

gospodarske, obrtniške in narodne



Izhajajo vsako sredo po celi poli. Veljajo v tiskarnici jemane za celo leto 3 gld. 60 kr., za pol leta 1 gld. 80 kr., za četrt leta 90 kr., pošiljane po pošti pa za celo leto 4 gld. 20 kr., za pol leta 2 gld. 20 kr., za četrt leta 1 gld. 15 kr. nov. den.

~ V Ljubljani v sredo 20. julija 1870. ~

Gospodarske stvari.

Velika vrednost krompirjevca kot senožetnega gnoja. *)

Prideljuje se pri nas mnogo krompirja zato, ker je tečna jed ljudem in tudi dobra piča živali.

O krompirji ne bomo govorili, al o perji njegove ali krompirjevcu.

Skušnje nam pričajo, da kmetovalci, nevedoči njega vrednost, ga navadno le preveč prezirajo, kajti oni ga pusté na kup zmetenega večidel segniti, pa ga dostikrat tudi kar na gnojišče devljejo ali ga pa za nasteljo porabijo.

Vse drugače ravnajo s krompirjevcem drugod.

Vsak gornje-avstrijsk kmetovalec ga brž ko more izvoziti na svoje senožeti, dobro vedoč, da v kratkem času, kedar ga je raztrosil po senožeti, se kaže trata obraščena s temno-zeleno in visoko travo, kakor da bi jo bil pognojil z najboljšim mešancem.

Krompirjevec naj se tedaj po travniku raztrosi in tako ondi pusti do spomladi, da strohni, sprhne in razpade. Ostanki se potem spomladi pograbi s senožeti. Navadno ga pa le prav malo ostane, da se pograbi; večji del krompirjevca se pogubi v proge ali brazdice na senožeti. Nagrabljeno se pomeša med gnoj.

Izid ali dobiček tacega gnojenja je tako očiten, da se more spomladi do zadnje bilke pokazati, kje je krompirjevec ležal, kje pa ga ni bilo. Ondi, kamor je krompirjevec segel, trava naglo raste, je večja, gostejša in temnozelená. In vse to doseglo se je, in tako se pridelek pomnožil s tem majhnim trudom, da se je krompirjevec po senožeti raztrosil, kar lahko stori sleherni fantič, da le hlače nosi.

Čudovita gnojina moč krompirjevčeva pa izvira od tod, ker krompirjevec obstoji iz nekoliko delov kali-a ali pepelika in fosforne kisline. Ako sežgeš en cent suhega krompirjevca, dobiš 17 do 18 funtov pepela, v katerem je 7—8 funtov pepelika ali kali-a in 1½ funta fosforne kisline.

Srednji pridelek krompirjevca se ceni na enem oralu do 15 centov, kateri tedaj dá 100 do 120 funtov kali-a in 22½ funta fosforne kisline. Razvidno je tedaj, koliko kali-a in fosforne kisline se po nevednosti zavvrže, če se krompirjevec pametno ne porabi, ampak neumno zavvrže.

Res je sicer, da se tam, kjer se krompirjevec za nasteljo porabi in med gnoj pomeša, toliko delov njegove vrednosti ne izgubi; vendar kjer narava sama že naprej nam drage snove na drobno razdeljuje, naj

jih sami nikar nazaj na nezdravo in škodljivo ne vodimo!

Tudi se moti, kdor misli, da bode pepelikove in fosforove vrednosti v podobi pepela sežganega, iz enega orala požetega krompirjevca tako lahko in enakomerno na površje razdelil, kakor se to zgodi s krompirjevcem. Pa tudi to se mora pomisliti, da na vsak drugi način porabljeni krompirjevec prizadene večje stroške in poleg tega še zgubo časa.

Kjer pa se misli krompirjevec za gnojilo senožetim ali travnikom porabiti, nikar naj se ne pusti, da bi se popolnoma posušil, ampak požanje naj se, kedar perje začne velo prihajati in rumeno. Ako se dovelj do časa poreže, ne dobí se le več krompirjevca, temuč to tudi stori, da se rastlinske koreninice zavoljo svoje večje teže močnejše in globokejšje vkoreninijo in se morejo potem vspešniše vetrovom zoperstavljati, sicer pa tudi varujejo čvrsto rastle zeliščne obrastlike in zarastke.

Po „Prakt. Landwirth“.

Govekar.

Naj se gospodarji celih sosesk združijo, da skupaj napravljajo sir za kupčijo.

Nasvetuje Fr. Schollmajer.

Sl. ministerstvo kmetijstva je na predlog kmetijske družbe kranjske tudi naši deželi dalo denarne podpore v povzdigo gospodarstva na planinah, in sicer 100 gold. Darila (premije) iz te državne podpore se bodo delila med planinske gospodarje za različna dela na planinah, in sicer pod strogo določenimi pogoji, med katerimi se za sirarstvo more obrniti le nekoliko tega denarja. Veliko večja darila pa je c. kr. ministerstvo samo razpisalo za vse dežele cesarstva; se vé da teh daril morejo deležniki biti tudi naši gospodarji. Na drobno o tem so pisale „Novice“ v 23. listu na strani 183.

Ker je pa sirarstvo s povzdigo gospodarstva na planinah v zelo ozki in tesni zvezi, in ga tudi sl. ministerstvo za kmetijstvo med one pogoje stavi, na katere se ima pri delitvi premij ozir jemati, ne bo menda odveč, ako podam našim planinskim gospodarjem nekoliko poduka, kako bi se dale z majhnimi stroški in občnokoristnim namenom prav primerne sirarnice narediti, da se potem naši gospodarji za zgorej omenjena darila tem laglje potezajo.

Kranjska dežela se peča z živinorejo in ima v ta namen obilo lepih in bohotnih pašnikov, al vendar poleg vsega tega, razen izvrstnega sira, ki ga delajo na posestvu gosp. Valentina Krisperja v Studencu pod Ljubljano, ne dobimo v celi naši deželi iz domačega mleka tako dobro narejenega sira, da bi kupčevali z njim.

*) Jako draga nam ponudba.

Da kranjska dežela ne more narejati takega sira, kakoršnega delajo na Švicarskem, v Lombardiji in drugod, koder ima živina obilo tolste paše, to je sicer gotovo; al vendar bi si pri vsem tem iz mleka, ki jej ostaja in ga ne more sproti vsega porabiti, prav lahko naredila lepšega in boljšega sira, ki bi se jej tudi bolje splačeval, nego dosedanji.

Za dober prodaj bi ne bilo treba skrbeti, kajti dobro napravljen domač sir dal bi se gotovo bolje spečati, nego oni pusti in suhi „švicarski“, kterega se veliko prodá, kterega prava domovina pa ni Švajca, ampak le gorenje Koroško, Štirsko, gornje Avstrijsko itd., kjer si ondašnji sirarji najpred z dobrim surovim maslom (putrom) žgance ali cmoke prav dobro zabelijo, in potem še le iz posnetega kislega mleka narejeni sir po svetu razpošljejo.

V Švajci so se mali posestniki nekterih posamesnih krajev ali občin združili in si osnovali sirarno družbo, ki je jako važna, posebno za ondotne planske kraje. To kar poprej posamesniku ni bilo mogoče, dela zdaj družba, ki izdeluje iz sladkega mleka izvrsten sir, ki je ravno tako priljubljen, kakor sir iz večih sirarnic.

Ravno tako bi se tudi pri nas dale osnovati občinske ali soseskine sirarne družbe, ki bi v najskrajšem času izpodrinile navadni sir, ki se nareja iz kislega mleka.

Opravila pri napravljanju sira so pa naslednja:

Mleko se dene v kotel, ki se postavi nad ogenj, da se mleko zgreje do 30 ali še več stopinj Reaumurjevega gorkomera. Ko se ta gorkota doseže, se v mleko in sicer na vsakih 80 do 90 bokalov 2 žlici sirila, to je tiste kisline, ki se naredi iz želodca sirnika, vlije v ta namen, da se sirnati deli ločijo od siratke. Vsa ta zmes se pustí nekoliko časa pri miru, da se mleko strdi ali vsiri. Potem se ta plojdra premeša in zopet nad ogenj postavi, da se na 36° zgreje in se vsa sirna tvarina na dno kotla poleže. Sirna tvarina se na to pobere, v kepe stlači, na prt položi in s prtom vred v pripravljeni obod dene, čez kterega se prt zgrne, s pokrovcem pokrije in pod stiskalnico (prešo) dene, da se sirna tvarine iztisne. Čez dobro uro se sir zopet izpod stiskalnice vzame, se obrne in zopet na novo pod stiskalnico postavi.

Sir se mora večkrat preobrniti in vselej v drugi suh prt zaviti.

Čez kakih 12 do 24 ur se vzame sir izpod stiskalnice in se spravi v sirarni hram, ki pa mora zračen biti in s policami oskrbljen.

Ko so se hlebi čez nekaj dni v sirarnem hramu osušili, položé se na police in treba jih je soliti. Sol se po vrhu hleba potrosi; čez nekoliko ur ali pa drugi dan se vzame ščet ali pa kaka platnena cunjá, s katero se sol v sir prav dobro vriblje. — To delo se vsaki dan in tako dolgo ponavlja, da hlebi popolnoma trdi postanejo. Na vsaki funt sira treba je 2–4 lote prav drobno stolčene soli.

Natoroznanske stvari.

Luna.

Čudna prikazen je bila ponoči od torka do srede (od 12. do 13. julija) na nebu. Nebó bilo je jasno, neštevilna krdela zvezd in zvezdic so migljala na velikem oboku, „pratika“ je kazala polno luno, — in vendar se je od poli enajstih do 15 minut čez polnoč zatemnèla noč. Kdor v pratiko včasí pogleda, je vedel, da luna to noč mrkne in sicer popolnoma. Vsa Evropa in Afrika, kjer je niso oblaki zakrivali

(kakor na priliko, na Dunaji), ste videle krasno to prikazen. Krasno — prav posebno lepo — pravimo zato, ker je luna v sredi, ko je popolnoma zatemnela, rdečkasta bila, to je, blizo taka, kakor je jutranja ali večerna zarja. Ta zarja izvirala je od solčnih žarkov, ki so se v zemeljni atmosferi lomili a še do lune segli.

Kdor je bil po 9. uri v torek ponoči še pokonci in pod prostim nebom, nehoté je svoje oči pasel na svetli veliki krogli lune, ki pa je kmalu potem malo po malo temneti začela. In na tisoče oči je zdaj bilo obrnjenih v nebo, kjer je Vsegamogočnost božja dopustila, da brez vse zmešnjave na zvezdišču stopila je zemlja naša tako med solnce in luno, da solnce ni moglo obsevati lune, in je tedaj zatemnela. Tako otemnela lunina krogla ni tedaj družega nič kakor kopičasta (kegljasta) senca zemeljne krogle. Če je vsa ali le en del lune v senci, potem se jej pravi, da luna popolnoma (vsa) mrkne, ali da le deloma, če otemni le en del njen. Le ob polni luni, ko se zemlja med luno in solncem znajde, se tedaj more primeriti, da luna mrkne. Učeni zvezdogledi znajo do minute prav na tanko preračunati, kdaj da luna mrkne, koliko itd. Že imajo preračunjena vsa solčna in lunina mrknjenja do prihodnjega stoletja in še dalje.

Po naključbi sem zadel v torek med ljudi, ki se med „inteligencijo“ štejejo in ki so vsi zamaknjeni gledali v torek ponoči krasno prikazen — a zakaj in kako se to godí na nebu, božji voleki niso vedeli.

Ako je v mestu na tisoče ljudi, ki od lune nič družega ne vejo, kakor to, da se o polnoči svetilnice po ulicah prižgó, kedar luna ne sije, ne bode od več, ako se „Novice“ te prilike primejo in kaj malega o luni povedó — takim, ki je ne poznajo, čeravno jo vidijo vsaki mesec.

Luna je 50krat manjša od zemlje, to je, če bi se zemlja dala na 50 enacij kosov razkrojiti, dobilo bi se iz nje blagá ravno za 50 lun. Luna je 51.000 milj — včasí malo več ali malo manj — od zemlje oddaljena. Kar se tega in vseh drugih nebnih daljav tiče, moramo svojim dragim bralcem povedati, da so to učenim popolnoma prepričane resnice. Ako bi tako ne bilo, bi ne mogli nikakor dneva, ure in minute oznaniti, kdaj da bo luna pred solnce prišla in ga nam zakrila, da mrkne, ali kedaj da bo zemeljna senca na luno padla, da luna mrkne in kako dolgo da bo to trpelo.

Luna je sama na sebi temna; ona dobiva svojo svetlobo kot zemlja le od solnca, je je tedaj tudi, ker je krogla, vselej le polovica svitle. V daljavi 51.000 milj teče luna v kolobarji od dveh strani nekoliko stisnjenem — v elipsi — okoli zemlje, in dokončá svoj ték v 27 dneh in 8 urah.

Če imamo tedaj solnce za hrbtom in luno nasproti pred očmi, bomo jo videli vso svitlo, in tó jej pravimo: polna luna ali šip; če je solnce pred očmi, luna pa tudi, jo bomo videli od zadej, tedaj temno, in jej rečemo mlaj; naj bo solnce pred očmi, luna pa na levi, jej pravimo prvi krajec; če bi pa bila na desni, jej rečemo zadnji krajec. Kakor gré luna v okrogu okoli zemlje, da jo več ali manj svitle vidimo, po tem jej tudi mnoga imena dajemo. Vseh teh prikazkov bi ne bilo, če bi solnce polovice lune ne razsvitljevalo, in če bi se luna v kolobarji okoli zemlje ne vrtela. Kakor nam sveti luna ponoči, razsvetljuje tudi zemlja nekoliko luno na nje temni strani, da akoravno od solnca ne razsvetljene, je vendar nekoliko videti moremo.

Ker je luna v svojem teku zmiraj z enako stranjo proti zemlji obrnjena, ni bilo še človeku dano videti, kakošna da je od druge strani.

Ko tako svoj tek okoli zemlje dokončá, se vendar enkrat v 27 dneh in 8 urah osuče ali okoli sebe obrne;