

gospodarske, obrtniške in narodne.

Izhajajo vsako sredo po celi pôli. Veljajo v tiskarnici emane za celo leto 3 gold. 40 kr. za pol leta 1 gold, 70. kr. za četrt leta 90 kr., pošiljane po pošti pa za celo leto 4 gold., za pol leta 2 gol 10 kr., za četrt leta 1 gold. 10 kr.

V Ljubljani 14. avgusta 1889.

Obseg: Nekoliko opombic zastran molže. — Perutnistvo. — Razne reči. — Zemljepisni in narodopisni obrazi. — Trgovinska in obrtniška zbornica. — Naši dopisi. — Noviĉar.

Gospodarske stvari.

Nekoliko opombic zastran molže.

Po pravici sluje mleko izmej vseh gospodarskih pridelkov, pa se da tudi res mnogovrstno uporabljati. Toda skvari se tudi kmalu, ako ga skrbno ne varujemo, da se ne izpridi. Vzrokov temu je več in mnogovrstnih. Nekaj vpliva vsebina mleka, ki ima razkrojilnih beljakovin, mleĉnih kislin, katere se narejajo iz mleĉnega sladu.

Sploh pa je mleko jako občutljivo za raznovrstne tvarine, nahajajoĉe se v zraku, ki škodljivo vplivajo na nje in je kvarijo. Zatorej bodi mlekarju prva skrb vse to storiti in pripraviti, kar pomaga, da mleko kar mogoĉe dolgo ĉasa ostane sladko. K tem pomoĉkom pa pripada najbolj dobra molža. Kjer ne umejo ali neĉejo prav mlesti, skvariyo sami mleko, da ni trpežno in zatorej za marsikatero porabo ne, za katero bi sicer gotovo bilo pripravno.

Natanĉne preiskave uĉenih moŹ so pokazale, da se mleko nareja nekoliko iz krvi, nekoliko pa iz sleznih tvarin v kravjem vimenu, to je v delu, s katerim je pri molŹi najveĉ opravka. UŹe iz povedanega lahko vsak povzame, kako velevaŹna je prava molŹa za mleko glede na njegovo mnoŹino pa tudi kakovost. To nam potrjujejo tudi izkušnje. Slabo molzenje škoduje kravam in mleku. Krave namreĉ dajejo ĉedalje manj mleka, ako jih molzemo slabo, zlasti ĉe jim vimena ĉisto ne izmolzemo. Skvari pa slabo molzenje tudi mleko, ki dobi zaradi tega koŹiĉaste tvarine, kmalu kisa, kuhano se hitro usiri, a podelano v sir daje mu marsikaterih zelo neprijetnih lastnosti. Ćeravno pa ljudje to dobro vedo, vendar premalo ĉislajo. Nekaterim molzaĉem je molŹa sitno delo, ter je izkuŹajo hitreje ko mogoĉe opraviti, ĉe prav namolzejo manj mleka. Toda veliko bi bilo

vredno, ko bi bolj skrbeli za molŹo ter molzaĉe nadzorovali. Krave bi dajale veĉ mleka ter bile bolj zdrave; ne bilo bi se bati, da bi se vime ne unelo; dostikrat bi ne bili prisiljeni mleĉnih proizvodov, zlasti sira, prodajati po slabi ceni, ker je blago malo vredno. Koristi so torej mnogovrstne in velike gospodarjem, ker krmo uporabljajo na najbolŹi naĉin. Zatorej je moĉno Źeleti, da bi bolj skrbeli za dobro molŹo ter strogo zahtevali, da se vselej pravilno molze.

Glavno pravilo pri mlekarstvu je snaga, in sicer povsodi in vselej bodi vse snaŹno. Tega se je pri molzenji najprvo drŹati. Kravam se torej ne sme slabo, premalo nastilati, vedno jih je treba snaŹiti in ĉediti. Snaga se ne sme zanemarjati, sicer so krave zlasti ob zadnjem delu svojega trupla, nesnaŹne in vimena blatna. Pri molzenji ni mogoĉe popolnoma zabraniti, da ne bi kaj nesnaŹnega padlo v mleko. Vsled tega dobi mleko ostudno barvo in se vsakemu gabi. Zato velja za vse govedarstvo, posebno pa se zastran krav, da jim je dovoljno nastilati in redno jih ĉediti.

Vime mora, predno se molze, vselej biti lepo osnaŹeno, le tako je mogoĉe, da je namolzeno mleko tudi snaŹno. Molzaĉ naj toraj, predno molze, vselej svoje roke dobro umije. Rep treba zlasti po leti, ko so muhe nadleŹne, za nogo privezati, ker sicer lahko nesnage spravi in dlak v mleko ter nadleguje tudi molzaĉa. Źivali se privadijo temu kmalu ter niso bolj nemirne nego sicer. Kakor o vsej mlekarški posodi, velja tudi o molzni vedrici, da bodi vselej snaŹna. NajbolŹše v tem oziru so molzne vedrice iz Źelezne ploŹĉevine. TakŹne je lahko snaŹiti, pa trpeŹne so.

Sploh je za mlekarstvo najboljŹa posoda, narejena iz Źelezne ploŹĉevine. Molzna vedrica mora biti tako narejena, da jo je lahko drŹati mej koleno. Vedrico mej molzenjem na tla staviti, tega ne sme trpeti noben gošpodar, kajti tako se vselej onesnaŹi; vrhu tega je ne-
mirna krava prepogostoma prevrŹe, in mleko se razlije.



Zatorej mora gospodar zahtevati, da vedrico molzač drži trdno mej koleno.

Molze se na različen način. Navadno molzejo tako, da vzamejo sesec mej palec in kazalec, pa ga zgoraj pri vimenu stiskavajo ter mleko s palčevo mečo in tremi poslednjimi prsti spuščajo v vedrico.

Nekateri pa slednjih treh prstov nič ne rabijo. ampak s palcem in kazalcem gladijo sesec od zgoraj navzdol do konca. Prvi način je vsekakor boljši, ter se molze hitreje, toda molzač mora imeti krepke roke in prste. Drugi način je manj vreden posnemanja, tudi se je bati, da ne bi molzač sescev odrl. Zato si zmerom prste omaka z mlekom, kar je ostudno in gabno. Prvemu načinu pravijo, da je stiskalno molzenje, drugo pa molzenje z glajenjem.

Sesce molzejo s stiskavanjem krepkejši ljudje, gladijo pa jih le slabotni, kar dovolj dobro označuje vrednost obokterega molzenja. Mlade krave, katere prvokrat molzejo, in tiste, ki nimajo dovolj razvitih sescev, treba po drugem načinu mlesti, namreč sesce gladiti in natezati. Takisto molzemo tudi na konci, da mleko izmolzemo do zadnje kapljice.

Previden in izurjen molzač molze od začetka po malem in potem čedalje trdneje, ko se vime zmehča in mej prsti voljno postane. Kdor pa kar od začetka naglo in trdno molze, dela kravi bolečine, ter mu neče mirno do konca stati. Vsled tega pa je ne izmolze do čista in jo sčasoma popolnoma skvari. Nekatero kravo, zlasti mlado, ne dado se rade mlesti ter so na vimenih močno občutljive. Tukaj si pomagamo, ako vime pred molzenjem, ko ni še prenapeto, z rokama zmerno pomolzavamo. To je kravi prijetno in se potem da raje trdno mlesti. Sploh pa moramo z živino biti pohlevni in krotki, zlasti mej molzenjem, sicer živali skvarimo. Če je krava mej molzenjem nemirna, kaže to, da jo boli. Zatorej moramo biti prav potrpežljivi. Nekateri mislijo, da more krava samovoljno mleko zadržavati. To ni res. Kite v sesih tega ne dopuščajo. Gospodar naj žival, ki se ne da rada mlesti, skrbno opazuje. Kmalu bode zapazil, da vime ni v redu, ali žival sploh ni zdrava. Če zapazi, da je vime trdo in trdno, naj je maže z mastjo, surovim maslom, smetano ali glicerinom. Če so bolečine velike, naj se seno polije s kropom, da čad uhaja pod vime. Kadar vse to ne pomaga nič, poklicati je živinozdravnika.

Mnogo dobrih krav molznic so ljudje izpridili, ker so roke križem držali, dokler bi bili mogli z malim pomagati. Iz prva majhna bolezen, če se v nemar pušča, izprevrže se dostikrat v veliko in nevarno.

Kjer imajo več molzačev, naj vsak svoje krave molze. Vsak namreč ima svoje posebnosti, katerim se krava precej privadi. Kravam ne ugaja vedno menjavanje molzačev. Vrhu tega moremo laglje nadzorovati in hitreje zapaziti, kateri molzač je zanikaren in s kravami napačno ravna. Precej ga zasačimo, kateri je pri živalih kakšno bolezen zakrivil ali mleko izkazil.

Vime v anatomskega oziru ima dva predala ali oddelka, katera loči kožaste stena. To je vzrok, zakaj mora molzač navzkriž sesce poprijemati in mlesti, to je najprej s prve polovice po dotičnem sescu mleko iz mlesti, a potem iz druge.

(Dalje prihodnjič.)

Perutnistvo.

V svojem zadnjem spisu završili smo opis raznih kokošjih pasem. Preiti nam je danes na njih sorodnike, in sicer najprej na

Pure.

„Vabim Te v nedeljo na purana“. Komu se prijetno ne nasmehne lice, kadar zasliši te besede iz ust svojega prijatelja ali prijateljice? Spojena je po naših krajih s tem pojmom vselej prijetna družba z vsemi drugimi potrebnimi pridevki, in srce od radosti hitreje triplje v taki družbi, ko prinese dobro pečenega purana na mizo.

Kdor pa ni samo tako materijalen, marveč ima nekoliko nagnenja do filozofije, utegnil bi vprašati: Od kod pa smo dobili Slovenci to prekoristno žival? Prvi odgovor na to vprašanje bode gotovo: Ne veš li, da s Hrvatskega?! Nisi li videl nikdar Hrvata, ki je prignal v naša mesta in trge celo tropo kavkajočih teh živalic, katere so po dolgem potu vse okrvavele po nogah, da komaj še hodijo, ter jih z dolgim bičem goni od kraja do kraja, dokler ne zvede zadnjega?

Ako pa dalje vprašaš: Je li ljubi Bog te živalice za prva ustvaril na Hrvatskem? vedela Ti ne bode častita družba pravega odgovora. Na to naj Ti pa jaz odgovorim: Ne, na Hrvatskem niso bili purani iz prva domači, ampak njih domovine nam je iskati onkraj atlantskega morja v blaženi Ameriki, od koder nam dohaja vse dobro in vse zlo za kmetijstvo. Tam se nahaja še divji puran, ki se od domačega razlikujejo po viših nogah in bolj slokastem truplu.

Mladiči privadijo se po nekoliko trudu tudi človeških bivališč, in farmarji po južnozahodnih pokrajinah zjedinjenih držav rabijo jih za plemenitev, oziroma obnavljanje krvi z domačimi purani.

V Avstriji so po nekaterih krajih ob Dunavu napravili poskušnje, da bi divje purane gojili za lovske živali. Po B. Dürigen-u posrečil se je ta poskus grofu Breunerju na grajščini Grafenegg pri Kremsu, kjer se je leta 1884. namnožila četa divjih puranov uže nad 200 komadov.

Naše domače pure pa delimo po barvi njihovega perja 1.) v bronze-pure, 2.) v črne in 3.) v bele pure.

Bronze-pure so po barvi najbolj podobne divjim. Popolnoma dorasli, 3 leta stari bronze-purani težki so do 13, pure pa do 8 kilogr. Seveda so še teži. Tako na pr. poroča slavni gojitelj bronze-puranov Mr. W. Simp-

gospodarske, obrtniške in narodne.

Izhajajo vsako sredo po celi pôli. Veljajo v tiskarnici emane za celo leto 3 gold. 40 kr. za pol leta 1 gold, 70. kr. za četrt leta 90 kr., pošiljane po pošti pa za celo leto 4 gold., za pol leta 2 gol 10 kr., za četrt leta 1 gold. 10 kr.

V Ljubljani 21. avgusta 1889.

Obseg: Nekoliko opombic zastran molže. — Vzoren svinjak. — Razne reči. — Zemljepisni in narodopisni obrazi. — Naši dopisi. — Noviĉar.

Gospodarske stvari.

Nekoliko opombic zastran molže.

(Konec.)

Na ta naĉin obdelujemo vse vime, obadva njegova dela in tako iztiskamo mleko. Iz istega vzroka moramo s sesci menjavati, a ne dveh zaporedoma do ĉista izmlestiti in potem se drugih dveh lotiti. Le opazujmo tele, kedar sesa! Pogostoma menjava sesce ter buta v vime, da bi njegovo delovanje pospešilo in si tako veĉ mleka izvabilo. To nas uĉi, kako nam je s prsti obdelovati vime, da veĉ mleka iz njega priteka.

NajvaŹnejša reĉ pri molzenji pa je: krave treba vselej do ĉista pomlestiti. Kdor podrobno pregleda mleko od zaĉetka podojeno ter je primeri h konĉnemu, bode videl, da je to veliko mastnejše od prvega. Ako toraj krave do ĉista ne pomolzemo, izgubimo najboljše, najmastnejše mleko. Vendar to ni edini vzrok, zakaj priporoĉamo ĉisto vselej pomlestiti. V vimenu zastalo mleko skvari vime in zatorej tudi mleko. Najveĉa škoda pa je ker krave znatno izgubljajo mleko, pa ĉedalje manj molzejo. To je zelo naravno. Udje, izurjeni v zmernem delovanji, ostanejo zmerom krepki in delavni.

Ĉim pametneje se izurjajo, tem krepkejši so; le pazimo na roke kovaĉev in kluĉaniĉarjev, in prepriĉani bomo o tej resnici. Isto velja zastran ravnanja s kravjim vimenom. Krave treba do ĉista mlestiti, mej molzenjem pravilno ravnati, da vse vime obdelavamo primerno; in vsled tega bomo dobivali najveĉih koristi, ako bomo še dovoljno stregli in polagali.

Molzenje samo deluje na vime tako, da se nareja veĉ mleka; ĉim bolje se molze, tem veĉ mleka se nareja po vimenih. To pa nam pojasnjuje starodavno izkušnjo, da ob trikratnem molzenji na dan krave dajo najveĉ koristi. Vsled trikratnega molzenja dobivamo od krave mnogo bolj mastnega mleka, nego takrat, ko

samo dvakrat molzemo, to pa ob isti krmi. Izumili pa niso še nobenega stroja, s katerim bi mogli krave mlestiti.

To delo opravlja samo ĉloveška roka pravilno, ako hoĉemo ravnati po tem, kakor tele sesa. Redkokrat rabijo mleĉne cevke, kedar so krave na vimenih zbolele. Trajno rabiti pa ne kaŹe takšnih cevk, ker preveĉ škodujejo. V takih nevarnih sluĉajih veliko je bolje pustiti mleĉne cevke, pa teletu dati mleko posesati.

Pogostoma pomolze molzaĉ mleko od veĉ krav vse v eno vedrico. To je vsekakor odpraviti. Mleko vsake krave naj se pomolze v posebno vedrico. Razlogi so naslednji: Bodi opazen, kolikor hoĉeš, vselej ne bodeš mogel zabraniti, da ne bi ĉasi katera smet padla v mleko. Ĉim dalje ostanejo v njem, tem veĉ škodujejo; to velja posebno zastran blata. To se razpusti v mleku, onesnaŹi je in stori, da dobi neprijeten duh in okus. Naposled se tako raztopi in po vsem mleku raztepe, da ga ni moŹno z nobenim precejanjem odpraviti. Ako pa sleharno namolzeno mleko takoj precedimo, ostane smetje v njem le malo ĉasa ter škoduje manj. Tako ravnanje uŹe veliko koristi.

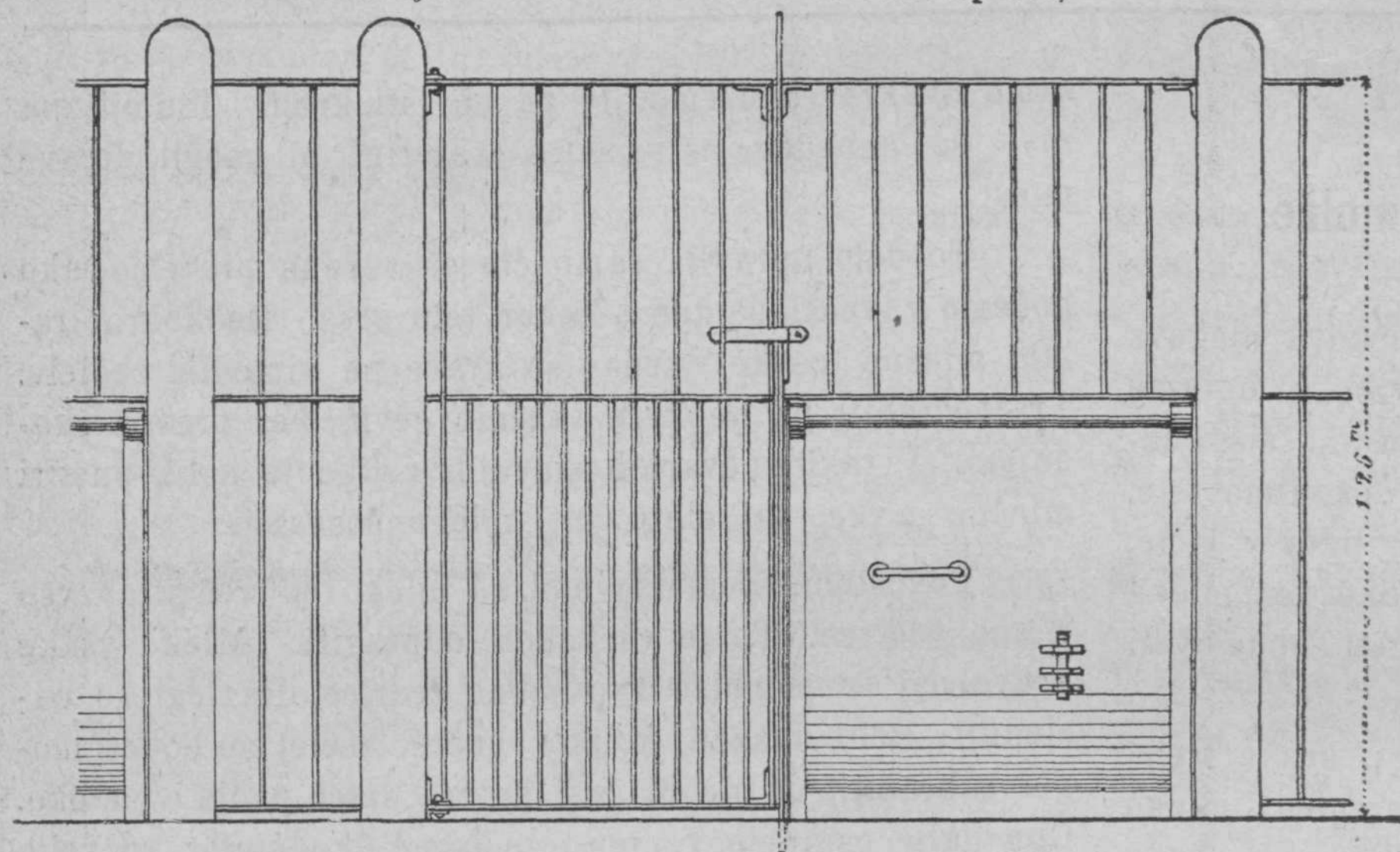
Nekatero mleko pokaŹe precej, ko je namolzeno, da ni zdravo. Toda znamenja nezdravosti se skrijejo za nekoliko dni, da se potem zopet pojavijo. Vselej pa se ne posreĉi takšnih napaĉnosti zaslediti, tudi takrat ne, kadar molzemo bolne krave mleko v eno vedrico samo. Še teŹavnejše, skoraj nemogoĉe je pa to, kadar bolnih in zdravih krav mleko vse v eno vedrico pomolzemo. Ĉe naposled napako zapazimo in zasledimo, katera krava je bolna da molze slabo mleko, skvarjenega je uŹe veliko mleka. Takšno mleko od bolnih krav je krvavkasto ali se hoĉe vleĉi. Vse to se dolgo našim oĉem prikriva, ĉe molzemo vse mleko zdravo in bolno, vkupaj v eno vedrico. Takšne napake pri mleku so pa pogostnejše, nego si navadni ljudje domiŹljujejo.



Da je krava bolna, sploh nepravilno zdrava, to poznamo na tem, da čedalje manj molze.

To bomo pa teže zapazili, ako vseh krav mleko v eno vedrico molzemo, hitreje pa, ako imamo za vsako kravo posebno molzno vedrico. Če pa ne ravnamo tako, iznebimo se sami sredstva, da lahko napačnost mleka še o pravem času zasledimo, ampak za njo zvemo, ko smo uže trpeli škodo. Razumni kmetovalci naj bi sleharni mesec eden ali dvakrat mleko vsake krave zehtali in zerili. Tako morejo vrednost svojih krav molznic najbolje presojati in ocenjevati, kar je za gospodarstvo in za pleme velike važnosti. Brez takšnega opazovanja tava gospodar zastran plemenjenja prav po temi, če ravno priznavamo, da se je v tej reči tudi še na druge okoliščine ozirati.

Namen precejanju mleka je, da se odpravijo smeti itd. V to svrho rabi najbolje gosto tkana lanena rutica. Zatem šele je priporočati rešetke, sita iz žice (drata) ali ploščevine; najmanj ali nič ne veljajo pa lijaki, katerim se dno in luknja s travo ali slamo lahko zapeha,



Podoba 1.

ter le veči smeti odpravljajo. Zatorej se je držati lanenih rutic. Te so najboljše za precejanje mleka in stanejo najmanj. Vselej pa, kadar smo takšne rutice rabili, treba jih je v kropu izprati in potem hitro posušiti.

Če tega ne storimo ter morebiti še mokre zopet rabimo, postanejo kisle, in mleko se hoče tudi hitro kisati. Kjer je več krav, treba vse, kar se pri precejanju rabi, večkrat mej molzenjem osnažiti, da ne pride vse mleko v dotiko s smetmi, katere se nabirajo na rutici. Pomniti je tudi, da mleko treba precejati na svetlem, kjer se lahko precej zapazi vsakšna napaka na mleku. Zato imajo pa lanene bele rutice mimo vseh precejil to prednost, da se na njih precej vidi sleharna smet, pa tudi napačnost mleka, na primer krvne kroglice. Tudi se učimo mej precejanjem, ki se vrši sedaj hitro, sedaj počasno, mleko ocenjevati, katero je dobro, katero pa slabo; vendar to vse je le mogoče, ako precejamo na svetlem.

Mleko vzprejema iz zraka kaj rado razne vonjave. Svetovati je torej hoditi mlest pred kidanjem gnoja ali

vsaj poprej hlev dobro prevetrati. Namolzeno mleko treba hitro iz hleva odnesti. Dalje časa ko mleko v hlevu ostaja, hitreje in močnejše se izpridi. Ni res, da kaj pomaga, ako posodo z mlekom v hlevu trdno pokrijemo. Kadar polagajo kislo krmo, bati se je največ za mleko, da se ne skvari zaradi slabega zraka v hlevu.

V takih slučajih ne smemo mleka puščati v hlevu tudi takrat ne, ko bi se nahajalo v trdno pokriti posodi, marveč treba ga precej odnesti in precediti zunaj hleva.

Sploh pa posoda ne sme biti trdno pokrita, sicer se toplo mleko v njej zaduši.

Mlekarstvo je po nekaterih deželah močno napredovalo. Ondi so zastran molzenja silno natančni. Ta skrb velja jim kot trdna podloga pravemu napredovanju v mlekarstvu, zlasti sirarstvu, kar nam služi kot nov dokaz za važnost razumnega molzenja. Brez tega niti misliti ni na pravi napredek v mlekarstvu. Kar smo povedali, mora nas izpodbujati k podobni natančnosti v molzenju. Težnje in uspehi naprednih dežel pa nas učijo,

kako moremo s pomočjo razumnega mlekarstva dohodke gospodarske znatno pomnoževati. Treba nam le podrobne pridnosti in razumnosti. V Grottenhofu blizu Gradca.

Janez Siedel,
mlekarski učitelj.

Vzoren svinjak.

Spisal Jos. Lenarčič.

Kdor se je kdaj bolj do dobra zanimal za živinorejo ter se je tudi baval z njo, pritrdil mi bode, da je glede pripravnih stavb živalskih prav obilo nedostatkov.

Res je sicer, da so gospodarske stavbe zelo drage, a denarja v sedanjem času kmetu navadno primanjkuje, zato pa tudi pri teh stavbah ščedi kolikor mogoče. Vendar ne smemo, če hočemo doseči smoter, niti preveč niti premalo ščediti.

Ako si ogledamo razne svinjske hleve po kmetijah, opazimo takoj, da so gospodarji pri mnogih preveč ščedili, kajti uboge živali morajo živeti v vedni nesnagi in v okuženem zraku, manka jim prepotrebne svetlobe in zraka. V drugem kraji opazimo zopet lahko, da gospodarju, kateri je dal staviti hlev, ni bilo žal vsakega krajcarja. Vidimo namreč premnogo zunanjih okraskov; ako si pa podrobno ogledamo hlev, pogrešamo praktične notranje uredbe. Po leti, ko se živali izprehajajo po poleg ležečem gnojišču, godi se jim še dokaj dobro, ali po zimi jim manka svetlobe in dobrega zraka; kajti vsako razpoko, še bolj pa veliko luknjo nad koritno zatvornico so skrbno zamašili; gnoj pa le redko kedaj izkidavajo. Tako se gnojivo razkroja ter napolnjuje z vsakovrstnimi plinovi in vlago hlevski zrak. Le te razmere nahajajo se povsodi, tudi na svojem dvoru nisem mogel kaj bolj-