

## Gospodarske stvari.

### Nekoliko besedi o napravi špargeljnovih gred.

Gotovo nas je malo, katerim ne bi bili znani špargeljni kot jako okusna in zdrava jed, zavoljo tega bode gotovo marsikomu častitih bralcev „Novic“ drago, ako mu podamo kratek popis o pripravi zemlje za špargeljne in njih oskrbovanji.

Navadno si želimo zeló debele, mesnate, akoravno taki niso najbolj okusni, ampak oni srednje debelosti; ako pa hočemo lepe in okusne špargeljne pridelovati, jim moramo zemljo pripraviti in obdelati, kar je največ mogoče. Ker pa gnoj, špargeljnovi sadike kakor tudi globoko prekopavanje (rigolanje) veliko denarja stane, si marsikdo dvakrat premisli, predno gre špargeljnovi grede napraviti. Tu hočemo popisati, kako se more tudi to storiti brez velikih stroškov.

Znano je, da divji špargeljni dobro vspevajo ob kaspiškem, črnem in drugih morjih, kjer je zemlja peščena, rahla in slana; uže iz tega moremo sklepati, da špargeljni zahtevajo, ako hočemo, da dobro napredujejo, dobro in rahlo zemljo. Ker pa špargeljni 8 do 15 let in tudi več na enem in istem prostoru ostanejo, se samo ob sebi razume, da jim moramo zemljo jako globoko prekopati kakor tudi prav dobro gnojiti, ravno tako morajo biti dotične grede vedno plevela čiste in zraven je še solnčna lega neobhodno potrebna za okusne in dobre špargeljne.

Ko si mesto izberemo, kjer mislimo novo špargero narediti, moramo vsaj 70 do 90 cm. globoko prekopati ali, kakor navadno pravimo, rigolati; kadar je to prekopanje gotovo, moramo na dno staviti najpreje 3 do 4 decimetre (1 palec) na debelo razsekanega vejevja, turščne slame, rožja od trt, listja, ivija, v pomanjkanji tega na pol strohnelega mešanca (kompossa) itd., da tako zemlja dolgo časa rahla ostane. Na to plast se naloži kakih 25 do 30 cm. na debelo dobrega in mastnega govejega gnoja (ki je bolji kakor pa konjski) in na to še le pride rahla in dobra zemlja. Kakor smo postopali s prvo gredo, ravno tako delamo naprej pri vseh drugih. Najbolji čas za to delo je v jeseni in pozimi, da morejo zračni vplivi vso zemljo dobro prešiniti in tako rodovitnejšo storiti.

Nekateri sadijo na tako pripravljeni svet špargeljnovi sadike précej spomladi, drugi pusté svet do prihodnje spomladi, da se že malo posede, ter med tem svet porabijo za drugo zelenjavo, n. pr. za česen itd.

Špargeljneve grede naj imajo širokost kakih 60 do 80 cm., hodniki ali pota med gredami pa do 30 centimetrov (1 palec).

Kadar vse dogotovimo, moramo skrbeti za dobre dveletne špargeljnovi sadike (korenine), katere pa moramo dobro očistiti, kar je gnjilega ali pa plesnjivega, kar pa je zdravega, pa le vse pustiti. Zdaj naredimo ob lepem vremenu na vsaki gredi po dve vrsti jamic kakih 15 do 18 centimetrov ( $\frac{1}{2}$  palca) globokih in do 30 cm. širokih. Jamica naj bo od jamice tudi kakih 30 do 35 cm. Zdaj primemo v levo roko lepo špargeljnovi sadiko in jo lepo stavimo v jamico, a z desno roko stavimo med vse koreninice prsti in tako pokrijemo do polovice jamo s prstjo, drugo polovico pa še le v jeseni, da more tako lože zrak do koreninic dohajati in da se na ta način uže prec v prvem letu dobro razvijejo. Ko smo tako eno gredo nasadili precéj močno, zalijemo in potem gremo na drugo.

Med letom moramo skrbeti, da so špargeljnovi grede vedno čiste, to je, moramo jih dobro pleti. Ko jesen

nastane, gremo in špargeljnovi cimo (štiblo) kakih 8 do 12 cm. (3 do 4 palce) nad zemljo odrežemo ter potem celo gredo z dobro obdelanim in mastnim gnojem čez zimo pokrijemo, da tako vse redivne snovi s pomočjo zimske vlage do korenine pridejo.

Spomladi moramo gredo zopet prekopati in zrahljati, samo moramo pri tem delu dobro paziti, da jim korenine krone ne ranimo. To gnojenje, ako ne gnojimo močno, moramo vsako jesen ponavljati; ako pa gnojimo močno, je dovoljno vsako drugo leto. — Zakaj da se pa mora špargeljnom na ta način gnojiti, je popolnoma lahko razumeti, ako pomislimo, da se špargeljnu vse nove korenine nad staro koreninsko krono naredijo in da tako rekoč nove korenine vedno na površje silijo.

Kar smo uže na početku omenili, da je špargelj rastlina, ki dobro v slanih zemljah vspeva, mu posebno dobro storimo, ako meseca avgusta ali septembra vsaki sadiki nekoliko zrn soli dodamo, ali pa je tudi v jeseni med gnoj pomešamo, kar ima posebno velik vpliv na dobro rast kakor tudi na dobroto špargeljnov. Špargeljni, ki jih dobro oskrbujemo, nam dajejo med 4. do 10. letom največi dohodek, od 10. do 15. pa uže pešajo ter bolje storimo, da nove špargere naredimo.

Mnogi imajo tudi navado, da vse špargeljne, ki iz ene korenine izrastejo, porežejo, kar pa ni dobro; vedno moramo gledati, da vsaj nazadnje po 1 do 2 kosa pustimo, da gredo v seme, ker drugače nam utegne cela korenina izmreti. Prvih pa ne smemo pustiti, ker bi ti hrano porabili drugim, ki pozneje dorašajo.

Pri porezovanji špargeljnov moramo tudi vedno paziti, da koreninske krone z nožem ne ranimo, ker ako se to večkrat dogaja, gre lahko cela korenina v nič.

Fr. Žepič.

### O mlekarstvu nekaj.

Večkrat smo na tem mestu našim gospodarjem priporočali živinorejo, pred vsem drugim: rejo goved, sklicaje se na to, da nam v vseh drugih strokah kmetijstva tuje dežele kazé ceno pridelkov, pri govedu pa nas brani primerno visoka uvožnina po eni strani, — na izhodni strani pa celó prepoved uvažanja zaradi nevarnosti kuge.

Vse to nam je poroštvo, da bode v bližnji prihodnosti naši imela goveja živina — mesena in plemesna — dobro ceno. — Zato smo noveji čas našim živinorejcem večkrat priporočali večjo skrb pri obdelovanji travnikov.

Kdor je vsaj zadnji dve leti poslušal naše opominjevanje, gotovo mu je bilo uže mogoče travnike svoje zboljšati, — in ta ima letos zadostenje, da se ravno zdaj travniki njegovilepo odlikujejo od družih, za katere skrbeti malomarni gospodarji prepuščajo ticam neba.

Gospodarjem zboljšanih, umno obdelovanih travnikov pričinja se zdaj z zeleno pičo za krave čas bogatstva z mlekom, posebno ako so tudi nekoliko poslušali naše svete: kako prirediti si samo bogato-mlečnih krav, — zato bode tudi na času in mestu, ako o mlekarstvu v „Novicah“ začnemo govoriti nekaj bolj obširno.

V vsakem gospodarstvu je mleko zeló imenitno, in umna — dobra gospodinja vé pri družini in otrocih mleko tako obračati, da je to skoraj pol hrane, in gotovo je, da se z mlekom in kruhom dobro živi in bolje skrbi za zdravje, kakor s kavo (kafetom) in z družimi znanjdbami novejega časa, za katere gospodinje izdajajo dostikrat vse svoje denarje, in ako je zraven tega še gospodar navajen večkrat obiskovati gostilnico, — ako

se navadi žganja, — potem je pa uže naprej podpisan propad hiše. Vrnimo se toraj k mleku in držimo se ga!

Največja težava je pri vsakem gospodarstvu, vse mleko, kar ga ostaja nad domačo potrebo, — dobro v denar spraviti. — Prvo je pri tem pač, mleko samo prodajati, ako je cena le primerna, kar je pa med Slovenci le redko kje, — morebiti v Trstu, deloma v Gorici, ali v nekaterih manjih pa bogato obljudenih krajih. Ljubljana večidel še plačuje mleko po stari meri in ceni, to je star bokal po 10 krajcarjev, Trst ima boljše ceno kljub slabejega mleka in za nas je posebno važno, da se splačuje Lahom z Benečanskega dovažati frišno mleko v Trst po železnici, — pri tem se nam zdi, da bi se moralo tudi za nas splačevati vsaj s Kranjskega mleko pošiljati v Trst, — zdaj, ko se vožnina za kmetijske pridelke na železnicah sploh znižuje. — Dunaj nam bo za mleko preoddaljen, — tam velja liter frišnega neposnetega mleka poprek 16 krajcarjev. — Ako bi pa ne kazalo mleka pošiljati na Dunaj, — pa ni dvomiti, da bo kazalo tje pošiljati dobro izdelano surovo maslo. Tam ima surovo maslo sploh dobro ceno, — Dunaj pa ima tudi mnogo dobrih zvez z unajnimi, zapadnimi in izhodnimi trgi, kjer se tako blago zasilo dobro ceno prodaja in v velikih množinah. Pisatelj teh vrst govoril je zadnje dni z večjim posestnikom Bukovincem, kateri mu je trdil, da na izhodno stran v Romunsko prodaja svoje surovo maslo sedaj po pet frankov (okroglo tri goldinarje) kilo. — Na Slovenskem pri nas ima surovo maslo navadno ceno 40 krajcarjev stari funt, ali malo nad 70 krajcarjev kilo.

Ako se pa hoče misliti na kupčijo z mlekom ali mlečnimi izdelki, treba je umnega ravnanja — in to na vse strani; — preskrbeti je treba dobre mlečne živine, dobre krme, treba je dobrozračnih, snažnih živinskih hlevov, umnega krmenja; v prvi vrsti je snažnost in red, to je podlaga zdrave živine in zdravega, dobrega mleka. — Pri mleku je zopet snažnost prva podlaga njegove dobrote, snažna mora biti dekla, katera molze, posoda, v katero molze, posoda, v katero se mleko pretaka in v kateri se spravlja, in snažna mora biti shramba, v kateri se mleko spravlja. Tudi le mala napaka pri eni teh reči kazi nam mleko, skazi nam smetano, surovo maslo itd.

Ravnanje z mlekom je tudi prav pomenljivo, posebno tedaj, ako se mleko frišno daleč pošilja na trg; — o tem spregovorimo pri drugi priliki.

## Vojska bramorju!

Mnogo škode provzročujejo navadno po vrtilih in njivah tako zvani bramorji s tem, da zeliščem korenine spodjedajo. Marsikdo bi rad tem nadležnim in res škodljivim živalicam v okom prišel, bi jih zeló rad pregnal in pokončal. Res se jih je mnogo pokončalo po vrtilih s tem, da so se nastavljale z vodo napolnjene posode, a vsakdo, ako jih je še tako vrlo s tem preganjal, sprevidel je hitro, da jim tako ne more kaj zeló v okom priti. Tù pri nas pričeli so mnogi jih z zdruhim veliko boljim pomočkom pokončevati. V ta namen se vzame v steklenico polovico ribjega olja in drugo polovico navadne čiste mrzle vode, in to se toliko časa meša, da dobi popolno belo barvo, to je toliko časa, da se popolno vmeša voda med ribje olje. Ko se to stori, treba je, da se poišče bramorjevo stanovališče in to tako, da varno s prstom zasleduješ površno bramorjevo pot toliko časa, da se v zemljo spusti. Treba je tu luknjo s prstom vtrditi, da se ne zasuje. Ko si to storil, vlij omenjene mešanice primeroma dve žlici v luknjo. Toda, akoravno si dobro premešal, predno sipričel rabiti, dobro

storiš, ako pred vsakim prilivanjem še nekoliko pomešaš. Ko si tako luknjo zalil, pazi, v treh do petih minutah prikobaca ti neljubi gost iz svoje domačije. Toda zgubil je svojo lepo rumeno barvo in postal je skoraj popolnoma črn. Zdaj ga lahko opazuješ. Tako klaverno leze od luknje proč proti kakemu zatišju. Toda tudi, ako ga pustiš, da leze, in ob tem času svoje delo nadaljuješ, dobil ga boš gotovo v petih minutah najdalj čevelj od luknje poginjenega. Ako ga opazuješ, videl boš, kako nestanovitna in klaverna je hoja in kako že pojema. Izmed sto lukenj, kjer sem to delo opazoval, spravili smo jih ne manj ko 89 na dan. Drugi so bili preveč globoko v zemlji ali pa so bile luknje prazne. Bramor, ki smo ga v posodi opazovali, ako bi bil znabiti le omamljen, se najmanj tri dni ni premenil, tedaj gotovo znamenje, da je popolnoma poginil.

Tedaj vi, ki vam ta mrčes po vrtilih veliko škode provzročuje, poskusite s tem pomočkom, da se prepričate, da velja, in da se tega nadležnega mrčesa brzo in zeló cenó znebite. Vsekako ga pa ložej preganjati, ako zemlja še ni na novo zrahljana, ker tedaj pot ložej zasledujete. Poskusite in prepričajte se, poskušnja velja! K—cev.

## Tehnično poročilo

### k projektu o izsuševanju ljubljanskega močvirja.

To poročilo je glavnemu odboru za obdelovanje močvirja predložil Ivan pl. Podhagsky, uradno pooblaščen civilen inženir.

*Iztrebljenje Ljubljaniče.*

(Dalje.)

Tudi se ne sme prezreti, da bode treba šotni svet še več let obdelovati; ko bi se tedaj popolnoma izsušil, škodovalo bi se s tem le kmetijstvu in tudi iz teh vzrokov se priporoča, polagoma in ne hitro postopati.

Mislím, da je to mnenje pravo, in vsled tega mi le še ostaje, da izpregovorim o potrebnih delih v Ljubljaniči.

Tu se mora ponižanje dovršiti v dveh ločenih oddelkih, kakor se je to zgodilo pri zadnjem iztrebljenju; in sicer se mora trebiti od izliva mlinskega potoka Gradaščice navzgor proti Malemu grabnu, in navzdol do izliva Gruberjevega kanala.

To ločitev tirjajo naravne razmere, ker je potrebno, da se bode zamogla voda mlinskega potoka Gradaščice odpeljati po Gruberjevem kanalu in drugič, da se bode zamogla Ljubljaniča v primernih časih poplagniti.

V ta namen je treba pod izlivom mlinskega potoka zatvornice zidati, ki bodo vodo zapirale in tej nalogi vstrezale. — Priloženi projekt kaže, kako naj se napravi te zatvornice; pri tem pa si dovoljujem omeniti, da je konstrukcija tega objekta enaka oni, ki jo je gosp. c. kr. stavbeni svetovalec Hausner izumil in porabil pri zadnjem iztrebljenju.

Ta zapiralna zatvornica mora se postaviti v profilu števil. 36. Dno glavnega praga naj se ji dene na kvoto 285,30, t. j. na tisto višino, v kateri sedanje najplitveje vode tekó. Ko bode poglobočenje Gruberjevega kanala že dovršeno, bode potem znižana najvišja voda segala blizu do kvote 287,35, stala bode tedaj še vedno okoli 1,58 metra pod sedanjo najvišjo vodo, ako bodo vzporne in zapiralne zatvornice odprte.

Da bode mogoče te zatvornice zidati, treba bode pred njimi narediti čez Ljubljaničo nasip, čegar vrh bi naj dosegal kvoto 288,30. Ako bode gradivo za zidanje pripravljeno na mestu in ako se bode porabil zidanju ugodni čas mesecev junija, julija in avgusta, v katerem

**gospodarske, obrtniške in národne.**

Izhajajo vsako sredo po celi pôli. Veljajo v tiskarnici jemane za celo leto 4 gold., za pol leta 2 gold., za četrt leta 1 gold., pošiljane po pošti pa za celo leto 4 gold. 60 kr., za pol leta 2 gold. 40 kr., za četrt leta 1 gold. 30 kr.

**V Ljubljani 23. maja 1883.**

**Obseg:** Naznanilo in razglas. — O mlekarstvu nekaj. (Dalje.) — Obrezovanje mladega sadnega drevja. — Tehnično poročilo k projektu o izsuševanju ljubljanskega močvirja. (Dalje.) — Razstava izdelkov hišne obrtnije, ženskih ročnih del in kulturno-zgodovinskih predmetov v Ljubljani ob času 600letnice. — Nova šolska postava. — Deželni zbor kranjski razpuščen. — Naši dopisi. — Novičar.

**Naznanilo in razglas.**

Novo šolsko leto na podkovski šoli ljubljanski se prične 1. dne julija t. l.

S podukom v podkovstvu združen je tudi nauk o ogledovanji živine in mesá. Kdor želí biti sprejet v podkovsko šolo, mora se izkazati:

1. s spričevalom, da se je pri kakem kovaču za kovaškega pomočnika izučil;
2. z domovinskim listom;
3. s spričevalom svojega župnika ali župana, da je poštenega obnašanja; in
4. da zna brati in pisati slovensko.

Revni učenci zamorejo tudi dobiti štipendije po 60, oziroma 50 forintov.

Prosilci za štipendije imajo predložiti:

1. ubožni list,
2. spričevalo poštenega obnašanja, in
3. potrdilo, da so uže dve leti kot kovaški pomočniki delali. Prošnje z dotičnimi spričevali imajo poslati vsaj do 15. junija glavnemu odboru c. kr. kmetijske družbe v Ljubljani.

Šola traja do konca decembra 1883. l. Kdor preskušnjo dobro prestopí, more po postavi od leta 1873. patent podkovskega mojstra dobiti, ker sedaj brez preskušnje nihče ne more postati kovaški mojster. Nauk v tej šoli je brezplačen, vsak učenec ima skrbeti le za to, da si za šolski čas oskrbi živež in stanovanje ter potrebne šolske knjige. Stanovanje dobijo učenci za majhno plačo v šolski hiši.

Učenci naj se oglasijo vsaj dva dni pred šolskim začetkom v podkovski šoli na spodnjih Poljanah.

Ker je po slovenskih deželah še zmirom premalo v podkovstvu izučenih kovačev in zdravnikov kopitnih bolezin, pa tudi premalo izurjenih ogledovalcev živine in mesá, toraj naj bi županstva svojo skrb obračala na to, da dobi vsaka občina vsaj enega dobrega kovača in ogledovalca živine in mesa.

V Ljubljani 20. maja 1883.

**Karol baron Wurzbach,**

predsednik c. kr. kmetijske družbe kranjske.

**Dr. Karol vitez Bleiweis,**  
časni vodja.

**Gospodarske stvari.****O mlekarstvu nekaj.**

(Dalje.)

Po sedanjih razmerah se izmed vseh mlekarških izdelkov in v večih množinah najbolje prodaja surovo maslo ali puter, to je za surovo maslo dobre vrste dobiva se primeroma najviša cena in dobi se za-nj denar najhitreje. — Od kod ta prikazen, ni treba tukaj razpravljati, omenjati pa hočem vendar toliko, da, kakor naravno, surovega masla potrebujejo velika mesta, ali po domače rečeno, one vrste ljudje, katere sploh imenujemo „gospôda“; gospôda pa je kočljiva, ne mara veliko srednjega blaga, neče slabega, rajše plača višo ceno, da je le ponudeno jej blago zares dobro.

To velja sploh in izrekoma od kupčije s surovim maslom; tega ne kupi nihče brez pokušnje, pri pokušanji pa navajena usta v trenutku spoznajo vsako napako, pa tudi vsako boljšo lastnost surovega masla, posebno njega starost in pa iz katere vrste smetane bilo je izdelano, ali iz sladke ali kisle, iz zdrave ali pokvarjene; žaltov okus pa se vé da spoznajo vsaka tudi ne navajena usta.

Za dobroto surovega masla odločilno je tedaj, iz česa, iz kakošnega blaga se izdeluje in kako se izdeluje.

Odločuje pri tem tedaj v prvi vrsti dobrota mleka, katera se zopet ravna po dobroti piče in po zdravji krave.

Sploh veljá tukaj pravilo, da le zdrava krava, katera dobiva dobro, naravno, nepokvarjeno pičo, tudi daje dobro mleko. Da je k zdravju živine treba hladnih, zračnih in snažnih hlevov in snažnosti sploh, to smo omenili uže zadnjič.

Ravno tako naglasili smo na kratko, da se mora mleko pomolženo in ohlajeno spravljati v snažnih, zmiraj do po pičice snažnih posodah, v snažnih, zračnih in hladnih shrambah.

O izdelavanji surovega masla treba nam pa je spregovoriti nekaj več. Pri nas izdeluje se surovo maslo navadno le v malem, poprek so pri nas kmetije tako male, da se na vsaki molzejo le 3 do 4 krave, ker se na dobro krmenje le tu in tam gleda,

posebno zato, ker naš živinorejec navadno bolj gleda na število repov, kakor pa na lepoto in dobroto živine in blaga, katero se od nje pridela in priredí.

Pri večih gospodarjih, ki štejejo po pet do deset in več molznih krav, nahaja se tudi pri nas navadno boljša živina in umetnejše krmenje; kaj pa z mlekom početi, pri tem vprašanji so pa navadno tudi večí naši živinorejci v zadregi, posebno tedaj, ako svojega posestva nimajo blizu večega mesta ali obljudenega kraja.

Ako pogledamo k večim mestom družih dežel, na priliko, na bližnjo Koroško, na gornje Štajarsko, gornje Avstrijsko ali bližino Dunaja itd., nahajamo tam hleva, v katerih stoji po 60, 80 do 200 molznih krav, vse enega plemena, vse bogate mleka, tako, da se odvažá dan za dnevom po več voz mleka v sosedna mesta, ali po železnici, ako je kraj bolj oddaljen; ali se pa izdeluje koj na mestu surovo maslo ali sir. — Tako je drugod; pri nas še čakamo takih izglednih mlekarij.

Po množini mleka ravna se pa tudi izdelovanje surovega masla.

Kdor le malo mleka prideluje, ne izdeluje iz njega ničesar, temveč porabi ali prodaja mleko, kakoršno prideluje.

Kdor prideluje nekaj več mleka — vsaj o gotovih čsih nekaj večá — navadno zmeša smetano v skledi. Ako se more nabrati več smetane, rabi se za izdelovanje surovega masla pri nas navadna pinja, po konci stoječa, v kateri se mede smetana z lesenim, navrtanim, na kolec nataknenim kolesom, katero se vzdiguje skoz smetano na vzgor in navzdol.

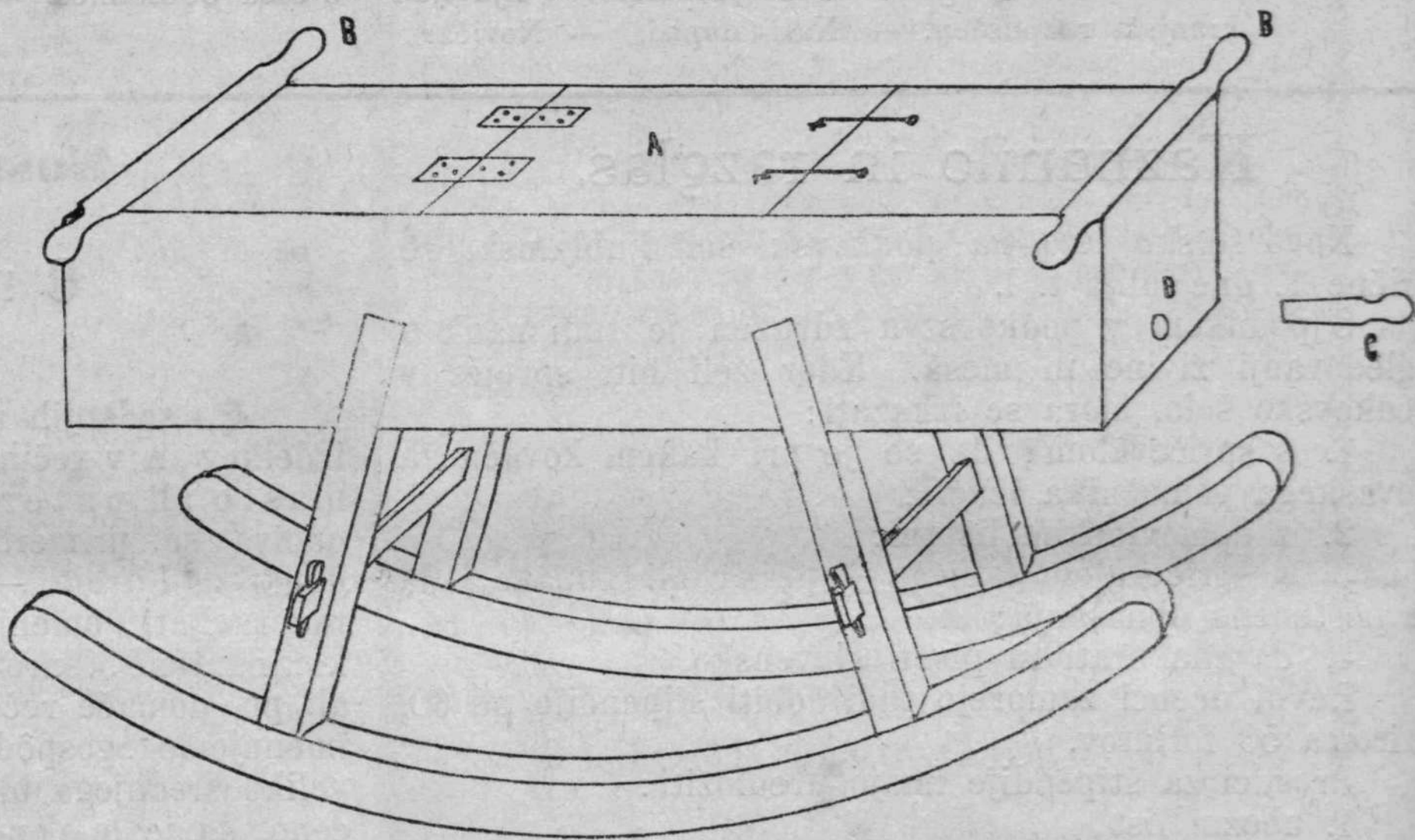
Kjer je večé gospodarstvo, so tudi pri nas navadni manji ali večí, krajši in dalji sodi ali putrihi, v katerih se, ležečih na kozi, smetana mede z lopatastim kolesom, katero se vrti sred sode, in katero se ročno obrača z vrtilom, privitim na os, ki štrlí skoz lukno, zavrtano na sredi sódove končnice. S tako pinjo (sodom) vmede se navadno rado in hitro, vendar se ji ugovarja troje: prvič se tik osi skoz luknjo sódove končnice poceja smetana, drugič je snaženje in sušenje, ako ne ravno zmiraj težavno, vsaj sitno, in konečno je delo pri večih sodih precéj vtrudljivo.

Tudi se iz one vrste sodov izdelano maslo težko pobira, mleko težko iztaka, pri katerih se ne more snemati vsa končnica; se ve da večih sodov zdaj uže ni, pri katerih bi se končnica ne snemala; kjer je pa tak naprava, je pa olajšano tudi snaženje.

Danes hočemo pa živinorejcem našim pokazati tudi v podobi narisano pinjo gugalnico po „W. Landw. Wochbl.“ posneto, po obrisu V. Flačkovem, katera pri nas ni navadna, ki pa ima vendar vsaj eno dobro lastnost malo vtrudljivega dela pri medenji, tako da je vredno pokazati jo našim bralcem, akoravno uže zdaj opominjamo, da bodemo v kratkem jim pokazali obrise še bolj popolnih, zdaj najbolj pohvaljenih pinj.

Pinja gugalnica tedaj je podolgast zaboj, stoječ na gredih, vdelenih na par krivin, podobnih tečajem zibelke, obrnjenih po dolžini zaboja.

Na vrhu zaboja v pokrovu izrezana so vrata, velikosti tretjine vse dolžine zabojeve. V zaboj dene se nekaj malih luknjastih deskic, katere se pritrdijo v stranice tako, da se pri gunganji va-nje zadeva smetana, ne



da bi bil njen tok popolnem zadržan, zatoraj morajo biti veliko ožje od vršine zabojeve. Ako dodamo zaboju na vsak konec še en držaj, da se prijema za-nj pri gunganji, in blizo dná ene končnice veho z zamaškom, da se odtaka skoz njo penjec — gotova je vsa pinja. — Pri snaženji odpre se pokrov, poberejo se iz zaboja deskice, in osnažena se mora vselej dobro posušiti.

(Dalje prihodnjič.)

## Gospodarske izkušnje.

### Obrezavanje mladega sadnega drevja.

V kmetijskem štajarskem listu „Der steierische Landbote“ imenovala se je večkrat ta napaka, da se mladnim sadnim drevescem ne pri presajanji in ne kasneje veje ne porezavajo, ko se vendar uže mnogo let najbolj skušeni sadjerejci držé izrezavanja vej pri presajanji, enako pa tu zasebniki in šolski zavodi pri njih naročena drevesca zmiraj prav zeló porezana dološljajo. — Znani naš rojak dr. Ipavec iz Šenčurja na južnem Štajarskem odločno nasprotuje temu postopanju in se pri tem opira na veliko skušenj, trdeč, da se prav pičlo obrezavanje vej ali celó popolno neobrezavanje veliko bolj priporoča. Vrhovne veje imajo se sicer odrezati, toda še le eno leto po presajanji. — Prednosti takega ravnanja so bajé sledeče:

Viša očesa zmiraj prej poganjajo memo nižih, tedaj se tudi korenine začnejo prej podrejati; velika množina redilne moči nahajajoče se v viših vejah ohrani se drevesu; drevo se manj rani, konec je gotovo, da po obrezavanji drugo leto ona očesa gotovo poganjajo, nad katerimi so se mladike odrezale, ko pa pri obrezavanji koj pri presajanji to ni gotovo. — Ta iz „O. L. W.“ posneta novica, katera zeló prekucne pri nas sploh sprejeto ravnanje pri presajanji sadnega drevja, je gotovo poskušnje vredna, in „Novice“ bodo rade priobčile vspehe takih poskušinj.

### Kaljen krompir nevarna piča.

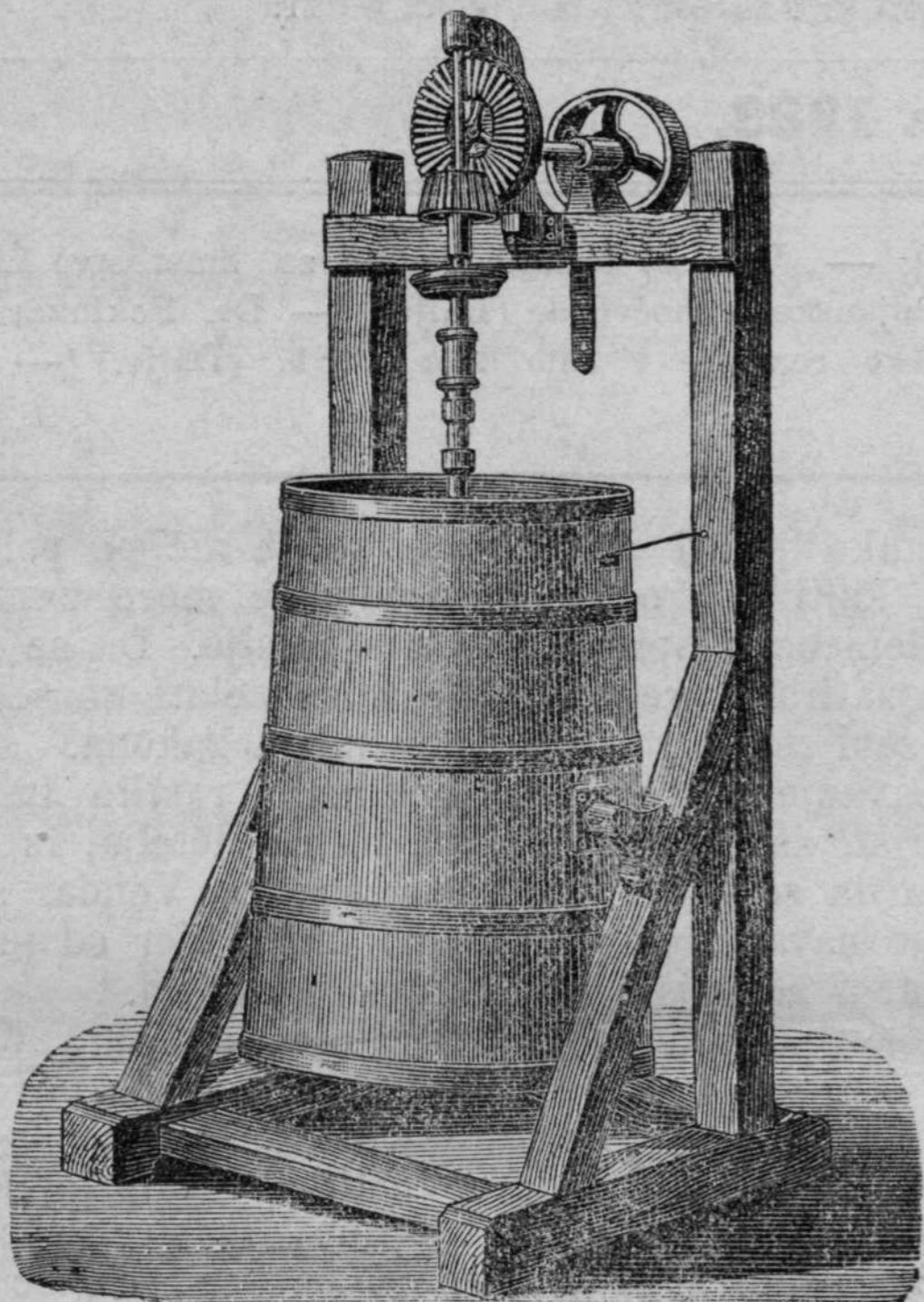
Posebno v onih krajih, kjer se pridelava veliko krompirja, pitajo se ž njim enako prešiči, kakor tudi goved. Pa mnogokrat in tudi najnoveji čas pokazalo se je, da so krompirjeve kali hud strup. Živina, katera

## O mlekarstvu nekaj.

(Dalje.)

Danes si hočemo ogledati bolj na drobno drugo tako imenovano „Holsteinsko pinjo“, na prodaj pri A. Pfanhauser-ji na Dunaji, IX. Maximilianplatz Nr. 10.

Gospod Pfanhauser, ki izdeluje in prodaja vsakovrstno mlekarstvo orodje in stroje, pa tudi mnogo družega pri živinoreji in kmetijstvu potrebnih reči, obljubil je letos ob času 600letnice pri razstavi goveje živine razstaviti tudi svojih izdelkov in posebno tudi pinje, o katerih hočemo par besed danes spregovoriti.



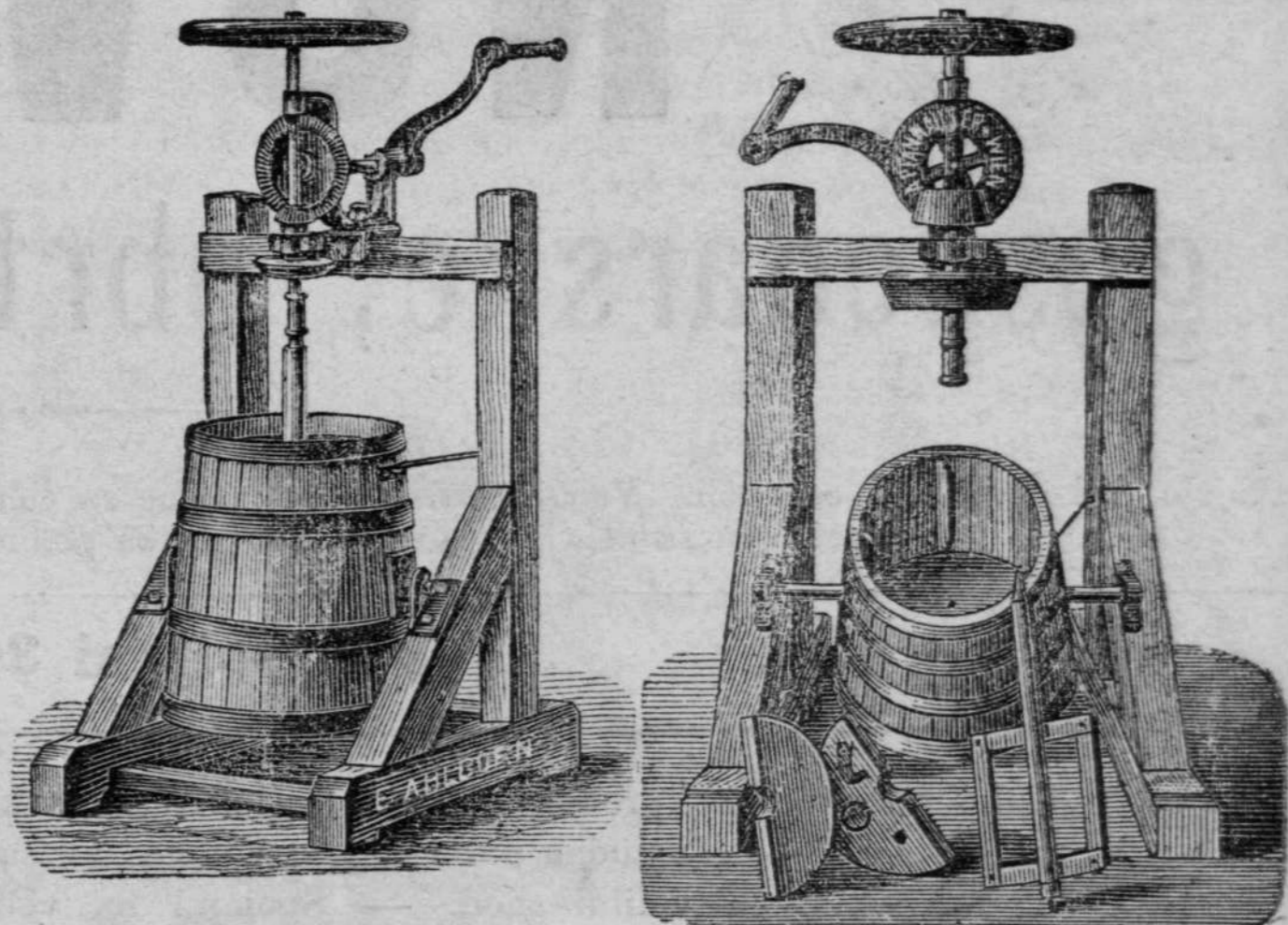
Pinja Holsteinska je po koncu stoječ putrih, kateremu je vrhna končnica razdeljena v dve enaki polovici, ki pa imate na sredi tečaj za os od vretena z dvema lopatama. Na dnu soda znotraj sred druge končnice vdolan je drug železen tečaj, toda tako, da spodnja putrihova končnica ostane cela. Znotraj putriha pribiti ste druga drugi nasproti dve lopati, podobni onima na vretenu, pa se ve da tako, da se vreteno ne zadeva v nji.



Os vretenova železna za dobrega pol palca debela toliko molí izven pokrova putrihovega, da se lahko z vso roko prime in z železno na vzgor premakljivo puško spravi v trdno zvezo z vrtilno pripravo pritrjeno na zgornjem delu odra, na katerega sredi je putrih obešen v druge tečaje z osjo, pritrjeno na vnanji strani putrihovah dožic, tako, da se lahko prekucne, izprazni, snaži in suši, kakor je zgoraj oprostena vretenova os in odpet kavelj, kateri je vrh putriha zapet va-nj na enem v oder pripet na drugem koncu.

Izmed štirih tukaj dodanih obrisov Holsteinskih pinj kaže prvi veliko pinjo, katera se vrti ali s parom ali vodno močjo ali z živino in v kateri se vmede na enkrat od 160 do 500 litrov smetane ali mleka; drugi obrisi kažejo ročne pinje, v katerih se vmede na enkrat po različnosti velikosti po 30 do 125 litrov sme-

tane ali mleka. Zadnji obris kaže pinjo deloma prekucnjeno s snetim pokrovom in izvzetim vretenom, vidi se tudi ena na notranjo steno dožič pribitih lopat.



Čuli smo, da se bode letos pri razstavi medlo na te pinje in tako se bode vsak kmetovalec lahko sam prepričal o pripravnosti pinj, na pr., koliko časa treba je, da se vmede okusno surovo maslo iz pomolženega mleka. (Dalje prih.)

## Važnost krmnih rastlin za kmetijstvo in njih pridelovanje.

Piše Fr. Žepič.

Da so krmne rastline nepobitne važnosti za dobro vspevanje kmetijstva, o tem gotovo nikdo ne dvomi; pa jih je vendar veliko, ki se ravno za te rastline zeló malo ali tudi popolnoma nič ne brigajo. Dokazov za to imamo pri nas Slovencih mnogo.

Navadno sejejo naši kmetje pa tudi grajščaki, kateri bi morali biti izgled neizobraženemu ljudstvu, deteljo na njive jako slabo obdelane in vse plevelne. Tudi so mi znani kraji, kadar, ko posestniku njiva zavoljo njegove zanikrnosti in lenobe več žitnih pridelkov roditi ne more, jo pusti za krmno (travo), da naj ona dobro raste, čeravno je bil prepričan, da so poprej žita, okopavine i. t. d. jako slabo vspevale, da tedaj zavoljo zmolzene zemlje tudi trava ne bode mogla dobro rasti.

Koliko je še pri nas travnikov, kateri bi se lahko z malimi stroški popravili, to je, ako so preveč mokri, izsušili, pri družih, ki so preveč suhi in tudi izmolzeni, lahko pognojili, ako bi potočič, kateri ob travniku teče, v jesenskem in spomladanskem času na travnik napeljali in bi tako polovico sena več pridelali s prav malim trudom.

Samo ob sebi se razumeva, da na svetu vsega napačnega na enkrat ne moremo odpraviti, najmanje pa pri kmetijstvu; vendar se moramo truditi in vsaj dobro voljo pokazati, ker nas od vseh strani nadloge tlačijo, da vsaj začnemo vzroke teh nadlog preiskavati in ne vedno in vedno tožiti in stokati, da se nam slabo godi, akoravno smo si več del teh nadlog sami krivi. Ravnajmo se po pregovoru: „Pomagaj si sam in Bog ti bo pomagal!“

Živinoreja je bila vedno v vseh časih in pri vseh narodih glavni steber naprednemu kmetijstvu in danes je to še v večji meri.

Žitne cene — mesto da rastejo, ostajajo enake ali pa še padajo, čeravno ljudstvo vedno več povživa in porabi. Vzrok temu so dobra prometna pota (ceste),

ljava detelj in koruna. Kako so se naši predniki protivili tem rastlinam in so morale tudi same vlade svoj vpliv in svojo moč vpotrebljevati, predno so kmete prepričale o koristi teh rastlin!

Detelja, katero so naši posestniki pred 100 leti samo kot divjo na dobrih travnikih poznali, je dandanes kot glavni steber za uspešno živinorejo. Ako v krajih, kjer veliko detelje sejejo, kakor na pr. na Českem, ona slabo obrodi, trpi vsa kmetija; ako je premalo piče, se mora število živine skrčiti; ako se to zgodi, bode manj gnoja; ako bode malo gnoja, bode tudi malo pridelkov itd. Kmetijski pregovor pravi: „Pokaži mi oralo in ti bodem povedal, kakošen da si gospodar.“

Ta resnični pregovor bi mi dandanes tudi zamogli na lepo poljsko deteljo obrniti, namreč: „pri komur je detelja lepa in travniki dobro obdelani, je gotovo umen kmetovalec.“

Sejanje detelje ima v kmetijstvu veliko važnost. Kakor je vsakemu dobremu kmetovalcu znano, jemlje detelja svojo glavno hrano iz dolnjih plasti zemlje in iz zraka. Ona nam ne povrača truda in stroškov, katere imamo pri njenem oskrbovanju, le z obilnim in izvrstnim pridelkom, ampak tudi s tem, da vse druge rastline za njo posejane ali posajene brez vsacega gnojenja jako dobro vspevajo. Pri detelji, akoravno več let na eni njivi ostane, kakor na priliko „lucernska“ in „esparseta“ itd., so oskrbovalni stroški zeló neznatni, kakor bomo pozneje videli.

Ker ima ta rastlina tako lepe lastnosti za posestnika, moramo tudi mi se truditi, nji vse tako ugodno pripraviti, kar je le največ mogoče. Za dobro rast in vspevanje detelj je neobhodno potrebno: močna, kar največ mogoče čista plevela zemlja in dovoljno čistega in dobrega semena in pravi kolobar, to je, da za pravo rastlino sledi.

Ako sejemo deteljo v slabo ali pa plitvo preorano zemljo in da je še polna plevela, kjer se take korenice v svoji prvi mladosti ne morejo zadostno razvijati, to je, v dolnje plasti zemlje dohajati, trpi precej na pomanjkanji hrane, kakor tudi po suši; ako pa bi še bilo kaj hrane, ji jo plevel vzame in mlade rastlinice zaduši.

Ako se detelja pregostoma druga za drugo na ravno tistem mestu seje, tudi gotovo ne moremo dobrega pridelka pričakovati. Vendar je pač pri nas navada, kakor tudi po drugih deželah v Avstriji, tako imenovani starinski kolobar ali vrstitev, namreč da pride za ozimnim žitom zopet precej jaro žito, kjer zemlja gotovo ni rahla in čista plevela, ter tako ne ugaja poprej imenovanim pogojem. — Nadalje sejejo mnogi posestniki vsako tretje ali četrto leto deteljo na ravno tisti prostor, tedaj preveč pogostoma. Zavaljo tega se nam ni treba čuditi, ako vidimo slabo deteljo; namesto da dobimo dve do tri dobre košnje in do 80 centov suhega pridelka na oralu, je komaj ena dobra košnja in suhega pridelka kakih 30 centov na oralu. Ni se nam tedaj čuditi, da nam njiva tako malo dà, ampak čuditi se moramo, da še kaj dobimo pri tako nespametnem, bolje rečeno, trmastem gospodarstvu.

Pravilo naj nam bode, deteljo vedno sejati v jara žita, katera sejemo za okopavinami, to je, turšico, korunom, korenjem itd., ker samo take njive so popolnem plevela čiste in rahle; tudi jo moremo z ozimnim žitom sejati, samo da nam mlada rastlinica lahko po mrazu trpi; da se to ne dogodi, jo lahko spomladi zgodaj sejemo med žito. Naj uže bo jaro ali ozimno žito, sejati ga moramo redko, da ima mlada detelja zadosti zraka in svetlobe, da se more tako dobro obrasti. Nadalje ne sme detelja priti pred petim do osmim letom na ravno tisto mesto, ker redilne snovi (hrana), katere je iz

dolnjih plasti zemlje izsrkala, se morajo zopet sčasoma nadomestiti.

Kar smo do zdaj v kratko rekli, veljá za vse detelje sploh, zdaj pa hočemo popisati poedine.

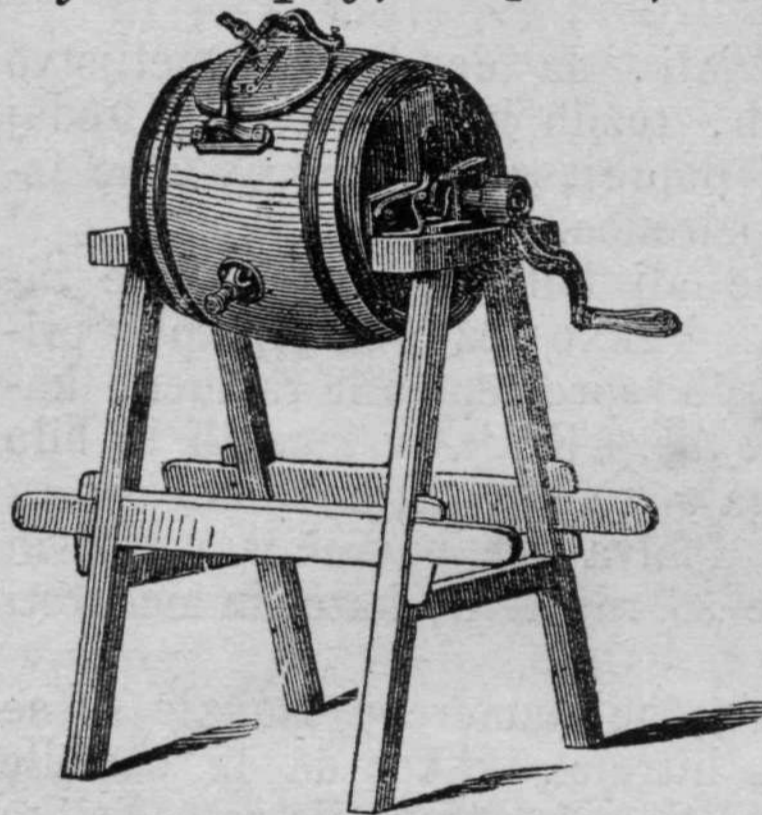
(Se nadaljuje.)

## O mlekarstvu nekaj.

(Dalje.)

V zadnjih „Novicah“ popisali smo stoječe pinje z vrtilno pripravo, katera enako služi največim mlekar-skim zadrugam, pri katerih se rabi za vrtenje vodna ali parna moč, kakor tudi za manje mlekarske zadruge in večja gospodarstva, pri katerih za medenje zadostuje ročna moč povečšana z vrtilno pripravo in kolesom gonjačem.

Omenjali smo tudi uže pinje v podobi ležečega pu-triha in priobčimo ga danes tudi v obrisu (*glej podobo Lefeldt-ove pinje*) z opazko, da se za manjša gospodar-



stva take pinje priporočajo, ker se v njih z malim trudom in dobro izdeluje surovo maslo, in ker se v poprečni višini 30—35 centimetrov, lahko napravi daljša ali krajša po velikosti gospodarstva, za katero je namenjena dolga od 15 do 50 centimetrov.

Tudi te vrste pinje prodaja fabrikant gosp. A. Pfanhauser, Wien X, Maximilianplatz 10;

sicer se pa nahajajo tudi med Slovenci pri večjih in manjših gospodarjih. — Vmede se v njih po 15 do 100 litrov smetane; napolniti smejo se samo do tretjine notranjega prostora; znotraj v pinji ne sme biti nikakoršne železnine. Napaka pri pinjah te vrste pa je, da se težko snažijo in suše in pa da se pri osi vretena kolikor toliko poceja smetana.

## Avstrijska trgovinska zadruga za mle-karske izdelke.

Vlanska razstava mlekar-skih izdelkov v Trstu dala je strokovnjakom priliko, preiskavati dobroto naših domačih (avstrijskih) mlekar-skih izdelkov, primerjati njihovo dobroto s ceno, po kateri se prodajajo, in konečno primerjati dobroto in ceno z ono tujih izdelkov teh vrst.

Po vsem tem se je pokazalo, da se pri nas ne izdeluje ne surovo, ne kuhano maslo in tudi ne različne vrste sira tako pravilno in enakolično, kakor se to zahteva na svetovnem trgu pri blagu, katero se prodaja domá in na tujem stanovitno in za dobro ceno. Te napake je odpraviti in v prvi vrsti pripomoči, da se po rednem izdelavanju stalno dobrih mlekar-skih izdelkov dosežejo za naše živinorejce boljši prihodki.

V ta namen zbrali so se pretekli čas prijatelji kmetijstva skoraj iz vseh dežel naše države, in zdaj ravno izdali so pravila za omenjeno zadrugo, nekaj progleda o njenem postopanju in vabilo na pristop k zadrugi.

Osnovni odbor sestavljen je tako: Predsednik knez Adam Sapiéha iz Galicije; podpredsednik Oton grof Dürkheim iz Gornje Avstrijske; perovodja dr. Josip Poklukar iz Kranjskega; nadalje odborniki: vitez