

gospodarske, obrtniške in narodne.

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

V Ljubljani 27. januarija 1886.

O b s e g: Kaj vse zamoremo sušiti v ameriški sadni sušilnici. — Toplota v hlevih. — Imenik udov c. kr. kmetijske družbe kranjske. — Gospodarske izkušnje. — O dolenski viurojski šoli. — Zemlje- in narodopisni obrazi. — Naši dopisi. — Noviĉar.

Gospodarske stvari.**Kaj vse zamoremo sušiti v ameriški sadni sušilnici.**

V tem listu objavili smo uže popis ameriške sadne sušilnice. ter pri tisti priliki obljubili tudi v prihodnjic še objavljati ostanke, zadevajoče sušenje sadja oziroma zelenjadi po ameriškem načinu. Namen današnjega članka je, čast. čitateljem objaviti, kaj se dá v ameriških sušilnicah vse vspešno sušiti.

V prvi vrsti je za sušenje in sploh za trgovino najbolj važna naša domača navadna češplja. V ameriški sušilnici zamoremo iz češplje napraviti najbolj dovršeno blago za sušenje. Znano je, da je pri češplji ta velika neprilika, da češpljin sad v pokrajinah zelo ob enem dozori, toraj se veliko tega sadja, katerega ni moč dolgo hraniti pa tudi ne daleč prevaževati, v enem kraju nakopiči. Ena ameriška sušilnica zamore pa v par tednih stotine centov češpelj posušiti in to kolikor le mogoče dobro. V popisu ameriške sušilnice rekli smo, da je prevelika množina vode v sadju, koja naredi, do sadje gnije. Te vode nam pa ni treba vse iz sadja iztirati, ampak le kolikor potrebno in to se dá doseči ravno z ameriško sušilnico. Tako nam je na priliko znano, če češplje sušimo, je sušenje dovršeno, ako iz 100 kilogr. svežih češpelj dobimo 30 kilogr. suhih. Kako važno je to pri kupčiji, vsak lahko sprevidi, ako vé, da trgovec toliko boljše plača suhe češplje, kolikor težje so, to je, kolikor manj jih gré na 1 kilogram. Ameriška sušilnica je pa zaradi češpelj še v drugem obziru važna. Znano je, koliko dobička naredijo goriški, furlanski sadjarji z olupljenimi češpljami, ki so na solnci sušene in koje pridejo v kupčijo z imenom pruneh. Do sedaj je bilo izdelovanje pruneh večinoma monopol južnih pokrajin, katere so tako srečne, da imajo dolgo, lepo in toplo jesen, koje solnce jim olupljene češplje suši. Pri nas je izdelovanje pruneh jesen zabranjevala, a ameriška sušilnica nadomesti popolnem solnce in tako smo vstanu si z izdelovanjem pruneh novi vir zaslužka pridobiti.

Kar velja o prunelah, to tudi velja o krljih breskev in marelic. Naša dolenska stran se ima pa ravno

v pridelovanju bolj žahnega sadja, kakor breskev in marelic, gotovo še lepe prihodnosti nadejati. Sušenje tega sadja za kupčijo vršiti se je pa dosedaj zamoglo le s pomočjo solčne toplote, koje je primanjkovalo skoraj povsod v slovenskih pokrajinah, koja pa sedaj zamoremo nadomestiti s toploto v ameriških sušilnicah.

Češnje suše se v ameriški sušilnici ravno tako kakor češplje.

Za veliko kupčijo s suhim sadjem važno je jabelko in pa hruška. O sušenju teh dveh sadnih sort spisali bomo še ob priliki posebne članke, danes omenimo le toliko, da za sušenje ni vsaka sorta sposobna ter da more biti to sadje pred sušenjem posebno pripravljeno, to je, olupljeno in pa zrezano.

Važna je ameriška sadna sušilnica za kraje, kjer pridelujejo likérna vina, na pr., kakor „pikolit“ na Vipavskem. Vsak vé, koliko časa in prostora je potreba za sušenje grozdja in pri vsem tem, koliko se še vendar grozdja pokvari. V ameriški sušilnici doseže se vse to v par dneh z veliko manjšimi neprilikami in je ob enem v moči vinarja leže določiti, ali hoče močnejše ali slabše likérno vino imeti, to je, ali pusti iz grozdja več ali manj vode izhlapiti. Tako sušeno grozdje dá se tudi dolgo shraniti, in če je pozimi v toplo vodo položimo, napije se vode tako, da izgleda kakor sveže grozdje, ki bi imelo na pr. v božici gotovo lépo ceno.

Dalje zamoremo sušiti v ameriški sušilnici tudi gobe. Gobe rastejo v deževnem vremenu in le težko se posreči, večje množice jih posušiti, ker se zelo hitro spridijo. Sušene gobe imajo v mestu visoko ceno, ker jih je težko veliko napraviti. Z ameriško sušilnico posušimo pa tudi ob vlažnem in meglenem vremenu in par urah velike množice gob.

Posebno važnost ima pa ameriška sušilnica za sušenje zelenjadi. V tej sušilnici zamoremo sušiti vsakovrstno zelenjad, ki je kuhana, ravno taka kakor bi bila sveža kuhana. Sploh vsi izdelki te sušilnice, bodi sadje ali zelenjad, so kuhani ravno taki kakor je sveže kuhane sadje ali zelenjad, k večemu da bolj sladki postanejo. V ameriški sušilnici zamoremo sušiti krompir, zelje, répo, kolarabe itd. Tako posušena zelenjad drži se leta dolgo in zamoremo imeti vsled tega pozimi v juhi ali pa za prikuho ravno tista jedila,

kakor poleti, kedar nam narava sama od sebe vse dá. Sušenje zelenjadi ima še veliko prihodnost, zato hočemo tudi o tem še pozneje enkrat pisati.

Toplota v hlevih.

Kar žival vsled slabe postrežbe izgubi, to jej moramo vrniti s pomočjo krme, ako nočemo, da nam shujša. Čem dražja je toraj krma in živalski proizvod: mleko, surovo maslo, meso itd., temveč stane gospodarja slaba, neusmiljena postrežba pri živini. Nihče pa rad ne trpi škode ter ne sega v mošnjo brez potrebe, zato bode umestno, ako kmetovalce opozorimo, kolike izgube jih tukaj vsako leto zadenejo, pa še za-nje niti ne vedó. Marsikdo utegne, one vrstice prebravši, resno premišljevat, kako je dosihmal ravnal. Živinozdravniki pa bi naj ne opešali ljudém priporočevati, da bodo svoji živini boljše stregii. Naj povzdignejo povsod glas posameznikom pa tudi celi deželi na korist, kedar kaj napačnega zapazijo. Naj ne mirujejo, dokler napak ne odpravijo.

Sedanji živinski hlevi so na kmetih še skoraj povsod pretesni in prekratki. Slednje se zgodi časih še celó pri novih poslopih. Vsled tega je težavno, hlev snažiti. Pogosto ležijo živali v sami nesnagi in mokroti, kar oboje živini škoduje, zlasti mokrota v hladnem, mraznem, zimskem vremenu. Dlaka živalska se navzame mokrote.

Znebi se nje žival le, kedar jo s svojo toploto v sopar spremeni. V to svrhu pa je za vsaki posamezni gram mokrote treba toliko živinske toplote porabiti, kolikor se nje naredi, če 0.148 gramov organskih tvarin sežgemo (kakoršna je na primer skrobna moka) in se zraven še nareja 0.241 gramov ogljikove kisline. Tista krma torej, ki je za napravo one živinske toplote bila potrebna, gre kmetovalcu v izgubo. Vrhu tega še mokrota nepovoljno vpliva na žival. Ona se v mokroti slabo počuti. Mokri hlevi, vlažna ležišča kvarijo zdravje živini in manjšajo dobiček. Krivo mislijo pa oni, ki mokre hleve hvalijo, ker več gnoja ni boljšega tako dobivajo. To je krivo. Množina in dobrot gnoja ni zavisna od mokrote, ampak od krme, ki se živini polaga, in od stelje.

Hoče li gospodar mogoče veliko koristi od svoje živine, naj skrbi za suha ležišča, naj ne škrtlja s steljo, ali če je v to prisiljen, naj skrbi, da se bode gnojnica odtekala in se vsaki dan kidalo.

Jako važna je tukaj tudi primerna toplota v hlevih. Goved sicer ni tako občutljiva zoper mraz, kakor konj. Ugaja pa jej najbolje temperatura 10—12° R. V tej toploti izkoristi krmo najbolje. Izkušnje kažejo, da je treba govedom tem več polagati, čem močnejše jih mrazi, sicer nam shujšajo. Od 8° R. proti ledniku niže je treba pri vsaki nižji stopinji 5—7% več krme položiti, od 8° R. naprej proti 13° R. pa pri vsaki stopinji za 2—3%. Tega naj bi kmetovalci ne pobili. Dobro razgret je govejski hlev, ako temperatura v njem kaže 8—13° R. in tukaj izkoristijo živali krmo zmiraj enakomerno. Kedar pa živino mrazi, potrebuje za tretjino več krme, časih za polovico, tedaj namesto 100 funtov po 150 in 160 funtov, kajti mnogo krme gre na to v povžitek, da se nadomesti toplota, ki je zavoljo zunanjega mraza izhlapila se. Ne bode preveč ako škodo od glave in dneva v mraznem hlevu zaračunimo s 15 kr., kar pri 12 živalih uže 1 gld. 80 kr. izgube nanaša. Če živini ne polagamo zavoljo mraza več krme, tedaj nam shujše skozi zimo, da se do sv. Janževega komaj popravi. V takih okolišinah ni čudo ako marsikateri kmetovalec nič ne pride naprej, ako-

ravno se noč ia dan trudi in štedi, kder le more. Ne vé kje zmiraj škodo trpi.

Izgube so tukaj znamenite. Mislimo, da ima vsak razumnik dolžnost, prilično kmetovalce opozoriti na nje. Vsak razumen gospodar in živinorejec naj torej hlev tako priredi, da ga bode lahko proti mrazovom zapirati. Od živine izhajajoča toplota ga bode zatem uže dovoljno razgrejala. Tukaj štediti je toliko, kakor zapravljati.

Vsak razumen gospodar naj kapital za popravo hleva hitro žrtvuje, da ne bode pri živini zavoljo mraza, prahu, nemira itd. škode trpel. Vendar krivo naj nas nobeden ne sodi. Preveč toplote tudi škoduje. Več kakor 14° ali 15° R. naj termometer nikoli ne kaže v hlevu. Tudi je treba pametno mere se držati. V dobro zaprtem hlevu bi naj visel termometer ali gorkomer, da je mogoče toploto prav uravnati. Naposled je še potrebno skrbeti, da se hlevi primerno prevetrili dajo in novega, zdravega zraka dobivajo.

„G. Gl.“

Imenik udov c. kr. kmetijske družbe kranjske.

(Dalje.)

Podružnica v Kamniku.

Gg. Oblak J., predstojnik, baron Apfaltrern O., Čerlič M., Degišar B., Eder J., Janežič E., Kajdiž T., Kecel J., Koblar A., Levec J., Lukanc J., Majdič P., Mejač A., Murnik J., Narobe F., Svetlin A., Wieltschnig M., Wolf Fr., Zora J., Zorman A., Zupančič J.

Podružnica v Radovljici.

Gg. Legat Fr., predstojnik, Apih A., Benedek S., Berlič J., Bernik L., Brence F., Dežman M., Dralka J., Florijančič V., Gabrijelčič J., Gogola J., Grilc T., Habe J., Homan O., Hudovernik F., Hudovernik Fried., Jan. J., Jeklar M., Jereb Fr., Kapus vitez Püchelstein A., Kolman J., Kumer F., Mallner J., Meršol A., Olifčič J., Ovin J., Poklukar J., Prešern F., Roblek A., Schrey R., Schuller B., grof Thurn G., Vester A., Vidic J., Walland J., Wucherer J., baron Zois pl. Edelstein A., Zupan J., Zupan Matevž, Zupan Matija, Žumer J., Žveglj M.

Podružnica na Vrhniki.

Gg. Kotnik Fr., predstojnik, Borštnik J., Furlan St., Galé K., Gruden J., Jansekovič M., Javornik T., Jelovšek J. Al., Keržič J., Kotnik K., Lenarčič J., Lenassi P., Majaron J., Mayer K., Oblak J., Papler F., Petelin A., Podobnig Ig., Škof L., Šlibar M., Telban Jan., Telban Jos., Tomšič M., Tršar F., Verbič J., Verbič L., Vonče A., Žitnik K.

Podružnica v Ribnici.

Gg. Škubic M., predstojnik, Fröhlich M., Jan Pr. Klun J., Pakiž P., Prijatelj M., Pristov S., Pelc J., Voglar J., Višnikar F., Zadnik J., Žgur A.

Podružnica v Kočevji.

Gg. Krese J., predstojnik, Faber E., Gerzin M., Knapp B., Spintre F., Teran P.