

## Štajarska kokoš.

Štajarska kokoš slovi daleč po svetu že dolgo tako, da ni odveč, da tudi mi enkrat o njeni imenitnosti kaj več povemo po spisu gosp. Leopold Presoli-a v Gradcu, ki ga je priobčil časnik „Oest. ungar. Blätter für Geflügelzucht“.

Kaj pa dela Štajarsko kokoš tako imenitno? Ona združuje vse lastnosti, katere so na hvalo tej vrsti domače perutnine. Te lastnosti so pa sledeče: Štajarska kokoš je trdne in čvrste nature, da strpi tudi ostro in mrzlo podnebje, ni zbirčna v hrani, je rodovitna, precéj velika in se izvrstno dobro izpitati (odebeliti) dá; pute nesó mnogo jajic, po 130 do 150 leto in dan; mesó izpitanih kopunov in kapunk je tako okusno, da se meriti more s francoskimi. Nepitan petelin vaga 2½ do 3 kile, pitan kapun pa 3 do 5 kil.

Štajarske kokoši prvotna domovina je doljni (slovenski) Štajer, od koder se je zaplodila tudi na górenje (nemško) Štajarsko tako, da so slovenske in nemške kokoši; une od Celja in Maribora, Radgone in Ljutomera gori do Gradca, te pa od Gradca naprej v gornje Štajarsko.

Da je Štajarska kokoš res imenitna, priča nam to, da se prodaja celó v Nemčijo, na Angleško, v Holandijo in Rusijo.

Ker so si Štajarci že nekdam zaplodili tako dober rod, ga skrbijo pa tudi ohraniti. Glavna hrana kokošim je turšica, proso, pšenica, ajda itd.; živalske hrane si pa iščejo same na gnojiščih in bližnjih travnikih. Mnogo kmetic krmi jih s samo turšično moko z vodo ali mlekom podelano. Turšico zato v peči pražijo, da postane potem prav suha in krhka, potem jo z mlekom spod krave pomočijo ali pa tudi z maslom ali špehom zabelijo; s tako krmo pitajo kokoši. Če se turšici dodá še prosá, postane potem meso pitancev še bolj okusno. Baron Washington, kateremu je posebna skrb za izrejo žlahnih kokoši, je upeljal tuje pleme, namreč Kohinjsko, Brahmaško, Hovdansko in Dorkinško in daje taka plemena na kmete, toda pod tem pogojem, da gospodar ali gospodinja, ki sta dobila tujega petelina, ne smeta nobenega družega domačega petelina za pleme imeti, in to zato, da se tuji rod čist ohrani.

Naj dodamo tem vrsticam še to naznanilo, da gosp. Leopold Persoli v Gradcu je pripravljen, lepe plemenske peteline in kokoši po pošteni ceni oskrbeti vsacemu, kdor se do njega obrne.

### Kako naj se kuri, da se drv prihrani. \*)

Naj začnemo odgovor na to vprašanje s tem, da našim gospodarjem in gospodinjam povemo, iz česa obstojijo drva.

Les obstoji iz 51 odstotkov ogelca, 6 odstotkov vodenca, 41 do 44 odstotkov kiselca in ½ do 3 odstotkov rudninskih stvari.

Da drva gorijo in potem ogenj in toploto napravljajo, se pa zgodi zato, ker se zgorljivi deli lesa (tedaj posebno ogelc s kiselcem) v zraku združijo kot plameči ali sopuhni izvodi in kakor ogeljno-kislina in voda pobegnejo ali pa kot trdi deli v pepelu zaostanejo. Kedar

\*) Od gospodarja M. v Z. smo dobili to le pismice: „Drage „Novice“, ki nam za vsako reč veste dober svet, povejte nam, kako naj se kuri, da si prihranimo drv, ki so čedalje bolj draga. Jaz imam s svojo ženo večkrat prepir posebno zato, ker mislim, da se drv prihrani, če niso presuhe, ker manj suha drva bolj počasi gorijo.“

Vred.

drva gorijo, lahko vidimo tri dôbe gorenja, namreč: 1) kedar se drva užgejo, 2) kedar plamtijo in 3) kedar potem žrjavijo.

Da bodo drva gorela, se jim mora s posojeno gorkoto podnetiti, da se do določne stopinje pogrejejo. To prvo pregrevanje lesá pa stori, da se izsopari mokrota (vlaga), ki je še v njem. Sopuh pa, ki pri tej priložnosti iz lesa beži, poteguje mnogo gorkote na-se, katero po tem takem ogenj brez vsega dobička izgubi. Toraj kolikor manj suh je les, ki se v ogenj dene, toliko več gorkote sam potrebuje, da se posuši, in toliko več toplote gre pri prižiganji v zgubo. Zato se tisti gospodarji in gospodinje celó motijo, ki mislijo, da je bolje gospodarstvo, ako vlažna drva za kurjavo rabijo, češ, da bolj počasi gorijo.

Če se pa popolnoma posušena drva podkurijo, je ta zguba na gorkoti le majhna in moč ognja toliko večja. Plamtenje sopuhov, ki se po vročini razvijejo, razdeli po gorečem lesu največ toplote in potrebuje prostega zraka. Ako se plamen po pomanjkanji sape ali zraka in po brezmernem dokladanji moči in pači, ali pa če se ogenj ne more po celem površji lesa razprostirati, tedaj drva le nepopolnoma gorijo, veliko zgorljive snovi pobegne kot sajevina, ki se ni bila vnela, ostane pa tudi več nepogorelih ostankov.

Največo moč ima plamen toraj le tedaj, kedar dovolj vnanjega zraka (sape) na-nj vleče in se gorenje ne moti, in kedar je plamen primerno in enako razdeljen čez vsa drva. Toraj je veliko bolje, da se s podkladanjem novih drv čaka, dokler plamen popolnoma dogori in preneha, in se še le potlej ne predebelih pa kratkih drv podpali. To stori, da ima ogenj potlej večo moč. Pri tem pa pazi še na to, da drv ne položiš s skorjasto stranjo na žrjavico, ker bi blizo ognja ležeča skorja ali lub motila enakomerno vnemanje lesá.

Žrjavica, to je, živo oglje postane še le tedaj, kedar so se drva izplamenela, in napravlja ostalo gorkoto najbolj popolno in najdelj trpečo, ako se sapa bolj pozaprè. Bolj, ko se je poprej plamen zadušil, toliko več ostane živega oglja. Žrjavica drži vročino bolj skupaj, kakor plameneči ogenj, in je toraj priličnejši ondi, kjer se vročina na tesno zakupiti mora. Po tem takem dobimo največo gorkoto od drv, ako popolnoma gorijo s plamenom, od oglja pa, ako žrjavico prav porabimo, namreč tako-le: ako dobra, popolnoma suha drva v ne predebelih, čisto kratkih, od ognja popolnoma obdanih polenih ne prepočasno in tudi prenašlo ne gorijo, in če se podlaga, naj se to zgodi tedaj, kedar plamen že vpada in nehuje, in poslednjič se mora žrjavica dobro zapreti.

Kdor umno kuri in ogenj hranjuje, si mnogo drv in marsikater krajcar prihrani!

### Gospodarske novice.

\* *Angleška sleparija.* V Londonu prodaja sedanji čas neka družba pod imenom „Thorleyeva krma za živino“ neko skrivnostno mešanico, o kateri trdi, da se živina po njej močno redi, da konji bistro oči in kot žamet svetlo dlako dobé, pa da je vrh tega še posebno zdravilo pri vseh boleznih.

Po priporočilih imenovane družbe ima ta „krma“, katero v paketih po 100 gramov prodajajo, v teh 100 gramih 95 odstotkov redivne tvarine; meterski cent veljá 60 gold. — Po natančnih preiskavah te krme se je pa izvedelo, da obstaja večidel le iz turšične moke in zmletih rožičev, katere v Siciliji res zeló rabijo za krmo konjem in mulam. Cena te skrivnostne