v kratkem:

1. Kravam, ktere so dobivale poleti zelene in sočnate kerme obilo, se poklada pozimi suha, dostikrat še celo pusta slama; v slami pa tiči malo masla.

2. Poleti je vreme toplo in prijazno; pozimi je ojstro in merzlo. Ker živinski život zmiraj potrebuje dostojne gorkote, mora natura, da živino od znotraj ogreva, kolikor je treba, nekoliko povžite klaje za to notranje netilo obertniti, in vse to hodi potem maslu v škodo.

3. Tudi z mlekom pozimi v caker hoditi je težko. Če se v nekoliko merzlem hramu hrani, prihaja grenkljato, preden smetano napravi; če se pa pustí, da zmerzne, smetena res koj na verh stopi, al veliko slabeja je; iz nje se napravi le zlo belo namesto rumenega masla; če se pa v kuhinski omari hrani, kjer je podnevi gorko, ponoči pa hladno, ne dela mleko rado smetane, jame greneti in se rado skisa.

Še več drugih uzrokov bi utegnili omeniti, pa jih vsak sam lahko ugane. Pustimo tedaj to, in povejmo, kako naj se ravná, da se bo tudi pozimi dobro maslo umedlo.

1. Pokladajmo živini kar se dá, dobre klaje; ne pokladajmo ji zgolj suhe, temoč tudi zernja in korenstva namesti trave in druge zelenjave, ki jo poleti dobiva. Korenje, pesa, repa in razna bersnina je živini, posebno pa molznim kravam, dobra klaja, da dobro molzejo. Kadar pa korenstva primanjkuje, se mora suha klaja rezati v rezanco in pariti, in pa ji še kakošne redivne pijače pridajati.

2. Skerben gospodar si bo vseskozi pridno prizadeval, da bo svojo živino pridno gleštal v hlevu, kateri je sedaj nje edino prebivališče. Če pa so krave v merzlem hlevu, da jim mraz mlečne žile kerči, ali če v presoparnem, da se pariyo noč in dan in zgublajo tako svoje moči veliko, in če v nesnagi ležé in v blatu stojé, da koža ne more vsemu kaj, gotovo mu ne bodo dajale obilo in dobrega mleka, kakor one, ki so v primernem toplem in pa v čednem hlevu. Vode za pijačo morajo vedno dovelj imeti, da žeje ne terpé, ampak da pijejo, kolikorkrat se jim ljubi, posebno takrat, ko se jim zgolj suha klaja poklada. Zraven vode se jim mora od časa do časa pa tudi soli dajati; sol je smetana za mleko.

3. Res je, da se pozimi prav težko pripravna gorkota v mlečnicah obderži. Nekteri masličarji grejejo in topijo mleko koj po molži, drugi ga pa pusté celi dan stati, potem postavijo lonec z mlekom v kakošno večjo posodo v vreli krop in ga pusté ondi tudi še kakih 12 ur stati, dokler vsa smetana na verh ne stopi. Nekteri masličarji terdijo, da se po ti poti več in boljšega sirovega masla napravi, kakor koli drugač.

Pozimi mlesti, kakor je navada, je dostikrat prav dolgočasno delo. Če smetana stoji predolgo, se prestara, rada skisa ali pa grení; če pa je premerzla, se jame peniti in se peni, dokler ni pinja polna, in se nerada umede, če se je še tako dolgo medla. Vsem tem nadlogam v okom priti, naj se pisker s smetano kake dve uri, preden se jame mesti, k žerjavici postavi, tū naj se včasih premeša, da se od vseh strani enako sogreje; ko se je za kakih 10 stopinj gorkote po Romirjevem gorkoméru sogrelo, takrat ga medi, in v poli ure boš maslo umedel; maslo ti bo terdo in rumeno, kolikor more biti zimski čas.

Po „Landw. Centralblatt f. D.“

### Gospodarske skušnje.

(Nov panj) priporoča v poslednjem listu štajarske kmetijske družbe njeni družbenik gospod Jan. Herčič iz Št. Marjete poleg Ptuja. Je pa ta lesen panj 14 pavcov širok in 14 dolg, iz dveh enacih delov zložen, ktera sta z lesenimi šarniri sklenjena in se dasta v sredi saksebi vzeti. Iznajdenik ta svoj panj, kteremu je celo novo ime „Apinium“ (čbelišče) dal, priporoča iz 4 uzrokov: 1) ker čbel ni treba moriti, 2) ker so taki panjovi polni in močni, 3) ker ni treba rojov čakati, ki sicer večkrat uidejo ali pa se zakasnijo, in 4) ker je sterd vselej lepo čista. — Ali so res Heršičevi panjovi boljši od dobrih naših navadnih, morajo še le skušnje poterediti; toraj naj se čbelarji, kterim je za to novino mar, obernejo do gori imenovanega gospoda, da zvedó napravo tega panjú bolj natanko ali pa da jim ga naravnost pošlje. — Vse skušajmo; kar je najbolje, pa obderžimo!

(Kako s pridom presajati postarane drevesa). Kdor hoče že postarano drevo presajati, mora kake dve ali tri leta poprej okoli njegovih debelejših korenin novo zarejo korenininih nitk zarediti, ktere bodo namesti onih v zemlji na starem mestu ostalih korenin presajeno drevo redile. To se pa tako-le dela: V kolobar se kaka dva do politreh čevljev okrog drevesa tako globok grabnič izkoplje, da pridejo vse korenine na dan. Stareje ko je drevo, ktero hoče kdo presaditi, tem širji mora omenjeni grabnič krog drevesa biti, da se ž njim več zemlje vzdigne in presadi. Večja ko je gruda, s ktero se drevo izkoplje, raje in popred se bo prijelo. Na to mora presajevavec pri presajanji drevja skoraj najbolj paziti; ravno tako mora tudi graben okrog drevesa po veličini grude in drevesnih korenin širji ali ožji biti. Vse debelejšje korenine, ki pridejo v grabniču na dan, se morajo skerbno posekati ali požagati tako, da je grabnič prazen; krajše in šibkeje koreninice pa naj se rasti pusté. Ko je to storjeno, se mora grabnič z drugo prav rodovitno in perhko zemljo zasuti in pri tem zasipu se mora najbolj na ostale tanke koreninice paziti, da se z dobro zemljo popolnoma zakrijejo. Komur se drevesa presaditi ne mudí, zná to delo v dveh dobah doveršiti, postavimo, letos poseka polovico korenin, čez eno ali dve leti pa ostale. Letos, postavimo, le pol grabniča okrog drevesa napravi in le pol korenin poseka; po tem zgubi

tedaj drevó le polovico moči, in toliko gotoviše se bo presajeno prijelo. Najbolje je, ako se to delo v pozni jeseni opravi, ko je drevo že rasti nehalo, ali pa v začetku zime. Če bi bila pa spomlad suha, se mora presajeno drevo pogostoma zalivati. — Iz tega se vsak sadjorejec lahko sam prepriča, kakošni so nasledki tega ravnanja. Drevó, kateremu so se krog in krog večje in debelejšje korenine posekale, dobí v grabniču dobre, redivne in rahle zemlje, v kateri novih čverstih koreninic dovelj zaredí, ktere so mu gotov porok, da se bo na nov kraj presajeno drevo gotovo prijelo in spešno rastlo.

Tako svetuje skušen gospodar v „Landw. Centralblatt für D.“

(Rusovska klaja za čbele). Rusi zgodaj spomladi, ko še nikjer zunaj paše ni, največje panjove z malimi stroški redijo, da jim čbelice ne jemljejo konca. Po velikosti panjev se eno ali več lesenih vozkih in dolgih koritic napravi in pred panjove postavi in z presejano drobno in suho reženo moko, kaka dva pavca na debelo, nasuje. Celi roji čbelic planejo čez omenjeno moko in rižejo po močnatem prahu, dokler popolnoma obložene se ne vernejo zopet v panje nazaj. Posebno v lepem vremenu in gorkih dnéh se okrog omenjenih koritic praše in brenčijo, da jih je veselje gledati; tu ne dobé samo dovelj priprave za potrební plod, temuč tudi delavnim čbelam je režena moka bolja paša kakor njih že kisle in plesnjiva gruda stare zaloge. Pri ti klaji morejo čbele kmali in prav veliko zarejo narediti. Ta klaja se jim tako dolgo poklada in ponavlja, dokler nehajo omenjeni močnati prah v panj nositi, to je, dokler dovelj cvetličnega prahu iz mačie na verbah, ivah, jagnjedih, iz abránk itd. ne dobijo, kateri jim je se vé da prijetniša od prahu režene moke. Ta klaja terpi 8 do 10 dni in tudi še dalje, dokler čbele prej ali pozneje po naravni paši ne ferčé. Imenovanega prahu se šteje sploh po 2 funta na panj. Ker pa čbele po ti klaji rado žeja, se jim morajo tudi blizo panjev postaviti majhne koritica s polovico meda in polovico kuhane vode napolnjene, po kateri pijači kaj rade leté. Spervega se koritica napolnijo s suhimi oblanci in čez to se vlije medena mešanca. Umne živalice jo kmali zavohajo, čversto po nji leté in jo serkajo, da je kaj.

## Obertnijska novica.

### Železne kanóne in železni zvonovi.

Kotlovína (kuper) in kositer (cin) sta draga, ker se v naročji zemlje bolj poredkoma nahajata kakor železo. Cenejše železo je tedaj poslednji čas začelo spodrivati kotlovíno in kositer zlasti pri dveh imenitnih izdelkih: kanonah namreč in zvonovih.

Znano je, da kanóni in zvonovi se vlivajo iz mési (legirenge), ktera obstaja iz kotlovíne in kositerja v različni meri; za kanone se jemlje blizo 90 delov kotlovine in 10 delov kositerja, za zvonove pa 78 delov kotlovine, 22 delov pa kositerja.

Po mnogih skušnjah so zadeli takošno železo napraviti, ki tako rekoč v sredi stoji med kovanim in pa med vlitim železom, in ker ta zmes ima že 4 odstotke (to je na 100 delov železa 4 dele) ogeljca, se dá tudi lahko liti, zraven pa je tudi tako trdna, da iz nje vliče kanone so ravno tako močne za streljanje kakor une iz kotlovine in kositerja.

V dunajskem arsenalu vlivajo sedaj take kaj dobre kanone; dobiček pri ti novi znajdbi je dvojen: so namreč take kanone cenejše, in kotlovína, ktere se v našem cesarstvu leto in dan ne pridela čez 45,000 centov, se večidel more porabiti za druge obertnijstva in dnar.

Pa tudi zvonove so začeli delati iz takega železa, ktero — kakor smo gori rekli — v sredi stoji med jeklom in železom. Posebno v Bochum-u na Vestfalskem že delj

časa take železne zvonove delajo. Naj bi jih začeli posnemati tudi drugod! Zvonovi iz takega železa vliči pojó lepo, glas njih je čist.

Ker se tedaj dajo zvonovi iz železa dobro narejati, bi se prihranila kuper in kositer za take izdelke, katerih brez nju narejati ni mogoče.

„Neue Erfind.“

## Voda v službi človekovi.

„Bodi služabnica moja!“ je rekel človek vodi, in pokorna je bila volji gospodarjevi.

Nekdaj so gonili psi, osli ali konji stope v mlinih, pozneje je prevzela voda to opravilo, da moko melje iz žita. Koliko truda in žuljev je stalo gospodinjo, preden si je na žernah namlela moko za hišno potrebo! — Kmali je mlela voda v mlinih tudi semena v olje, je drobila v stopah rudo, žagala hlode v deske, obdelovala čreslo itd. To so bile pač težke dela, ktere je mogel popred človek opravljati s krepkimi rokami! Voda ga je rešila vsega tega. Pred sam okorna mašina se je mógel potem zlahnejih opravil lotiti.

„Iz malega raste veliko“ — pravi naš mojster Koseski. In res malo časa le je preteklo — in voda je že tudi predla, tkala in še marsikaj družega delala v fabrikah. Vse to je človek mogel prejšne čase sam opravljati. Kakošno je bilo pred tkanje! Kako sta se ujemala snutek in votek! Koliko dražje so bile oblačila! Zdaj izdeluje voda lepše in ceneje blago v dosti dosti krajšem času. Tudi ubožnemu je zdaj mogoče, se v nedeljo in praznik berhko obleči. Kar je voda služabnica človeku, je začelo tkavstvo se bolj razcvetati; obširneje in različneje je začelo prihajati; z njeno pomočjo človek je našel zdaj to zdaj uno. Na vsak sejm je prišlo novo blago v zmiraj novih podobah (muštrih).

Kako lično sukno nosi zdaj kmet in ubogi delavec memo prejšnih časov! Ljudje se čudijo, ko ogledujejo v starih shrambah borne obleke velikašev prejšnih časov, ko so si še hčere cesarjev in kraljev z lastnimi rokami borne oblačila same tkale. Ako bi kmetje in delavci tako obleko vidili in jo primerjali s svojo lastno dan današnji, bi se mislili velike gospode memo starih časov. Gospóda in kmet nosi zdaj žamet in svilo; nekđaj si je mogel francozk kralj svilnih nogovic od enega svojih podložnikov izposojevati, ko je sprejemal gospódo. Iz ene reči pa pride deset drugih.

Kolikor več se je obleke potergalo, toliko bolj je moglo kmetijstvo napredovati; več lanú in konopel je bilo treba sejati, v daljnih krajih unkraj morja pa pavole. S tem se je tedaj tudi pri sroveh narodih obertnost zbudila, kakor nam pričujejo Egipčani pod umnim pa hudim Mehmed Alitom, kateri je v svoj dobiček, pa tudi v korist Egipčanom leno ljudstvo primoral, da so začeli več pavole pridelovati. Tudi v najdalji del sveta, v Avstralijo, so se Evropejci preselili, in že redijo ondi toliko ovac, da pošiljajo po tisoč in tisoč centov volne v evropejske mesta na sejm. In tako je voda, izperva človeku le služabnica, bila mu kmali tudi dobrotnica.

Kaj je voda v hišnem gospodarstvu, nam ni treba obširno razkladati. Obertnimo se raji kar k obertnijstvu.

Tu zadenemo na dvoje, ktero je, gledé na zgodovino človeške omike, silno važno. To dvoje so olarije in žganjarije. Te in une se na več strani ujemajo s kmetijstvom, kateremu so pomagale od nekđaj na noge, ker so mu velike pomočnice za živinorejo, brez ktere je kmetijstvo kar riba brez vode. Kako lepo je, če se nič ne pogubi; saj natura sama tudi vse hrani in ohrani, ki iz gnoja zopet lepo dišeče cvetlice rodí! Na cunjje beraške obleke piše sopet učeni gospod in cesar sam. Iz umazanega cestnega blata izdeluje bistroumni lončar krasne posodice za cvetlice. Ravno tako so kmetovavcu ostanki olarij in žganjarij v