

GOSPODARSKI LIST

za poljedelstvo, gospodarstvo, svilorejo, trtorejo i. t. d.

Izhaja dvakrat
na mesec.

1875

Velja za celo leta f. 2.
za $\frac{1}{2}$ leta f. 1.
Društveniki dobivajo ga
brezplačno.

Izdavatelj c. kr. kmetijsko društvo Goriško.

Tečaj VI. v Gorici dne 30. avgusta. **List 16.**

Zapopadek :

1. Razglas. — 2. Sadje za trgovino. — 3. Gnoj, steber poljedelstva. — 4. Če iztreba delj časa zaostane v maternici. — Izlet na Razor.

Razglas.

Podpisani deželni odbor naznanja, da se bo novo šolsko leto 1875-76 na deželni kmetijski šoli pričelo dne 1. oktobra t. l. in to zaradi preuravnave, o kateri se bo še o pravem času vse potrebno razglasilo.

Deželni odbor.

v Gorici 19. avgusta 1875.

Deželni glavar

CORONINI.

Sadje za trgovino

(Mesec).

Če pa ne moremo sadja spečati frišnega, pomagamo si lahko se sušenjem ali tudi z vkuhanjem.

Koliko posebno hribskih krajev ni, kateri imajo v slabih časih edino le posušenemu sadju zahvaliti se, da imajo vsaj nekoliko živeža. Pa tudi posušeno sadje najde dobrega kupca povsod. Za dobro in pravilno posušene češplje, črešnje, fige, breskvice, orehe, jabelke in hruške boš vsikdar kupca lahko dobil. Le dobro in pravilno mora biti sadje posušeno in pripravljeno. Če hočemo s posušenim sadjem

dobro opraviti kupčijo, treba da za sušenje odberemo le zdravo lepo in nepoškodovano sadje. Hruške in jabelke treba prerezati in tudi izlušiti, nekteri jih celo olupijo, ker so tako posušeni boljsega okusa in slaja. Prav v tem bi zamogli naši se sadjem bogato obdarjeni, ali vsaj za sadjereje odlični kraji še veliko pomagati si, ker bi po zimi imelo kmetsko ljudstvo posebno starčki, stare ženice in deklice male dovolj dela, pri katerem bi sigurno zamogli po zimi toliko zaslužiti, da bi si služili vsakdanji kruh, kterege po zimi marsikter strada. V sušenji in spravljanji fino pripravljenega južnega sadja, češpelj, fig, breskev, marelic so naši Brici uže precej prebrisani in bi bili sposobni s primerno podporo v tej stroki kaj posebnega doseči.

Veliko sadja pa Francosi vkubajo sè sladornjem, ter tako prodajajo ob enem iz dežele *sadje, slador*, kterege pridelujejo iz sladorne pese, in za to potrebne posode, ktere izdelujejo doma. Ob enem pa se jim bogato spleča tudi delalna moč, ktera jih v zimskem čašu ne stane ravno veliko. Kedar je zelo veliko sadja, moremo iz njega napravljati tudi sadno vino, iz hrušk napravljajo nekteri tudi peneče vino, ktero se prodaja kot „echte šampanjer“. Iz češenj in češpelj napravljajo izvrstne likere ali sladke alkoholne pijače.

Železna cesta veže naše kraje z naj oddaljenimi deželami, v malo urah pride uže naše frišno sadje v severniše dežele, ktere posebno zgodno sadje drago plačujejo. Nè prezirajmo tedaj zlatega bogatega vira ljudskega blagostanja to je sadjereje, ktera nam more še veliko pomagati in posebno malemu kmetu. Veliki posestniki imajo uže priliko posluževati se raznih tovarnic, v kterih izdelujejo poljske pridelke; za malega kmeta pa je ravno sadno drevje ona kupčijska rastlina, ktera mu daja priliko pri izdelovanji surovega pridelka pomagati si s primernim zaslužkom.

Žito ne povrača stroškov skrbnemu gospodarji v naših krajih, le kupčijske rastline so, ktere dajo obilno zaslužeka marljivemu kmetu in prav sadno drevo je tako, ktero more koristiti malemu kmetiču, ki si pomaga uže sedaj.

Koliko tisoč forintov ne dobè naši marljivi sadjerejci v Prvačini, Dornbergu i. t. po Brdih, uže sedaj za sadje, koliko tisoč forintov pa bi še zamogli prav v sadjereji pridobiti si! Napravljajmo sadne drevsnice, v kterih bomo odgojevali mlada žlahna sadna drevesa, s kterimi bomo zasadili do sedaj prazna zemljišča, ktera

bodo potem kinč naši lepi domovini in nov bogat zlat zaklad našemu blagostanji.

Posnemajmo marljive sadjerejce po Gorenskem (Kranjskem) kder sem videl na stotine sadnih drevesnic. Pomagajmo si sami, če hočemo, da nam bo pomagano.

X Gnoj steber poljedelstva.

Še vedno imamo premalo gnoja, tako govorè poljedelci. Ne bomo govorili o umnem ravnanji z gnojem, ker smo uže večkrat v našem listu o tem pisali, čeravno bi se gnojna množina in tudi gnojna vrednost velikansko povzdignila, če bi kmetovalci umeli pravilno ravnati z gnojem. Vsak gospodar želi, da bi mu zemlja v letu vsaj dva če ne celo tri pridelke dajala, ne pomisli pa, da trikratni silno izmolzejo zemljo. V naših krajih imamo primeroma malo živinoreje, tedaj le malo hlevskega gnoja; zato bi morali misliti na pripomočke, ki zamorejo pomnožiti gnojni kup, n. pr. kompost, umetni gnoji. Poljedelci v mestnih okolicaх imajo pa še drug neprecenljiv vir, iz kterega morejo izvrsten gnoj dobivati, to je skretnik po mestih. Sedaj so uže poljedelci mestnih okolice prevideli veliko vrednost skretnika, ter smo radostno videli, kako so se možje iz dveh vasij potegovali za nek velik skret in tudi precejšno svoto ponudili za letnino.

Pred 30 leti so mestjani plačevali kmetu vozniku, da je spravil skretnik iz mesta, sedaj pa uže dobiva novce zanj; to je radostni napredek, ki daja nado, da naši poljedelci spoznavajo neprecenljivo vrednost gnoja. Sicer niso nekđaj toliko gnoja potrebovali kakor sedaj, ko je ljudstva veliko več. Na ravno tistem prostoru mora živeti sedaj veliko večè število ljudi, treba tedaj, da zemljo primoramo k veči rodovitnosti.

To pa dosežemo edino le z obilnišim pravilnim gnojenjem. Zemlji moramo dati gnoja, da bo vedno čvrsta in v rodovitnosti ostala. Kedor toliko gnoja zemlji dčvaževa, kolikor ji je vzel z raznimi pridelki in da še več ostaja, kakor pomanjkuje, ima sigurno vedno bogate pridelke in prav v tem je vsa vednost in umetnost nekterih slovečih gospodarjev, da z obilnim gnojenjem od zezulje veliko pridelujejo. Rekel mi je nekđaj nek sloveč ekonom: Če bode dva voza pa za dotično zemljo primernega in pravega gnoja na en kraj njive razmetali, vaš sosed pa le en voz, bode te zasloveli

kot srečen poljedelec, ker bodete veliko več od vašega soseda pridelali. In to je istina.

Razvidno je tedaj, da z obilnišim gnojenjem bomo mogli ohraniti zemljo v rodovitnosti in od nje dobivali bogate pridelke, sicer nam bo opešala. Narava priskrbi sicer, da enkrat kosimo travnik v letu; če pa hočemo na njem tri košnje dobiti, moramo mu z gnojem pomagati. Z napejavo vode moremo nekoliko pomagati nikdar pa ne toliko kakor z gnojem, in smo tudi mi tega mnenja, da voda pospešuje rastopljenje mineralnih tvarin v zemlji in da tudi nekoliko redilnih drobcev zemlji dovaževa, nikdar pa ne bomo s pomako gnojenja po vsem nadomestili. Ker pa imamo že tako premalo gnoja za njive, ne moremo pospeševati rast na senožetih, ktere nam tedaj manj sena donašajo, vsled tega tudi manj krme za živino in konečno manj gnoja. Kolikor bogateje žetve jémljemo zemlji, toliko večja je različnost med množino redilnih tvarin, ktere se razvijajo in onim, kterih pomanjkuje. Koliko njiv, in koliko travnikov je uže opešalo, na kterih so nekđaj dobivali bogate pridelke. Čujmo, da ne pride tudi tukaj polom, ki bo silno nevaren; zgodovina nam kaže uže pokrajine, ktere so postale silno revne, prav po opešanji zemlje ktero so slabo oskrbovali, in prav silno ropali.

Koliko tisoč vaganov žita ne gre v mesta, koliko tisoč centov sena so potrebovali mnogobrojni voli, ki se v mestih v mesnicah prodajo? In vse to je dala zemlja, ki tudi odpadkov ne dobi v povračilo. Mesto skrbi, da ti odpadki kmalu zginejo iz mesta in kolikor hitreje jih odpelje voda iz mesta, toliko bolj zdravo bo mesto. Sicer zgubiva veliko tisočev vsako leto, ker zlata je vreden obilni skretnik, ki bi zamogel veliko pripomoči k rodovitnosti zemlje, torej tudi k tem, da bi pridelki bili po nižji ceni, ker ob času bogate žetve, je tudi cena živeža vedno nižja. Koliko milijonov forintov pač ne zametavajo velika mesta prav s tem, da ne umejo porabiti skretnika, ki bi jim zamogel donašati velikanske dohodke, ker se more podelati v posebnih tovarnicah v suh gnoj, kakor ravna uže umni Angleži, ki imajo v Londonu velikanske tovarnice, v kterih izdelujejo iz skretnika suh gooj (pudret) imenovan. Skrajni čas bi bil, da bi mesta omislila posebne skretne uprave, kakoršne imajo po Angleškem, kder podstavljajo pod žleb skreta voz na kterem leži sod, in ko je polen, odpeljejo voz, ter drug voz postavijo. S tem je tudi oziroma zdravja vse prav dobro priskrbljeno in koliko izvrstnega gnoja ne dobiva polje zopet v povračilo! Slavni dr.

J. Berš računi, da od enega človeka odhaja vsak dan po $\frac{1}{3}$ funta blata in 2 funta tekočega (scavnice), tedaj na leto 120 funtov tekočega blata, v katerem je 791 funtov vode, 48 funtov organskih in 11 funtov mineralnih tvarin. Vrednost organskih in mineralnih tvarin je vsaj $4\frac{1}{2}$ forintov na leto, koliko denarja v celem cesarstvu! Na Dunaji živi en milijon ljudi, tedaj bi zamogli le ondot računiti vrednost skretnika na $4\frac{1}{2}$ milijonov gold., London pa ima $3\frac{1}{2}$ milijonov ljudi in tam se more ceniti vrednost skretnika na $14\frac{3}{4}$ milijonov for. Koliko kapitala tedaj se ne pogubi! Izvoževanje skretnika bi sicer dokaj stroškov povzročilo, pomisliti pa moramo, da tudi naprava kanalov za odpeljavanje skretnika, kakor tudi vzdrževanje in sušenje kanalov veliko tisoč goldinarjev stane. V mestih imajo tedaj posebno mestu bližni poljedelci še bogat zaklad izvrstnega gnoja, katerega naj ne zametavajo ampak marljivo nabirajo, da zemlji povrnejo, kar so ji vzeli s pridelki, in da jo še k večji rodovitnosti prisilijo. Da bi pa nakladanje to je izpraznenje skceta ne bilo tako težavno in neprijetno, bi bilo želeti, da bi vsak hišni gospodar v mestu uredil skret tako da bi zamogel podstavljati voziček sè sodcem, kakor smo popred omenili, da ravna jo na Angleškem in tudi Francoskem. Stroške za to mu bo gotovo obilno poplačal poljedelec, ki si bo s skretnikom tudi veliko pomagal.

Če iztreba delj časa zaostane v maternici.

Ker smo uže tolíkokrat prejeli vprašanja zaradi pomočkov, s katerimi se more iztreba odpraviti, hočemo v našem listu iz dr. Bleiweisove izvrstne živinozdravniške knjige ponatisniti poduk, po katerem se imamo ravnati, če iztrebu zaostaja v kravi.

Nar raji se pri kravah primeri, da se ne iztrebijo o pravim času, in če se je to enkrat primerilo, se primeri rado večkrat. Pa pri kravah je ta zadržek tudi nar manj nevaren, če se iztreba le čez 10—14 dni ne zaderži, če pa zaostane 5 ali 6 tednov ali celo 3—4 mesce, pa začne živina očitno hirati, pride ob mleko, jesti se ji ne poljubi, merzlica jo včasih strese in vročina kuha. Pri vsaki drugi živini je zadržanje iztrebe veliko poprej nevarno, ker gnjenje iztrebe spridi kri, v katero so serkalne žilice gnjilad pripeljale; začne se po tem berž gnjilobna merzlica ali tresljika (mačuh), živina hira in medli; večkrat jo začne po zdraženih čutnicah tudi hud kerč lomiti, ki pahne maternico vun in trut napravi.

Kako se odpravi zaostala iztreba?

Odpravlja se po različnosti vzrokov, ki jo zaderžujejo, Vzroki zaderžanja pa znajo biti: ali

1) če je povitica z maternico preveč zarašena, kar se posebno pri gobah kravje povitiče zgodi, ktere se rade premočno sprimejo z gobami telecnika;

2) če je kerč zaperl maternično ustje, da iztreba, čeravno ločena, ne more vun;

3) če so zavolj slabosti starke popolnoma prenehali tisti poporodni pópadki, ki spravijo iztrebo vun.

Če se je zdravnik za gotovo prepričal, da družiga vzroka ni, kakor da je povitica pri kobili ali da so gobe pri kravi in ovci preveč zarašene z gobami maternice, se pomaga tako, da se z roko loči, kar je preveč skup zrašeniĝa. V ta namen gré pomočnik s pooljeno roko in porezanimi nohtovi na perstih v maternico, in skuša prirašene povitične dele ali gobe rahlo in počasi ločiti, ne pa jih s silo tergati, da se ne poškodje maternica. Ko zdravnik na to vižo v maternici z eno roko ravna, vleče z drugo roko za popkovino, da se tako spravi iztreba iz starke. Pri kobili je treba povitico krog in krog ločiti od maternice; pri kravi in ovci se pa ločijo le povitične gobe od gob maternice.

Je to opravljeno, naj se z materaično klišiĝro brizglja nekoliko mlačne vode v maternico, da se poplalne vse iz nje, kar je kerví ali morebiti tudi gnjile soderge v nji zaostalo.

Je iztreba vun, se bo maternica kmalo spet v svoj zdravi stan skerčila, živina se bo okrepcala, vesela postala in rada po piči segla.

Svariti pa moramo tu, da tisto silovito in sirovo terganje gób, kakor je navadno pri mojstrih-skazih, je večidel nepotrebno in vselej nevarno, ker se potem živina za vselej poškodje. Taki neumneži pravijo: „živina je gobova, gobe so bolezin, zato se morajo potergati.“ Naši bravei pa vejo, da gobe morajo biti na povitici vsake krave in ovce, ker ravno te gobice so, po kterih se tele ali jagnje v maternem telesu maternice derži; če bi teh gob ne bilo, bi starka mladiča v sebi obderžati ne mogla. Vsaka krava ali ovca mora tedaj gobova biti, natora jo je tako vstvarila, — in le samo to je včasih napčno, da se povitnične in maternične gobe premočno sprimejo in se tedaj ločiti morajo. Nikdar pa se ne smejo gobe maternice tergati, zakaj te mora maternica imeti, da se z njimi sprimejo povitnične gobe, kadar krava ali ovca breja postane.

Če pa prehu kerč zapira maternično ustje, da iztreba ne more vùn, ali če so zavolj slabosti popadki jenjali, je po mnogih novih skušnjah nar bolje poterjena peteršiljeva voda, ki se takole napravi: V 3 bokalih naj se da kuhati za eno dopro pest peteršiljevih korenin z zelišem vred; kuha naj se peteršilj pa tako dolgo, da so korenine tako mehke, da se zmečkati dajo; zmečkane korenine z vodo, vred se zmešajo potem s 3 bokali tople ječmenove vode — in to se da kravi na enkrat popiti. Trikrat na dan se tako dela, tako dolgo, dokler iztreba od živine ne gré, kar se pa večidel o 3 ali 5 dneh zgodi. — To naj se vselej poskusi, ker je tolikrat dobro poterjeno bilo in eló brez vse nevarnosti.

Če bi se popadki pa celò ne dali iz novega obuditi, da bi pahnili iztrebo vùn, ker je živina popolnoma oslabela, naj se ji da včasih vina ali žganja z vodo pomešanega piti. V tacihi okoljšinah zamore zdravnik tudi štupo reženih rožičkov (Mutterkorn), poskušiti, kterih se pol lota z vrelo vodo popari, in ta poparina dvakrat na dan kravi ali kobili noter da, dokler se ne obudijo popadki.

izlet na Razor.

(Potopisna čertica).

Spisal izšolani kmetovalec A. Podgornik.

(dalje)

Predno se nese v hram, kder ima dozorevati, se zapiše na gornjo stran: Štev. (N.) stevilko, datum kdaj je bil narejen t. j. dan in mesec. Zj. ali Zvečr. zjutraj ali zvečer in na spodnjo versto pa stopinjo R. do ktere se je kahal in število minut da se je vsiril. Ko se je to storilo, ptenese se v klet, kder se osoli.

Drugi dan se oberne, obriše z volnenim pertom, posoli na nasprotni strani od včera in pomoči nekoliko z vodo. Kakor omenjeno, treba sire vsa dan obrniti, in ponavljati to vsak dan prvi mesec potem redkeje. Naj omenim še zakaj se soli in moči. Sol je konservativna: sir dobi po njej trajnost. Tudi upija vse vlažnost in mokroto iz sira kar jo je ostalo in slednič zaradi boljšega okusa. Moči se pa, da dobi skorjo vsled fizikaličnega procesa: pri izpuhtevanju se razvija merzlota, česar se lahko prepričamo ko se nehamo kopati ako veter potegne; vsled nje se pa naredi skorja, ki ima namen varovati sir pred različnimi merčesi, gorkoto itd. Po dokon-

danem tem, začne se dozorevanje t. j. začno se veršiti razni kemični procesi sè sirnino, sladkorjem in maščobo, ki se v siru nahajajo. Sir dozori v 5—6 mesecih.

Ko se je sir vzel iz župe, ako se povernemo zopet k kotlu, zakuri se zopet na ognjišče ter zapelje pod kotel. Pusti se, da se vgreje župa do 62° R. tedaj se prične vzdigovati ostalo maslo na poveršje, katero se sposnemalko posname precedi skozi pert v škof, kterega se prenese v hram, da počaka drugega dne. Ostali župi, koji se mora vendar nekoliko mlečne maščobe pustiti, prilije se škof ovčjega mleka. Čez $\frac{1}{4}$ ure se vse skupaj uskuti; ko se zdaj skuta pobere s poveršja, ostane še siratka. Siratka se izcedi skozi pert od skute, ktera (skuta) se vsoli ter spravi v sod ali v kterih pride potem v kupčiji. Se siratko so pa, dokler je bila še nad 75° R. gorka, oprali vso posodo in sirarsko opravo ter potem dah prešičem ki se po njej prav hitro opitajo.

To opravilo trajalo je do 11 ure in pol. Ob polnoči smo šli k pokoju. Spali smo drugi dan do 4. ure. Takrat se namreč goveda začne zopet mlest, ponavlja se potem gore opisano opravilo do 10. ure.

Tukaj moram omenit, da sem moral jaz in Pečenko, tisti dan biti za kuharja. Kaj in kako sva kuhala naj opustim in naj se le nekoliko pohvalim sebe in druga, da so bili gosti tisti dan jako zadovoljni kar sva, se-veda le drugi dan zvedela ko smo obedovali ko jim nij tako dišalo.

$\frac{2}{7}$. Morali smo izdelovati sir jaz Jakončič in Zuljan. Ker smo natanjčno ravnali po pravilih je bil gospod Hitz s rezultatom zadovoljen. Omenim naj le da se je bilo mleko ugrelo do 26° R. zaradi česar smo morali pridjati mu nekoliko ledu, da se je ohladilo do 24° R. Ko smo bili popolde prosti, šli smo si nabrati „na njivo“ planinskih cvetic (Edelweis) ktere smo si vzeli za spomin.

Prisedši domu začeli smo nekteri siriti a drugi kuhati večerjo.

Ko smo imeli kaj časa, ugibali smo namreč, kako bi se napravila iz razorske, zgledna planina. Gosp. Hitz menil je naj bi se kamenje, ker nij vkoreunjeno ampak poveršno sčistilo ter spravilo v groblje.

(Dalje prih.)

Zal: c. kr. kmetijsko društvo; odgovorni urednik prof. F. POVŠE.

Tiskar Seitz v Gorici.