

NOVICE

kmetijskih, obertnijskih in narodskih reči.

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.

Tečaj XII. V Ljubljani v saboto 22. julia 1854.

List 58.

Od reje kuretine na Angleškem.

Našim gospodinjam.

Angleži (Englendarji) so naj bistrejše glavice za vse, in ker jih drugi narodi doiti ne morejo, jim zabavljajo. Anglež se pa smeja zabavljicam in si iz vsacega kamna kuje dnar.

Veliko smo že od kmetijstva in živinoreje na Angleškem v „Novicah“ govorili; morebiti da vstremo našim gospodinjam, ako jim povemo enkrat tudi kaj od tega, kako kuretino redé na Angleškem.

Naj poprej jim povemo, da 19. in 20. dan pret. mesca je v Novem Kastlu bila očitna kurja razstava. Kaj nek še? — bo marsiktera naših gospodinj rekla — kokoši na ogled razstavljati! Kokoši, kokoši, da! in sicer 287 gospodarjev in gospodinj je poslalo svojo žival na ogled, in od vsih krajev so vreli ljudje skupej gledat razstavljenokošarstvo, tako, da v 2 dnéh jih je privrelo čez 3000.

Naj lepši kokoši in petelini so bili španjskega in hamburskega plemena, vse pa so prekosili Kóhinhinarji (to je, pleme iz angleških zadnjih Indij v Azii); 59 kokoš in petelinov tega plemena je bilo z darili poslavljenih; naj lepši petelin „Sir Charles Napier“ je vagal 13 funtov in pol, naj lepše kokoši po 11 funtov in nekaj čez. Med razstavljenimi jajci je bilo eno od španjske kokoši, ki je bilo 9 pavcov in pol dolgo in 10 lotov težko.

Po tem dokazu, da so Angleži tudi mojstri v reji kuretine, bomo povedali kako ravnaajo.

Da izredé velike in močne piščeta, zbirajo vselej le naj večji jajca od naj boljših kok elj za izvaljenje in jih na zračnem, hladnem in suhem (ne zatuhlem) kraju tako dolgo hranujejo, dokler se kaka močna kokoš ne pripravlja valiti jih. Taki naredé potem v kakem tihem in gorkem kotiču gnjezdo iz sená ali mehke slame in ji podtaknejo 10 do 12 jajc. Marsiktera gospodinja še loči take jajca, iz katerih se bojo izvalili petelinčiki, od taci, iz katerih bodo putike; to pa tako spoznajo: tiste jajca, v katerih, če se proti luči ali soncu deržé, se prazni prostor na koncu jajca enmalo na strani zapazi, bojo večidel putike; če je pa ta prazni prostor ravno na koncu (na špici) ali pa v sredi, bojo petelinčiki. Pri pregledovanju pa se jajca ne smejo pretresti, ker sicer ne bo nič iz njih, ako se rumenjak poškodje.

Koklja, kadar jajca leže, se mora dobro kermi (futrati), čiste vode mora dosti imeti piti; pri pokoju naj bo, in jajca se ne smejo več prijeti, kadar že na njih sedi. Če je vreme merzlo, mora biti na gorkem in suhem, in večkrat na dan se ji mora dajati drobnega testa iz ovsene moke. Piče mora dovelj imeti in pa na gorkem biti, da ne opeša.

Če ne vsako leto, se mora saj vsako drugo leto nov petelin jim dati, da bojo kokoši močne

in zdrave piščeta legle. Zatega voljo naj bo pri vsaki hiši tudi le malo kokoš; če jih je preveč vkup, ležejo le malo jajc. Če kokoši le samo kupljeno pičo dobivajo, se ne spleča njih reja; dobiček je le, če dosti tacega vžijejo, kar ni za drugo rabo ali bi se sicer pogubilo. Če se jim zraven tega pustí še majhen kos zemlje, ki je z ajdo obsejan, da zamorejo tam okoli hoditi in se od ajde rediti, se odebelé brez posebne skerbí in velicih stroškov.

Veliko vreden je kurjek, ki se dá s tim pomnožiti, da se večkrat v njih kurnike šote ali ilovce raztroši, na to pa enmalo peska; vse to naj se včasih pomeša s kurjekom, ki je toliko vreden kakor ptuji dragi guano ali tisti tičjek, ki ga pod tim imenom na prodaj vozijo iz daljnih primorskih krajev, kjer se očéja tisuč in tisuč tičev.

Gospodarske skušnje.

Plesnjivo vino

se lahko in gotovo zboljša, če se dene 40—50 kutinih klojcev, opresnih ali suhih, v polovnjak plesnjivega vina, potem sod zabije in čez 5 do 7 tednov vino pretoči. — Tudi za jabelčnico in hruškovico to velja. Živkov.

Ena naj večjih napák o sadjoreji.

Mnogo napčnega se še zmiraj godí o sadjoreji. Ena naj večjih napák je, da se sadne drevesa pregosto eno zraven drugega sadé, kar v poznejih letih, kader se drevje razrase, rodovitnost njih zlo zaderžuje. Prava daljava ene jablane ali hruške od druge je 32 do 36, češinj 24 do 30, višinj in češpelj (sliv) 20, orehov 40 čevljev. Pinkert prakt. Landw.

Močec v krompirju zvediti.

Če je krompir bolj moknat ali kašnat, bolji je za jéd, za živinsko pičo in za vsako drugo rabo v obertnii. Močec (Stärkemehl) dá krompirju pravo dobroto in ceno. Kako pa to zvediti: kateri krompir ima več močca v sebi? Rödiger priporoča v svoji novi in vse hvale vredni knjigi: „Die beste Kartoffelkulturmethode“ sledečo prav lahko preskušnjo: „Vzemi krompir in ga prereži čez pol; potem dergni eno platnico z drugo, in položi obé polovici na stran. Sok, ki se je po tem dergnjenju napravil, se bo posušil in bel prah (bela štupa) se bo naredila po obéh platéh — in ta beli prah je močec. Če se ne naredí nič tega prahu po krompirju, je to znamenje, da je krompir celó malo moknat, in tak krompir je malo vreden. Krompir srednje debelosti, okoli 3 do 6 lotov težek, ima večidel naj več močca v sebi, in tak je tudi za vsako rabo naj bolji. — Samo po sebi se razume, da ni treba vsacega krompirja posamesno tako poskuševati; če je