

KMETOVALEC.

Glasiló c. kr. kmetijske družbe vojvodstva kranjskega.

Ureduje Gustav Pirc, tajnik družbe.

Izhaja 1. in 15. vsaki mesec. — Udje c. kr. kmetijske družbe dobivajo list brezplačno, a neudje plačajo s poštnino vred 2 gld. na leto. Naročila naj se pošiljajo c. kr. kmetijski družbi, ali pa dotičnim podružnicam.

Štev. 15.

V Ljubljani, 1. avgusta 1885.

Leto II.

Kako pridelovati lepo salato „endivijo“.

Ker je bilo v 13. listu „Kmetovalca“ povedano, kako se od tako zvane „endivine salate“ lepo seme prideluje, povemo naj danes, kako se lepa endivija sama prideluje. Povemo to posebno zaradi tega, ker je ravno zdaj čas za pridelovanje endivije nastopil.

Endivija, nemški „Endivia“, latinski „Cichorium Endivia“, se povziva, kakor navadna salata, ona je tudi, posebno kar se nekaterih sort tiče, navadni solati (lactuca). v listji jako podobna, ne pa tako v okusu, uže celó pa ne v cvetji in semenu. Okusa je endivija grenkega zeló tako, kakor regrat ali radič, nemški „Cickorie“, latinski „Cichorium Intybus“, v cvetji je pa popolnem regratu podobna, kajti ona cvete na visokih, jako fraskastih steblih modro-plavo, ne pa, kakor navadna salata rumeno; in isto tako popolnoma podobna je endivija regratu tudi v semenu, katero je le nekoliko bolj belkasto memo regratovega. Sort endivije razločujemo v glavnem tri, namreč: 1. tako s celim širokim listjem, 2. tako z bolj ali manj razdeljenim in ozkim listjem, 3. tako s popolnoma razrezanim listjem, katero tudi mahovito endivijo imenujemo. Vse tri sorte zamorejo v naravnem stanu ali zelenega ali pa tudi rumenega listja biti. Poslednje se imenujejo navadno rumene sorte, in niso čisto nič boljše, pač pa navadno še slabše memo prvih. Katera sorta med naravno zeleno-listnatimi da je najboljša, se ne more reči, kajti v enih kraih cenijo celolistnato, v drugih mahovito, v tretjih zopet narezano listnato. Najbolj izdatna je odločno celolistnata endivija.

Endivija je posebno zaradi tega velike cene vredna salatna rastlina, ker nam daje jako fino okusno in zdravo salato, in to ob času, v katerem druge navadne salate več dobro vspevati nečejo, to je, v poznem poletnem času, v jeseni in tudi še pozimi; in pa ker vročino, kakor tudi mraz med prevaževanjem veliko boljši prestaja, kakor pa navadna salata.

Seje se endivija v prvo navadno še le koncem junija začetkom julija, to je, takrat, ko navadne sorte salate zaradi vročine nič več pravih glav delati nečejo, marveč hitro mlečnate postanejo, ter v seme šinejo. Seje se na fin, gnojen rahel svet, in pokrije se, da setev pred vročino zavarujemo, po dnevu z vejami ali slamo. Setev se more, ako hočemo endivijo noter v zimo vživati, vsaj vsacih 14 dni ponoviti. Zadosti dorastle rastline se presadé na dobro gnojne lešice ali lehe, in sicer po načinu, po katerem jo blediti hočemo

lahko na dva načina. Ako jo hočemo namreč tako blediti, kakor je to v Ljubljani navadno, to je, s pokrivanjem s slamo presadimo jo prav na gosto, tako, da pride uže na vsakih 10 po 12 cm. v čveterokotu po ena rastlina; ako jo hočemo pa s pomočjo veznje blediti, presadimo jo bolj na redko na 15 do 20 cm. v čveterokotu. Presajena endivija se pridno zaliva, ter vsaj enkrat opleve ter oštrklja. Kedar je endivija zadosti dorastla, to je, kedar je tako gosta postala, da zemljo popolnoma zakriva, prične se blediti, kajti nebledena je trda, pusta. Po ljubljanskem načinu se bledi prosto s tem, da se prav gosto presaja, in da se, kedar je dovolj dorastla; s slamo, listjem itd. pokrije. Po tem načinu se doseže uže prav lepo obledena endivija, vendar ima ona, ker je v veliki goščavi rastla, to napako, da so posamesni listi sicer jako dolgi pa tudi jako ozki, in ker vsled tega listje skoro iz samega srednjega listnega rebra obstoji, je preveč palčkasto, skora ne pripravno za užitek. Veliko boljša endivija se doseže, ako se bolj redko sadi, in ako se v namen bledenja listje vsake rastline za-se, s slamo, bičjem ali drugim primernim vezilom na vrhu prav trdno v štruco skupaj poveže. Endivija mora pred veznjo se ve da suha biti, kajti sicer segnije. Mahovito endivijo je težko, da skoro nemogoče povezati, no, zato se zamore s pokrivanjem s slamo ali listjem obledeti, ali se pa tako-le z njo postopa. Izkoplje se, kolikor mogoče, s krepami previdno iz zemlje, in se zloži prav na gosto, pa narobe obrnjena — s korenkami v zrak — na kako čisto trato. Korenike pokrijejo se še s slamo ali listjem do vrha, in to, ako preveč dežuje, tako da bi endivija lahko gnjiti pričela, še s kako štorijo.

Da imamo endivijo dalje ko mogoče v zimo, pokopljimo jo v suhem vremenu, ter jo prav na gosto v kaki kleti prisujemo. Ali se pa po ljubljanskem načinu postopa, da se namreč endivija v plitve jarke koj na vrtu prisuje, ter s slamo in štorjami pokrije, in tako pred dežjem obvaruje. Sicer se pa tudi lahko, kakor gori povedano, na trato položi, vendar se mora potem, ako se hoče dolgo časa v zimo obdržati; pred nastopom prave hude zime vsaj enkrat na drugo mesto preložiti.

Pridobitev endivinega semena je sledeča. V južnih krajih, kakor v Vipavi, okolo Gorice itd., se pusti nekoliko prav lepih rastlin kar na prostem, kjer rastejo čez zimo. Zgodaj na spomlad presadé se pa s krepami v prav prekosolčne zavarovane lége, najboljši preko

zidu ali plank vrta, in pri tem delu se jim tudi nekoliko pognoji. V bolj severnih krajih, kjer endivija zime na prostem ne prestane, se mora na jesen v lonce ali zaboje vsaditi, v teh v kleti ali mrzlem cvetličnjaku prezimiti, ter po tem kakor uže povedano, na spomlad presaditi.

Sicer se zamore endivijno seme tudi še na drugi način zadobiti, namreč sledeči: Endivija se vseje prav zgodaj na spomlad, in se kakor navadno s lata presadi. Taka endivija šine hitro v cvetje, in da tudi seme. Da je pa pridobitev semena po prvem načinu veliko boljša, ker naravnejša — kajti endivija je dvoletna rastlina — razumi se samo ob sebi. Ker endivijno seme prav pozno, to je še le koncem julija začetka avgusta, da v severnih krajih še celó še le začetkom septembra dozori; more zmirom dvoletno seme shranjeno biti. Da gre seme rajši iz stebalja, položi se poslednje na solnce, kjer se parkrat na dan z vodo poškropi.

R. D.-c.

O porezovanju vršičevja pri koruzi.

Spisal V. Rohrman, pristav na deželni vinarski šoli na Slapu.

Jako razširjena je navada kmetovalcev, da porezavajo vršičevje koruzi, potem ko je odcvetela, in ga pokladajo živini za krmo. Ja, prav vcepljeno nahajajo to navado včasih v pokrajinah, kjer se koruza v veliki meri prideluje. O takem izkoristenju rastoče še koruze se pa nikakor še ne strinjajo nazori skušenih in naprednih kmetovalcev; nekateri so pač za to, med tem, ko ostali zametavajo tako postopanje. Kaj napačne nazore nahajamo o tem posebno pri mnogih kmetovalcih severnih pokrajin, ki porezavajo vršičevje koruzi, da slednja hitreje dozori, ker se pri tem na splošno drže vodila, da se koruzno vršičevje lahko takoj brez škode poreže, kakor hitro je oplodba dovršena, kakor hitro je koruza odcvetela. Mnozega, a tehtnega oporekanja se tu le takrat lahko zdržimo, kedar bi se to porezovanje raztezalo edino le na prašnično razcvetje (banderce, vršiček); kajti s takim postopanjem bi se ravno znatna škoda ne pouzročila. To se pa ne godi, da bi porezavali edino le prašnično razcvetje, kar bi se njim tudi niti splačalo ne bi.

Malobrižno se ne smemo toraj nikakor poprijeti tega dela! Presojanja, preudarka je potreba, oziraje se pri istem vedno na namen porezovanja koruznega vršičevja in čas, v katerem naj se isto vrši, kajti le namen in čas sta tu odločilna. Namen zamore biti dvojen; mi nameravamo s porezovanjem vršičevja pospeševati zorenje zrna ali pa dobivati postransko v vršičevju kaj dobro porabljivo krmo. Porezovanje vršičevja v prvi namen je vspešno delo, ker koruza vsled tega res hitreje zori. Pa kako tudi ne! S tem, da smo koruzi odvzeli ne le prašnično razcvetje, ampak tudi lep del stebela z listjem vred vrh zgornjega storža, da smo ji siloma odvzeli toraj posamezne dele ali organe, je cela koruzna rastlina v normalni, naravno zakoniti rašči motena, ovirana in tako rekoč prisiljena zoreti. Pri vspehu, ki smo ga tem potom dosegli, ozirati se nam je na drugi strani pa tudi na stroške takega dela in škodo izvirajočo iz takega, popolnemu razvitku rastline protinaravnega postopanja!

Iz stališča fiziologije ali življenjeslovja rastlinskega bi to nikakor ne bilo svetovati. Znana je istina, da je zadnje opravilo razvijajoče se rastline izdelovanje semena; v to svrhu potujejo vse v rastlini nabrane tvorilne snovi iz vseh posameznih rastlinskih delov ali organov v seme. To opravilo je pa pri ko-

ruzi še le takrat končano, kedar je krovno listje na storžu popolnoma suho in zrnje trdo. Osobito ni tako porezovanje vršičevja svetovati, ako na dalje pomislimo, da ima koruza, kakor znanstvene preiskave pričajo, vse seme-tvorilne snovi uže o času cvetja v sebi nabrane in da jih o času zorenja nič več iz zemlje ne sprejema. Li ni toraj velika škoda, ako mi z vršičevjem vred tudi velik del seme-tvorilnih snovi odvezamemo, koje se ne nadomestijo v rastlini? Za kar smo rastlino siloma oropali, tega ne smemo pričakovati v zrnu povrnjenega. Zrno je za vse odvezete snovi toraj revnejše, slabše.

Kljub temu nam je pa tudi znano, da kmetovalec ni vselej pravi gospodar, ako na rastline in živali tem potom vpljiva, da se ozira vedno le iz stališča fiziologije ali življenjeslovja na potrebne pogoje za njih normalno vspevanje, njih zdravje itd. Večkrat je kmetovalec ravno pri nasprotnem postopanju gospodarjen! Tegadel vprašati se hočemo pred vsem tudi tu: je li porezovanje vršičevja pri koruzi gospodarstveno opravico ali ne?

Dokler je listje še zeleno in dokler so lasje pestičnega razcvetja (storža) še sočni, se ne sme nikdar porezavati vršičevje, kajti s tem bi si jako čutno škodovali. Dobili bi le malo in kaj revnega zrna, kakor izkušnje v ozbilji pričajo.

Kedar je pa vršičevje (prašnično razcvetje in del stebela z listjem vred nad gornjim storžem skoraj suho, listje deloma rujavo, velo in zrnje uže mlečno se zamore vršičevje porezavati, a le kedar nas sili k temu pomanjkanju krme ali neugodno vreme za normalno zorenje, osobito za zorenje poznih sort koruz. Mi dobimo na ta način precej krme, dasiravno ne čisto frišne in sočne, pa vendar dokaj priljubljene in dobre za molzne krave in to mnogokrat v kaj priložnem času. Ne dá se oporekati, da pridelamo vsled porezovanja vršičevja tudi v tem času vendar le manj zrna. Istina je! Množina manj pridelanega zrna je pa vendar le tako mala, da ni sorazmerna z vrednostjo v vršičevju dobljene krme.

Prezira se pa najlažje še škoda na množini in dobroti pridelka prouzročena vsled porezovanja vršičevja v dobi, ko je uže krovno listje na storžu skoraj suho.

Če se toraj vršičevje prezgodaj ne porezava, se tak način iz koristenja rastoče še koruze ne sme zametavati tako odločno, kakor trdijo nekoji, marveč je porezovanje vršičevja pri koruzi v marsikaterih slučajih jako vporabljiv pripomoček pri krmnji osobito za časa pomanjkanja krme, kakor tudi za pospeševanje dozorenja koruze.

Opomniti mi je pri tem še to, da vsled porezovanja vršičevja seme za setev ni nikdar tako dobro in tem slabše, čem prej smo se lotili porezovanja. Da se pa tudi koruza vsled porezovanja vršičevja rajše in hitreje presota, to je, da zgubi hitrejšo prvotne bistvene lastnosti sorte, je umljivo, da, očividno!

Kako spoznati goljufno barvano vino.

Dobro sredstvo spoznati goljufno barvano črno vino je sledeče:

Kane naj se nekaj kapljic vina, kojega barva se hoče skusiti, na kos bele krede; kredu vino popije in po barvi lise, ki ostane na kredi, se dá določiti, ali je vino naravno ali pa umetno barvano.

1. Z borovnicami barvano vino naredi na kredi liso, ki je modre barve in nekoliko na vijolično barvo spremenljiva.

2. Rudeča barva kermesovih jagod na kredni ne spremeni barve.

3. Slezovo (malvino) barvilo naredi liso na kredni modro ali pa zeleno. večkrat obojno skupaj.

4. Fuhsin (anilin) v vinu ostane na kredni nespremenjen.

5. Naravno črno vino pusti na kredni rujavo ali kot škrljje sivo barvo.

Če kedo nima ravno pri roki kos krede, posluži se tudi lahko s kosom živega apna. Naravno vino naredi na apnu rujavo ali višnjevkasto sivo liso, ki kmalu rujava postane. Borovičina barva je na apnu najprvo modra, potem pa postaja zelenkasta; slezova barva je precej zelena in fuhsin pa na apnu barvo zgubi.

Kmetijske novice in izkušnje.

Da se meso poleti sveže obdrži,

delajo Japonci tako-le: Meso denejo v porcelanasto skledo ter ga najprvo polijejo s prav vročo vodo, tako, da je vse meso z vodo pokrito; na vodo pa vlijejo olja. Na ta način obvaruje se meso pred dotiko s zrakom ter se dolgo časa sveže ohrani.

Sredstvo proti ovčjim grintam.

Najboljše sredstvo, grinte na ovcah ozdraviti je kopanje ovc v 30 do 40 stopinj topli vodi, kateri se dodá na vsakih 100 delov vode 1 del karboine kisline. Čez 14 dni naj se kopanje še enkrat ponovi. Karbolna kislina je v vsaki lekarni za dobiti.

Premogov pepel je dober gnoj za krompir.

Premogov pepel, katerega je v nekaterih krajih prav lahko dobiti, dá se kot gnoj za krompir izvrstno porabiti. V ta namen nasuje se v kako jamo pol čevlja na debelo presejan premogov pepel, katerega se toliko z gnojnico iz stranišča polije, da je skoz in skoz premočen. Na to premočeno plast nasuje se zopet na poldrugi čevlji na debelo drug pepel ter potem zopet enako z njimi ravna. To delo ponavlja se tolikokrat, da je jama polna. Spomladi porabi se ta gnoj tako, da dobi vsak vsajen krompir eno dobro perišče tega gnoja.

Paradižnike sveže ohraniti.

Vrtnar Köhler priporoča na ta-le način si paradižnike sveže obdržati: Odberó naj se najlepši in popolnem zdravi paradižniki, ter naj se zavijó vsak posebej v trtne liste. Tako zaviti paradižniki zložé se v majhne sodčke ali lonce ter se polijó s svežo vodo, tako, da voda vedno krije paradižnike. Vsaka dva dneva se voda odlije ter se s svežo nadomesti. Priporočamo to lahko izpeljivo sredstvo našim gospodinjstvom v poskušnjo.

Sredstvo konjem obtolčena kolena ozdraviti.

Vsak vé, da konj dosto zgubi od svoje vrednosti, če se mu pozna na kolenih rana ali pa sploh znamenja nekdanje rane, kar se tudi iz tega sklepa, da konj pada.

Če pade konj na kolena, pelje naj se počasi v hlev ter rana izpere s polivanjem vode, ne da bi se kaj rane dotaknili. Rana se potem izsuši, in sicer ne z brisanjem, ampak z rahlim pritiskanjem kake mehke in čiste cunjé. Potem naveže se na rano karbolovani bombaž (v lekarni se dobi), katerega se s flanelo na koleno priveže ter pokrije z usnjem, ki je prirejen za pokrivanje kolena. Konj naj tri do štiri dni ostane pri miru v hlevu. Četrty dan odvzame se konju vsa

obveza z bombažem vred in sicer varno brez poškodovanja skorije, ki se je na rani naredila. Konj naj se potem počasi okoli vodi in predno se zopet v hlev pelje, dá se mu nova taka obveza. — Čez 12 do 13 dni odpade ta škoriča in vidi se nova koža z dlako, ki se od sosedne kože prav nič ne loči. Opozoriti moramo, da pri prevezovanju se oni bombaž, ki se skorje drži, ne sme odtrgati. To sredstvo je priprosto ter je vredno, da se poskusi.

Kako zamazati razpoke na peči.

Da se zamažejo razpoke na lončenih pečéh, je najboljše sledeče mazilo: Zmešajo naj se enaki deli ilovice in pepela ter se dostavi k tej zmesi nekaj kuhinjske soli. Pri tem delu ni ravno potrebno, da je peč izhlajena. Mazilo ostane na peči vedno trdno ter ne dobi razpok kakor mazilo iz apna ali same ilovice. Na poldrugi liter ilovice in pepela zadostuje dva periša soli.

Pokončevanje osata.

Osat sme se prištevati najškodljivejšim in najbolj nadležnim vrstam plevela. Ako se osat o pravem času na njivi ne zatere, zaplodi se tako močno na njivi, da se ga skoraj ni mogoče več iznebiti. Nek kmetovalec priporoča osat tako-le pokončevati: Predno osat odcvete, odrezati ga je treba nizko pri tleh. Štiblja osata je v tem času uže votla in deževna voda, ki pride v njo, prouzroči koreninino gnjilobo, vsled katere mora cela rastlina poginiti. Važno je pravi čas zadeti za to delo, ker na cvetju prepozno odrezanega osata vendar še dostokrat seme dozori.

Kako na Angleškem strašijo tiče na njivah.

Kmetovalcem je znano, koliko sitnost jim napravijo tiči na novo obsejanih njivah ter na vse načine poskušajo se teh nadležnih gostov iznebiti. Angleži rabijo pa kot strašilo proti tičem mačka, katera neki ta posel vedno dobro opravlja. V to svrhu napné se čez njivo železna žica (drat), na kateri je tje in sem premakljiv obroček (rinka) pritrjen. Na ta obroček priveže se na primerno dolg trak ali špago mačka, katera vedno preži na tiče ter njivo daleč na okrog brani pred požrešnostjo vran in druge enake svojati. Od začetka se ve da je mačka nekoliko nevajena na svojo novo nalogo, a se kmalo dobro počuti, ko se privadi na zavratnik, zato je pa dobro tisti mački, katero se hoče za ta posel porabiti, dati za zmirom iz usnja napravljen zavratnik. Treba je tudi mački na njivo dati jesti ter nekoliko strehe ali majhno hišico za ponoči ali za deževno vreme.

Čiščenje bakrenih kotlov.

Stolče se kos opeke v fino moko, katera se potem še preseje skozi tanko sito ali drugo primerno tkanino; na to vzame se sukna cunjá, ki se pomoči v navadno laško (ribsovo) olje ter postupa z opekino moko. S to cunjó drgne se kotel toliko časa, da zgubi vse maroge in lise. Ko je enkrat to delo dovršeno, zbrise se kotel z drugo suho cunjó ter slednjič s fino stolčeno kredó toliko časa drgne, da se kotel sveti.

Zimska grašica.

Časih trpijo kmetovalci pomanjkanje krme za živino, posebno spomladi, ko je zimska klaja porabljena, nova zelena pa še ni prirastla. V takošni stiski pomaga zimska grašica. Ta je posebna sorta navadne grahure, ki pa prenaša zimski mráz. Ona stori povsod dobro, kodar navadna poletna grašica prospeva, tudi zemlja se jej pripravi enako tej. Sejati jo je treba kolikor mogoče rano; avgusta in prve dni septembra, da se mlade rastlinice še pred zimo ukrepijo.

Pozimi časih slabo kaže, kar je pa le navidezno, ker si kmalu opomore, ko nastopi topleje vreme. Za krmo se kosi pred deteljo. S košnjo ni čakati, ker grašica hitro raste in kmalu poleže. Rano pokošena grašica požene drugokrat in daje še dovolj krme za drugo košnjo. Semena daje več kakor poletna grašica. Najbolje je sejati zimsko grašico v strnišča, s katerih se je žito spravilo meseca julija ali v začetku avgusta.

Vprašanja in odgovori.

Vprašanje 29. Pred petimi leti kupil sem v Gorici 2 kilograma Lucernega semena, a uže prva leta pokazala se je predenica. Ker jaz tega plevela nisem pozval, tudi nisem nič ukrenil proti njemu in tako se je predenica razširila uže čez celo njivo. Sedaj sem skusil vse, kar se mi je svetovalo v pokončevanje predenice, a ne morem jo zatreti, le vedno več jo je. Prosim Vas, dajti mi tudi Vi kateri svet, kako bi ta nadležni in škodljivi plevel popolnem umoril. (M. G. v Podmelcu pri Tominu.)

Odgovor. Najgotovjše sredstvo za uničevanje predenice je, kolikor možno nizko pri tleh požeti tiste prostore, koder je predenica. To se ve, da se more zgoditi, predno predenica naredi seme. Druga sredstva so: V jeseni položi se na dotična mesta slama, katera se potem zažge, ali pa se prekopljejo dotična mesta, rušnja se posuši, ter zarad večje sigurnosti potem še na ognju sežge. Vsa ta sredstva so draga in največkrat brez uspeha. Najbolj priprosto sredstvo je setev čistega semena.

Čisto novo sredstvo za pokončevanje predenice smo pa pred kratkem izvedeli. Nek francoski kmetovalec imel je pol hektara veliko njivo, obsejano z lucerno, ki je bila čez in čez s predenico zaprežena. Vsa mogoča sredstva je poskušal, a ni mogel plevela zatreti. Slednjic sklene vso rušnjo (ledino) njive porezati ter jo potem sežgati. K sreči pa on tega sklepa ni izvršil. Dotični gospodar imel je tikoma njive uže dlje časa ležečo rabljeno čerislo. Ker je mislil, da mu bode to čerislo pomagalo pri sožiganju rušnje, pusti v mesecu marcu z njim potrositi 2 centimetra na debelo vsa mesta, koder je bilo kaj predenice. V teku poletja pa zraste na teh mestih najlepša detelja in predenica izginila je brez vsega sledu. Tudi drugod se je potem to sredstvo poskušalo in povsod je bil vseh enako ugoden. Priporočamo to sredstvo v izkušnjo tudi našim gospodarjem, vsaj je voz čerisla kmalu kje dobiti. Svetujemo pa raje bolj na debelo trositi, ker je vseh gotovjši.

Vprašanje 30. Na njivo, katera bode sedaj izpraznjena, hočem vsejati lucerno za več let. Ker mi gre pa spomladi vedno težavno z delom, blagovolite mi poročati, ali bi smel lucerno še v jeseni vsejati? (J. D. v P.)

Odgovor. Lucerno prav dobro še smete sejati meseca avgusta ali v začetku septembra; do zime se lucerna toliko okrepeča, da se lahko vstavlja mrazu. V krajih s suho spomladjo je jesenska setev še posebno priporočljiva.

Vprašanje 31. Nekod sem bral, da je žaganje dober gnoj. Ker imam zelo veliko žaganja na razpolaganje, skusil sem enkrat z njim gnojiti, a vseh je bil nasproten — na tistem prostoru ni skoraj nič zrastle. Morda nisem prav delal, hvaležen bi Vam bil, če bi me podučili, kako žaganje koristno porabiti, ker ga imam jako mnogo. (B. B. v H.)

Odgovor. Žaganje dá se prav dobro za gnoj porabiti, se vé da ga je treba poprej razkrojiti. Gotovo sveže žaganje ni dober gnoj, nasprotno, rašča rastlin, posebno po bukovem žaganju zaostane in gnojilna moč se še le pozná po preteku daljšega časa, to je, kedar se žaganje v zemlji razkroji.

Prav dobro porabi se žaganje za steljo v hlevu, kojega je potem še na gnojišču dobro obdelati treba. Dostokrat dela se iz žaganja mešanec (kompost). V ta namen priporočamo Vam pomešati žaganje s zemljo in drugimi takimi tvarinami, katere razkrojitev pospešujejo, posebno apnom. Kompostni kupi iz žaganja naj se ne naredé preveliki, polivajo naj se pridno z gnojnico ter vsaka dva do tri mesece premečejo; v dveh letih je kompost gođen in je izvrsten za porabo.

Vprašanje 32. Jaz imam precej velik stroj za pinjiti, zato pa moram s pinjenjem toliko časa čakati, da dobim dovolj smetane skupaj. Letos se mi pa smetana vedno zgrení in sicer toliko bolj, kolikor dalje časa stoji. Kaj je temu vzrok in kako naj to zaprečim. (B. R. v Z.)

Odgovor. Grenkobi smetane zamore biti vzrok krma, bolezen ene ali druge krave ali pa nesnaga mlekarke posode. Ako reč natanko preiščete, Vam bode lahko najti vzrok ter ga odstraniti. Pri daljšem zbiranju smetane se pa uže tako ali tako grenkoba rada pokaže, kar Vam je mogoče zaprečiti, če domešate vsakemu litru smetane 30—40 gramov kuhinjske soli. Surovo maslo vsled soli na okusu le pridobi ter postane trdneje. Soljenje tudi pinjenje pospešuje.

Tržne cene.

V Kranji, 20. julija 1885.

Na današnji trg je došlo 67 glav goveje živine in 37 prešičev.

	gl. kr.		gl. kr.
Pšenica, hektol.	6 82	Ajda, hektol.	5 52
Rež, "	5 85	Slama, 100 kil	2 —
Oves "	3 25	Seno, " "	2 60
Tursica "	5 85	Špeh, fr. kila	— —
Ječmen "	5 52	Živi prešiči, kila	— —

V Ljubljani, 25. julija 1885.

Povprečna cena.

	Trg		Magaz.			Trg		Magaz.	
	gl. kr.	gl. kr.	gl. kr.	gl. kr.		gl. kr.	gl. kr.	gl. kr.	gl. kr.
Pšenica, hektol.	6 87	7 25	Sur. maslo, kila	—	84	—	—	—	—
Rež " "	5 04	6 07	Jajca, jedno . . .	—	3	—	—	—	—
Ječmen " "	4 36	5 07	Mleko, liter . . .	—	8	—	—	—	—
Oves " "	3 36	3 22	Gov. meso, kila	—	64	—	—	—	—
Soršica " "	—	6 53	Telečje meso, "	—	68	—	—	—	—
Ajda " "	4 71	5 43	Prešič. meso, "	—	54	—	—	—	—
Proso " "	5 85	5 75	Koštrun " "	—	34	—	—	—	—
Koruza " "	5 60	5 50	Kuretina, jedna	—	42	—	—	—	—
Krompir, 100 kil	3 50	—	Golobje, jeden .	—	17	—	—	—	—
Leča, hektoliter	8 —	—	Seno, 100 kil .	1	60	—	—	—	—
Grah " "	8 —	—	Slama, " " .	1	51	—	—	—	—
Fižol " "	8 50	—	Drva, trde, sež.	7	60	—	—	—	—
Gov. mast, kila	94	—	" mehke, "	5	20	—	—	—	—
Svinska mast "	82	—	Vino, rud., 100 l.	—	24	—	—	—	—
Špeh, fr. "	56	—	" belo, "	—	20	—	—	—	—
" prek. "	72	—							