

## gospodarske, obrtniške in narodne.

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

V Ljubljani v sredo 19. junija 1878.

Obseg: Kaj se zgodi, če se krompirju prezgodaj poreže perje. — Gospodarske skušnje. — Gospodarske novice. — Pi-varne — kako se dela pivo v njih in kako koristijo tudi živinoreji. (Konec.) — Prikazen na Golem. — Na Peh-licah. (Dalje.) — Mnogovrstne novice. — Naši dopisi. — Novičar.

## Gospodarske stvari.

## Gospodarske skušnje.

*Kaj se zgodi, če se krompirju prezgodaj poreže perje.*

Krompir raste in se najbolj debelí po perju (krompirjevcu) svojem. Zato se manj krompirja, pa tudi bolj drobnega pridela, če se mu perje poreže o nepravem času.

Skušnje učijo to-le:

1. Krompirja se po številu podzemljic ne pridela ravno veliko manj, če se mu perje poreže; velik razloček pa se v debelosti in teži pridelanega krompirja kaže o tem, kedaj se mu perje odreže. Krompir ostane tem bolj drobnán, čem prej se mu perje s stebli poreže.

2. Krompir na debelost najmanj raste, predno cvetè in pa predno je popolnoma zrel. Najbolj pa se debelí, kedar cvetè in ko je odcvel. Zato se ga veliko manj pridela, če se mu je perje koncem meseca rožnika (junija) in pa v prvi polovici malega srpana (julija) porezalo; pridelka nasproti pa ni skoraj nič manj, če se mu poreže perje še le zadnje tedne.

3. Pa ne samo debelosti, ampak tudi dobroti krompirjevi se škoda godí, če se mu o ne pravem času perje poreže. Močeca se v krompirju največ začne delati, ali drugače rečeno, krompir pričinja najbolj moknat postajati, kedar začne cvesti, — najmanj se pa izdeluje močec v krompirju pred cvetjem in pred zorenjem.

*Koliko so spomladanski hrošci (kebri) za gnoj vredni.*

V časniku kmetijske družbe Bocenske beremo, da so v poskuševalnici kmetijske šole v Št. Mihelu preiskavali gnojno vrednost hrošcev, in to-le našli: v 100 kilih hrošcev je nekaj čez 46 kilov vode, nekaj čez 53 kilov suhe snove, nekaj čez 1 kilo pepela, nekaj čez  $\frac{1}{4}$  kila fosforove kisline, nekaj čez 4 kile pa dušca (gnjilca). Po takem imamo v hroščih izvrsten gnoj. Ker v kupčiji z gnojem 1 kilo gnjilca cenijo na 1 gold. do 1 gold. 60 kr., 1 kilo fosforove kisline pa na 30 krajc., je po tem takem 100 kilov hrošcev vredno 4 gold. 36 kr. za gnoj. 1 hektoliter hrošcev vaga nekaj čez 36 kilov, zato je 1 hektoliter hrošcev vreden 1 gold. 60 kr. Če tedaj kak gospodar ali kaka občina toliko plača za hektoliter hrošcev, ki jih v mešani gnoj (kompost) podela, naj nam verjameta,

da nista ne krajcarja zavrgla. Že gledé na gnojno vrednost hrošcev naj bi tedaj kmetovalci ali občine ne zanemarjali nabirati ta njivovim sadežem škodljivi mrčes!

*Kako spoznati, da ste telica ali krava breji.*

Pri telici izmolzi nekoliko tekočine iz vimena, in mani jo meddlanoma; če se ta tekočina rok prijemlje in se kaže nekako smolnata, je to znamenje, da je telica breja; — če je pa ta tekočina bolj vodena in se ne prijemlje rok, je to znamenje, da ni breja. Pri kravi pa nekoliko kapljic izmolzenega mleka kani v kozarec čiste studenčnice; če kaplje koj na dno vode padejo in se po nji ne razdelijo, je to znamenje breje krave; če pa se te kaplje kakor megla razprostijo po vodi, je to znamenje, da krava ni breja. — Se ve, da te skušnje niso vselej tako gotove, da bi se moglo na-nje priseči; večkrat vendar so resnico razodele.

*Ni ne vse eno, kedaj se senožeti kosijo.*

Ena največih napak kmetijstva je, da se senožeti prepozno kosé. Pravi čas, senožeti kositi je malo pred cvetjem in o cvetji trav, sicer se le slaberega sená nakosí in travnik se bolj zapleveli. Kriva misel je tudi ta, da se sená več nakosi, če se pozno kosí, in da se s pozno košnjo več travnega semena po senožeti zaseje.

\* *Petrolej*, sicer koristno olje za marsikaj, je zoper uši pri živini jako nevaren. Neki lovec je namazal svojega ušivega psa s petrolejem; ubogi pes pa je cvilil celih 8 dni, dokler ni poginil. Še huje se je godilo — kakor „Pučk. Nov.“ pripovedujejo — nekemu mlademu kmetu, ki je imel 19 krav pa nekoliko telic, ki so bile ušive. Slišal je, da petrolej uši prežene; namaže jih tedaj z njim. Pa kaj se zgodi? Dvoje telic poginilo je čez malo dni, ostale krave pa so vse zelo boleale in le težko jih je ozdravil živinozdravnik.

## Gospodarske novice.

\* *Kovaška šola v Zagrebu.* Gospodarska (kmetijska) družba Hrvaška je v svoji poslednji seji sprejela predlog Zagrebške kmetijske podružnice in sklenila prositi vlado, da v Zagrebu napravi kovaško šolo. Ob enem pa se je družba obrnila s posebno prošnjo na gospoda škofa in kardinala Zagrebškega, naj bi za zidanje te nove šole kje blizo Zagreba na škofijskem posestvu

odstopil potrebno zemljišče. Da so šole za umno podkovstvo, kakor jo ima Ljubljana že 27 let, res živa potreba vsaki deželi, pripoznava se čedalje bolj.

\* *Ribiško društvo* — poroča „Slov. Gosp.“ — snujejo za celo Štajersko. Meseca maja bil je v Leobnu shod prijateljev ribštva, ki so vsi močno obžalovali, kako naše lepe vode, potoki, reke, jezera itd. čedalje bolj prazna postajajo rib. Prejšnjo bogastvo na ribah je skoro popolnem izginilo in za umetno zaplojanje rib skoro nihče v celi deželi ne skrbi. Sklenilo se je temu v okom priti s združenimi močmi. Izvolil se je odsek peterih mož, ki sedaj v Gradcu sestavljajo pravila novemu društvu. Kedar bo c. kr. namestnija pravila potrdila, se bo sklical občni zbor, ki bo društvo ustanovil. Početje to je tudi za Štajarske slovenske okraje važno.

\* *Goveja kuga* je v Dalmaciji prve dni tega meseca še bila v 10 vaséh.

\* *Trtna uš (filoxera)* — se čedalje bolj širi po nogradih. Imajo jo zdaj tudi na Portugalskem, kjer so okuženi vinogradi cele Duerske doline, kjer se pridelava največ vina, ki ga prodajajo v tuje dežele, in pa na Grškem v nogradih pri Misolunghi in v Peloponezu. — Ni tedaj prazen strah, ki ga ta iz Amerike v Evropo zanešeni mrčes dela našim nogradom.

\* *Na Angleškem razsaja med ribami kužna bolezen*, katera najbolj napada losose (Salm) lososove postrve (rdeče postrve). V eni sami rečici, Esk imenovani, so v 3 dneh našli 350 večih in manjših lososov večidel že popolno mrtvih. Ribči trdijo, da kriva te nadloge je voda, ki v reko doteka iz fabrik, kjer volno izdelujejo in kjer se v tej vodi narejajo neke glive (gobice), ki so podobne tistim glivam, ki so zelo nevarne karfom.

\* *Tobak iz pesnega perja*, to je, iz perja iz bele ali rdeče pese delajo že davno v Turingiji (Thüringen) v srednji Nemčiji; vsako leto tacega pesnega tobaka naredijo okoli 20.000 centov. Na Magdeburškem delajo tudi iz perja cihorije in krompirja cigare.

## Pivarne — kako se dela pivo v njih in kako koristijo tudi živinoreji.

(Konec.)

Predno pa govorimo o vsem tem, ne smemo pozabiti vode, ki je v pivarni najvažnejša reč. V tem obziru je malokatera pivarna tako dobro preskrbljena, kakor Kozlerjeva. V poslopji je namreč 28 metrov globok vodnjak, iz katerega parni stroj vleče najčistejšo vodo. Razen tega se nabira iz več studencev v hribu nad Šiško voda v zelo prostornem vodnem hramu (reservoir) skozi 9 cedilnikov, od tod pa je po cevih izvlitega železa napeljana v pivarnico. Tedaj ima v izobilji vode iz vodnjaka in studencev.

Ko je prišel slad v čebre, se izpusti voda na-nj in stroj za žontanje ga dobro predela in premeša, da se vse to, kar je v sladu raztopljivega, izleče. V ta namen je treba po večkrat priliti kropa, zato se spuščata žonta v kotle in kuha, pa se spravi zopet nazaj v žontne čebre, da se tako dela sladnina. To trpi vselej po 3 ure. Zdaj se žonta še enkrat prekuha v kotlu, potem pa napelje s parno močjo v cedilne kadí. Tukaj se precedi skozi luknjaste kuprene ploše na dnu po cevih v kotel, ječmenove tropine (mlato) pa ostanejo na cedilu.

Ko je žonta odtekla, se spravijo tropine iz kadí. Tropine so namreč lušine zrna in kar sicer še moč-

natega in sladkornega ostane, in prav zato so posebno dobra krma za živino, ki se po njej izvrstno dobro redí.

Dobrota te živinske krme pri nas na Kranjskem in menda sploh po Slovenskem do novejšega časa še ni bila znana kmetovalcem zato, ker so vse manjše pivarne kalí in mlato porabile za svojo lastno živino. Kozlerjeva pivarna pa, v kateri se zlasti pozimi skoro vsak dan pivo kuha, pridelava te krme toliko, da je ne more sama porabiti za svojo živino, zato oddaja kalí in mlato živinorejcem po okolici, ki čedalje bolj cenijo to robo, tako, da celó od daleč hodijo po-njo.

Po skušnjah najbolj izvedenih kmetovalcev je ta krma zelo redívna, po njej se živina debelí in krave imajo veliko več mleka, kakor po vsaki drugi. Cent te krme zaleže toliko, kolikor cent najboljšega sená. Če se premisli, da goveja živina na vsak cent svoje teže potrebuje na dan po 2½ do 3 funte sená — tako, da na pr. 10 centov težek vol pozoblje na dan 25 do 30 funtov sená, se pač lahko razvidi, koliko si pomaga in prihrani gospodar z mlatom, zlasti o letih, ko je košnja slaba in mrva draga. Zato je po deželah, kjer je več pivarnic, na priliko, na Českem in Moravskem, živinoreja na boljši stopinji in obilnejša, kakor drugje.

Za eno živinče se vzame mlata 3 do 4 lopate, ki se dene v tružico ali škaf; ravno toliko se primeša rezanice (škope). Ta zmes se polije z mrzlo vodo, v kateri se namaka 3 do 4 ure, in potem pa se dá živini, ki jo prav rada zoblje in tudi vodo hlastno posrka, ker ima sladek okus. Če se taka krma poklada živini po trikrat na dan, ne potrebuje poleg nje več kot 5 do 10 funtov sená, da si z njim opere le mastne zobe.

Za mlato, ki ga velike pivarne na Dunaji in okolici pridelajo, se živinorejci in mlekarji okrog mesta kar trgajo, isto tako po drugih mestih, ker ugaja posebno molznim kravam; po tej krmi je namreč mleko in maslo veliko bolje, kakor po vsaki drugi.

Če se pustijo tropine več dni na zraku, se skisajo in gnijó. Da se to ne zgodi in se dalje ohranijo, se spravijo v zidane, z deskami dobro pokrite jame; tu se še trdo stlačijo in pokrijejo z rezanico, slamo ali listjem; na vse to pridejo deske in kamenje, da ne more zrak do njih. Na ta način se morejo tropine hraniti po več mesecev. Kmetovalci jih hranijo lahko v kadéh in sodih, kakor na pr. zelje.

Pri nas slad pripravljajo večidel pivarne same, na Angleškem pa se pečajo s tem že kmetje in prodajajo slad potem pivarnam; tako imajo dobiček od ječmena sami, ostanejo jim tudi še kalí in tropine, katere za-se rabijo. Vendar pa še kupujejo mlato od pivarnic in prav veliko. Da se mlato dalj ohráni, nalože v jamo po 3 vrste opeke brez mavte ali pa naredé dno iz desek, da se voda lože odceja. Na to se nakidajo tropine; kup se pokrije z deskami, da ni nobenega duška, na deske se nameče še zemlja. Tako se mlato ne skisa. Ker tako skrbno ravnajo s to robo, je pač gotovo, da poznajo njeno vrednost za živinorejo.

Po vsem tem vrnimo se k žonti iz cedilnika v kotel spuščeni, in pogledjmo, kako se dalje kuha ali varí. V žonto v kotlu se dene polovica odmerjenega hmelja, in ko se je vse to 30 do 40 minut dobro kuhalo, se pridene še druga polovica; potem vre ta zmes še 20 do 30 minut ob hudem ognji, in tako trpi kuhanje žonte s hmeljem 1 uro in 10 do 20 minut.

Naj pri tej priliki spregovorimo še nekoliko o hmelji.

Rastlina ta je le ena, vendar se razločuje po barvah; po teh so imena: zeleni, belo-zeleni, rdečkasti hmelj. V trgovini ima imé po krajih, kjer