



Štev. 6.

V Ljubljani, dne 15. junija 1942-XX

Leto 59.

**VSEBINA.** Ali bomo žito želi? — Naprava kose za košnjo žita — Kdaj naj krompir ne zagrmeno — Ribizel — Sadno drevje: saditi ali vzgojiti iz samoraslih divjakov? — Kdaj naj pasemo? — Krmilni slad — Preprečenje odteljenja ponoči — Kako hranimo konje z ovsem — Nega in krmljenje doraščajoče perutnine — Sladosok v vsakem gospodinjstvu (slika) — Kuhinjski recepti (3) — Kolobarjenje v vrtnarstvu — Boleče razpoke na sesklh — Vzgojni značaj zadružništva — Kmetijska družba ima na zalogi

Poljedelstvo.

## Ali bomo žito želi ali kosili?

I. K.

Pri nas je navada, da žito žanjemo, ponekod pa ga že tudi kosijo. Vendar se ljudje le težko ločijo od žetve s srpom, ki je za naše posestne razmere preveč tradicionalno. Zato se jim zdi, da bi žetev ne bila žetev, če bi žito kosili. Vemo pa, da v žitorodnih pokrajinah, kakor v Vojvodini, na Madžarskem in drugod, žita ne žanjejo, temveč kosijo. Saj bi drugače ogromnega pridelka ne mogli pravočasno spraviti pod streho.

Tudi za naše razmere je košnja žita priporočljiva. V juniju in juliju ima kmet toliko dela, da včasih ne ve, katero je nujnejše. Takrat je tudi največja nevarnost neviht in čestokrat odločajo ure, da zrelo žito rešimo pred točo. V pošteve pa še prihaja pomanjkanje delovnih moči. Ob času žetve, ko skrbi v prvi vrsti vsak zase, je silno težko dobiti žanjice. Zato se nam zgodi, da moramo čakati, medtem ko je zrelo žito izpostavljeno nevarnosti.

Pri košnji pa marsikatera nevednostni odpadejo. Izurjene žanjice nadomestijo moški in otroci in si zato lahko pomagamo s svojimi ljudmi. Nismo vezani na čas in pričnemo s košnjo žita takrat, kadar je zrelo. Glavno pa je, da je košnja zelo uspešna in gre delo hitro izpod rok. Spreten kosec pokosi najmanj toliko kot pet žanjic, če pa je žito lepo, še toliko več.

Zdaj pa še nanizajmo ugovore. Nekateri pravijo, da se s košnjo žito preveč osiplje. Če kosimo o pravem času, ko žito ni prezrelo, se prav nič ne osiplje. Prezrela pšenica pa se osiplje tudi z žetvijo. Pameten gospodar bi zaradi tega žel ali pa kosil rajši en dan poprej kot pa en dan prekasno, ker bo napravil manj škode. Da se pa nekaj žita, zlasti pšenice, vedno osuje, je znana stvar. Osipanje preprečimo s tem, da kosimo ali žanjemo pravočasno in da začnemo z delom ob zori in ga končamo najkasneje do 10. ure. Ob najhujši vročini, ko je žito popolnoma suho, ne bomo želi ali kosili, zato začnimo popoldne šele ob štirih, med tem pa bomo žito, če ga ne sušimo na polju, zvozili domov in ga zložili v kozolec.

Osipanje pa lahko povzroči površnost kosca in pomagačev. Zato je treba z žitom drugače ravnati kot s senom, pa naj bo to pri košnji, nalaganju ali zlaganju. Če kosa ni pravilno prirejena, kosec pa površen, je osipanje mogoče, drugače pa nikakor ne.

Nadaljnji ugovor je, da se s košnjo žito preveč zmeša. Res je, da pri košnji ne dobimo tako lepih snopov, kakor so jih delale stare žanjice, ki so včasih dale več na lepoto kakor pa na uspeh. Če je kosec vreden in ima pravilno napravljeno koso, je snopje komaj za spoznanje manj uravnano kakor pa pri žetvi. Vse pa zavisi od tehnike košnje, o kateri bomo razpravljali pozneje. Nekoliko več paznje je treba posvetiti uravnavanju in vezanju snopja, če mlatimo s cepini, dočim za mlačev na mlatilnici ni treba posebne pazljivosti, ker lahko delamo velike snope.

Pri stoječem žitu je košnja potem, ko se je privadimo, enostavna. Težje pa je, če je žito poleženo. Če leži oz. je nagnjeno na eno stran, je košnja še mogoča. Kjer pa je veter delal vrtince in je žito zmešano, tam pa je košnja otežkočena, če že ni nemogoča. Poskušali bomo kositi tudi v takih primerih, vsaj na takšnih mestih, kjer žito ni popolnoma pri tleh, ker je žetev prav tako težavna in zamudna.

Za enega kosca so potrebni še štirje pomagači. Če pa jih ni, gre seveda z manjšim številom. V tem primeru bo pač kosec pomagal uravnati in vezati. Kjer pa jih je pet, se opravlja delo na ameriški način, ki je najbolj uspešen. Prvi kosi, drugi s srpom poravnava žito, tretji dela poredlje (povezme), četrti snope, peti pa veže. Na ta način je delo med seboj povezano, tako da kosec komaj odhaja, oz. da ga pomagači komaj dohajajo.

Košnja žita je svojevrstna v tem, ker ne odkošavamo kakor travo, temveč prikošavamo, to je, kosimo v žito. Odkošeno žito pada, oz. se prislanja na stoječe. Pri lepo stoječem žitu bomo kosili počez, ker tako lažje obidem razore in se s povračanjem sproti oddahnemo. Kdor pa hoče, pa seveda lahko kosi podolgem. Bolj nerodno pa

je pri poleženem žitu. V takih slučajih ne kaže drugega, da se ravnamo po legi žita. Zato bomo morda nekaj časa kosili počez, pa zopet podolgem, kakor leži žito, ki mu moramo priti za hrbet. Če leži žito od vzhoda proti zahodu, potem mora iti tudi zamah kose v isto smer, to je od vzhoda proti zahodu. Pri travi je to drugače in bi jo, če bi bila poležena v isto smer, lahko kosili tudi z zamahom od severa proti jugu. Kakor bi kosili drugače, bi ne bilo prav, ker bi se pokošeno žito ne prislonilo k stoječemu, pač pa bi padlo nazaj ali naprej po tleh. V obeh primerih se zmeša in ga je težko naravnati.

Tehnika, to je način košnje žita, je različna od košnje trave. Dočim delamo pri košnji trave s koso polkrožne zamahe, delamo pri žitu ravne zamahe. To je nekako tako kakor če odkošavamo prav ozek pas, ki nam je še ostal pri košnji trave. Ti ravni zamahi morajo biti usmerjeni točno počez, ker drugače pada žito nazaj in ni prislonjeno pokonci kakor bi moralo biti. Posebno proti koncu zamaha moramo paziti, da bomo roke nekako porinili za koso naravnost počez proti stoječemu žitu. Če tega ne storimo, potegnemo z rokami, ki so prekratke, koso v polkrog nazaj in s tem že pada žito poševno nazaj. Z ravnimi zamahom bomo torej uspeli, da bo odkošeno žito pokonci prislonjeno in da ne bo zmešano. Zato kosimo s preudarkom, preveč hiteti se ne da. Sicer nam niti ni treba, ker itak z enim zamahom odkosimo v širino dva do trikrat toliko kot pri košnji trave. Kosa pa je tudi težka in moramo svoje moči zmerno uporabljati. zamah naj bo močan, zato dvignimo koso na desno nekoliko od tal in jo poženimo. Cimveč napravimo vetra, tem lepše bo padalo žito. Pri zaključku zamaha za trenutek počakamo, potem pa nagnemo koso oz. jadro na levo v žito, da odpadejo posamezne slamice. Če bi pa koso takoj odmaknili, se nam žito kolikor toliko meša. Koso držimo visoko od tal, k zemlji jo zelo vleče, da ne sekamo grud in kamenja.

Iz gornjega vidimo, da je košnja žita svojevrstna. Kdor se hoče potruditi, bo takoj spoznal tehniko in pravilno kosil. Pri prvih zamahih pa ne sme obupati, ker je pač za vsako stvar potrebno nekaj vaje. Poudariti pa je treba, da od pravilne košnje zavisi lepa red oz. nezmešano žito.

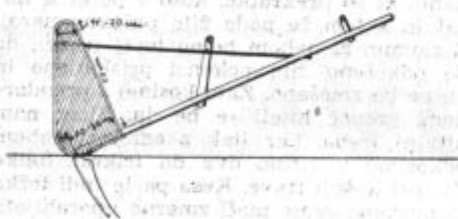
## Naprava kose za košnja žita

Tisti, ki že kosijo žito v naših krajih, uporabljajo kupljene kose, prazzaprav kosišča s tozadevno pripravo. Kolikor vem, te naprave niso primerne, zato tudi košnja ni takšna kakor bi morala biti. Žito se ob zamahu lomi in zatika. Zaradi tega je razumljivo, da je vrsta neuravnana in zmešana žito. To se dogaja zato, ker je jadro (naprava, ki pritiska žito) prenizko in ker je preko oboda jadra napefa žična mreža, v katero se zapikujejo zlasti drobne slame. Prav zaradi tega so najbrže mnogi nezadovoljni s košnjo, kar je povsem razumljivo. Kositi je težko in učinek dela ni zadovoljiv.

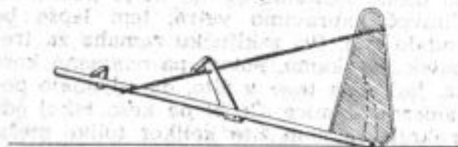
Ce hočemo, da bomo s košnjo zadovoljni, si bomo sami pripravili koso. S tem v zvezi je le nekaj dela, stroškov pa nobenih. Vzamemo eno od kos, ki naj bo močna, ni pa treba določiti najboljše. Nekateri kosijo žito s krajšimi lažje kot z daljšimi. V goščavi si poiščimo dva in pol metra dolgo palico (divji dren, kačje grozdje), ki naj bo gladka in kolikor mogoče enakomerne debeline prsta. Ta palica bo za napravo oboda, čez katerega bomo napeli prevleko. Za to svrhu bomo poiskali primerno staro blago, ki naj bo čimbolj gladko, da se žito oz. rese ne prijemljejo. Najboljše je debelo platno, stara ponjava (plahta), ki pa ne sme biti predebela, ali podobna tkanina, samo da ni pretežka. Potrebna velikost je približno 1 m dolžine in 45 cm širine. Pripravimo si še tanko in dovolj odporno letvo za oporo v dolžini 1,40 m, pol metra žice za vezavo, nekaj žebličkov in lanenega sukanca ali tankega motvoza, s katerim bomo pripeli prevleko. Razen potrebnega orodja so to vse priprave za napravo kose oz. jadra.

Pri delu sta potrebna dva, eden drži, drugi pa dela. Če leži kosa na tleh, stoji jadro pokonci, to je v smeri kljuk. Da bomo palico lahko brez skrbi ovijali in jo prilagodili potrebni obliki oboda za jadro, jo denimo v vročo peč ali pa jo držimo nad ognjem, da se nekako prekuha. Še vročo privežimo z žico na gornji del kosišča in sicer debelejši konec, ki smo ga na spodnjem delu nekoliko obrezali, da se lepše prilaga. Palica naj sega od kon-

Kosa z jadrom (spredaj)



(zadaj)



ca kosišča za 20 cm proti veliki kljuk. Prvič jo privežemo nekoliko od konca, drugič pa ob kosini peti in jo pri tem zavijemo na prednji del kosišča, da se tesno prilaga gornji strani pete. Potem previdno zavijamo palico navzgor, da napravi lep lok, ki naj sega preko kosine pete za približno 10 cm (5 do 6 prstov).

Ta lok je potreben, ker pobira tiste slame, ki jih odreže konica kose. Od loka dalje oblikujemo palico ravno. Če držimo koso pravilno v rokah obrnjeno z lokom proti steni, se ji mora palica prilagati. Višina jadra se mora ravnati po velikosti žita. Komur se hoče, bo napravil dve kosi; eno z nizkim jadrom za ječmen, ajdo in majhno pšenico, drugo za oves, rž in veliko pšenico. Če delamo le eno, mora biti prilagojena za velika žita. Za naše razmere je primerna višina jadra 80 cm. Nekoliko je lahko žito večje od jadra, če pa je preveč, se nam lomi, preveša preko jadra in s tem meša. Čim višje je jadro, tem lepša je košnja, s tem pa tudi napornejša, ker ga ovira zrak. Pri določeni višini uvijemo palico počez v širino 15 do 20 cm, potem zopet doli proti kosišču in nekoliko posevno v smeri velike kljuge, kjer jo privežemo na prednjo stran kosišča. Spodnja širina jadra, merjena od loka proti kljuk, naj znaša od 35 do 40 cm.

Ko smo primerno uvili palico in napravili obod, pripravimo na njega prevleko. Ne sme nas motiti, če obod ne obrzdi pravilne oblike; glavno je, da so zavoji na pravem mestu, ker hladne palice ne moremo poljubno uvijati. Zato pazimo pri pripenjanju prevleke, da bomo sproti uravnnavali palico tako, kakor je potreb-

no z ozirom na določene mere. Sivati začnemo pri kosišču v smeri pete in sicer tako, da ovijamo s prevleko prednjo stran kosišča in oboda; robovi prevleke in vozilji so na zadnji strani jadra, prednja stran pa mora biti gladka. Sivamo sem in tja (kot bi šivali s strojem) po notranji strani oboda in delamo precej dolge šive. Sproti napenjamo prevleko in uravnavamo obod, da dobi pravilno obliko. Kadar se prevleka na najbolj izpostavljenih mestih obrabi, jo zakrpamo. Glejmo le na to, da je jadro napeto in prednja stran gladka, ker se drugače zatika žito.

Jadro pa še vedno ni ustaljeno, zato mu napravimo oporo. Brez nje bi ne mogli kositi, ker bi jadro zaradi zračnega pritiska plahutalo sem in tja. V ta namen uporabimo že poprej omenjeno letvo (fatico), ki jo pribijemo za kosišče in kljuko in privežemo za obod na obeh straneh. Najprej jo točno uravnamo; biti mora pribita in sicer na zadnjo stran kosišča med malo in veliko kljuko, na prednjo stran velike kljuge, privezana pa na zadnjo stran jadra. Opora ima posevno lego od kosišča do vrha jadra, kjer jo pri zunanji strani oboda tikoma odrežemo, da ni ovire pri košnji.

S tem je delo s koso končano in imamo pripravljeno, ko pride čas. Če je dobro napravljena, bomo imeli z njo pri stoječem žitu mnogo veselja. Kjer pa je pomanjkanje delovnih moči, bomo ta nedostatek najlažje nadoknadili s košnjo žita.

## Kdaj naj krompir ne zagrnamo?

Od naših očetov smo se naučili, da se mora krompir vedno zagrnti, če le mogoče dvakrat, da so grobovi čim večji. To je v obdelovanju krompirju postalo pravilo, kateremu se brez pomisleka pokoravamo. Izkušnja nas uči, da ni pravila brez izjeme. Posebno velja to za naravo, katere zakone še ne poznamo dovoljno.

Tudi glede zagrtanja krompirja postojijo izjeme in sicer v izrazito sušnih pokrajinah. Z visokim zagrtanjem se povečava površina zemlje, iz katere izhlapeva vlaga, tako da rastline lahko trpijo na pomanjkanju vode in zaradi tega zastane njihova rast ter se zmanjša pridelek. V naši pokrajini najdemo takšne sušne predele v Suhi in Beli Krajini ter ponekod na Krasu, kjer moramo posvetiti večjo pažnjo očuvanju zimске vlage, saj so daljša razdobja izrazite suše kaj česti pojav. Prav tako moramo previdno postopati na izrazito peščenih zemljah, posebno, če je spodnji sloj zemlje (mrtvica) kamenit ali iz gručca, ki ne more vezati in konzervirati večje množine padavin, da bi bile v suši rastlini na razpolago.

V takšnih izrazito sušnih prilikah krom-

pir ne kaže zagrnti, temveč ga samo okopljemo. Že med rastno dobo bomo opazili, da se nezagrnteni krompir lepše razvija. Pri izkopavanju pa bomo ugotovili, da je nezagrntjen krompir obilnejše rodil. Tozadevni poizkusi so pokazali, da povečanje donosa lahko znaša 20 in še več odstotkov.

Vsak nasvet naj kmet prvo preizkusi in šele potem splošno uporabi. Na malih površinah, ki jih ne okopavamo s stroji, temveč z roko, bomo poizkus najlažje izvedli. Pustimo torej nekoliko vrst nezagrntjenih, medtem ko druge po starem pravilu zagrnamo. Če potem pri izkopavanju s tehtanjem ugotovimo, da nam je isto število krompirjevih grumšeljnov nezagrntjenega krompirja dalo večji pridelek kakor zagrnteni, bomo zvedeli, kako naj v bodočnosti postopamo. Za poizkus bomo izbrali mesto na sredini njive in tudi zagrntene rastline za primerjavo bomo izbrali takoj v sosedstvu. Nikoli ne smemo izbrati rastline na robu njive, ali take v nestrnjenih sestojih, ker te rastline imajo več zemlje in zraka na razpolago ter bi bile naše ugotovitve in sklepi napačni.

## Vrtnarstvo.

### Ribizel

Krulej Ernest

Ivanovo grozdje ali ribizel je večini naših kmetovalcev in njih gospodinjski znan, samo da ne bi mogel trditi, da so jim znane tudi gospodarske koristi in možnosti kulture tega okusnega in koristnega sadu. Kajti večina njih je in še smatra redki ribezov grm, ki se najde na kmetijah za »regal« (redkoš ali celo okras), ne pa za koristno rastlino, ki nudi lep dohodek, hrano in pijačo. Ribezov grm nam

daje namreč (če se ga pusti popolno dozoreti) zelo okusne, prijetno kisle in dovolj sladke grozdice, ki so dosegli pred to vojno tržno ceno 8—10 din za kilogram. Te grozdice pa se da lepo konzervirati v kozarcih, iz njih se izdelajo dobre mezge (marmelade), okusni želeji za hrano in za prav prijeten ribizov sok, mošt in vino, katerega jačino vedno lahko sami določimo pri pripravljanju, za kakršno svrhu

ga pač potrebujemo. To poslednje je za kraje in gospodarje, ki si morajo vino in sadjevec kupovati, za sebe in svoje delavce, največje važnosti.

Ribezov grm (lahko ga gojimo tudi v obliki drevesca, kar pa iz gospodarskega stališča ne priporočamo), glede kakovosti zemlje ni posebno zahteven. Ljubi bolj vlažno zemljo kakor pa suho. Sam ga imam posajenega pri vinogradu, 400 m nad morjem in prav lepo uspeva. Tudi visoka podtalna voda mu ne škodi, ker rasejo korenine plosko. Če pa je svet le preveč suh, se mu listje in grozdici ob suši posušijo in osujejo. Proti spomladanskemu mrazu je ribez prav slabo občutljiv, kajti opazil sem ob pozebah trt in sadnih dreves, da je ribez vseeno lepo rodil. V razmerju z drugimi sadnimi vrstami, napada ribez le malo škodljivcev. Tu in tam ga napadejo listne uši (rumene), ki se zatirajo z 1<sup>1</sup>/<sub>2</sub>% tobacnim izvlečkom in pa kaparji, ki jih zatiramo z zimskim škropljenjem. Tudi bolezniribez prav redko napadajo. Edino palež, ki mu lahko škoduje, ta pa se zatira z 1% bordoškim škropivom kakor pri trti — če se pojavi. Ribez je torej sadna vrsta, ki prav malo in redko trpi od vremenskih pojavov (mraza), škodljivcev in boleznir. Mnogo večji sovražniki so mu pa ob zoritvi kokoši, ptiči in otroci, kar je lahko preprečiti.

Ribeza je več vrst. Predvsem se razlikuje po barvi v rdeč, bel ali črn ribez. Te vrste pa imajo več podvrst. Za naše prilike je najpriporočljivejša saditi rdeče in bele vrste holandskega ali francoskega ribeza, ki imajo večje grozdice in debelejšje jagode, medtem ko ima naš domači ribez manjše grozdice in drobnejše jagode, zato pa boljše aromo in okus. Črni ribez sicer bohotnejše raste, je manj zahteven in obilnejše rodi, ima pa neprijeten duh (kot po stenicah), kar ga dela neprijetnega pri uživanju sadu ali mezge, medtem ko zgubi v vinu precej tega okusa.

Navadno se goji ribez ob plotovih vrstov, kjer najmanj ovirajo vrtno delo in se na ta način zemlja najbolj izkoristi. Sadimo jih v razdalji 1—1,20 m. Pridelek služi le domači uporabi malega gospodarstva. V bližini večjih mest po drugih državah pa se nahajajo obširni nasadi ribeza za masovno produkcijo, da zalagajo s tem sadom mestna tržišča, tovarne mezge in pripravljajo ribezovo vino za dom in prodajo. Taki večji nasadi se lahko gojijo kot **podkultura** v vrstah visokostebelnih sadovnjakov. Čeprav raste ribez pod drevesno senco, vendar zaradi svoje zgodnje zoritve (junij, julij) tudi v senci lahko popolnoma še v juliju dozori. Tudi kot **medkultura med vrstami** visokodebelnih ali nizkodebelnih sadovnjakov bo dobro uspeval. V tem slučaju se ga med dvema vrstama sadnih dreves sadi v več vrstah tako, da je oddaljena vrsta od vrste 1,50—2 m, v vrsti za grm od grma 1,20—1,50 m. Ribez se lahko goji tudi kot **samokultura**, v katerem primeru naj se sadijo vrste v taki razdalji, kakor se misli nasad obdelovati. Ako je zamišljeno jesensko okopavanje z vprežno živino (plugom), tedaj naj bo vrsta od vrste 2—3 m (pri čemur je dana možnost medkulture krompirja in drugih okopavin), če pa se misli obdelovati z motiko, je lahko vrsta od vrste 1,50—2 m, medtem ko naj bo v vrsti grm od grma 1,20—1,50 m. Zelo uspešne bi bile tudi **mešane kulture** ribeza z breskovim, črešnjevim ali slivovim drevjem, seveda če tem kulturam podnebje ugaja. V tem primeru veljajo razdalje sajenja kakor pri samokulturi, sa-

mo da stojijo v gotovem redu in razdalji namesto ribeza že omenjena sadna drevesa.

Kdor bi se torej odločil za kakršni koli način kulture ribeza, se mora odločiti tudi za eno ali več v kompleksu sajenih vrst ribeza. Ribezove sadike se lahko dobijo v drevesnicah, kjer so precej drage. Dobijo se pa iz drevesnic tudi potaknjenci, ki se jih lahko nareže tudi z lastnih grmov. V jeseni jih vložimo v dolžini 15 do 20 cm v zemljo, tako da gleda 2—3 očesa iz nje. Do prihodnje jeseni so se že večinoma dobro zakoreninili, ako ne, se jih pusti še eno leto v zemlji. Ko so dovolj zakoreninjeni, se jih razsadi obrezane na 5—8, oči na razkoličena mesta. Primerno je na vsako mesto posaditi 3—5 grmičev v obliki trikotra ali kvadrata v razdalji 20—25 cm, v sredino kvadrata pa se posadi peti sadika, ako se jih toliko posaditi namerava. S tem se doseže, da se grm čim hitreje razraste in več rodi. Normalno naj ima vsak grm 20—25 stebel (rozg). Iz starih grmov naj se stara stebila izrezavajo, ker so slabo rodna. Ribez praviloma rodi na mladem lesu, zato je pomlajevanje in obrezovanje potrebno. Močne enoletne mladice se prikrajšajo na 2—3 očesa. Ko v jeseni listje odpade, je potrebno ribezove grme pri zgornji tretjini zvezati z vrbo, meko, srobotjo ali kakim drugim vezivom v snop, da sneg grma ne pritise ob tla in ga polomi.

Kakor vsa kultura, tako zahteva tudi ribez pravilno pripravo zemlje pred razseditvijo in poznejše obdelovanje. V rahli zemlji zadostuje globoko oranje in njemu sledeče rahljanje spodnje mrtvice. Nato se zemlja razravna in zabrana, nakar se lahko sadi. Tudi z rigolanjem na 50 cm se lahko pripravi zemlja. Sadikam je priporočljivo kakor pri sajenju drevja. Iz gospodarskih razlogov je primerna medkultura okopavin vsaj v prvih letih, da se vsaj obdelovanje izplača. Ribezove nasade je okopavati kakor vinograd. V jeseni globoko kop z gnojenjem, spomladi in poleti se škrlji (okopava), da se zatira zel. Zlasti je treba paziti na slak, katerega je zelo težko zatreti, če se enkrat vraste v ribezov grm, ker ga prepleta in mu škoduje. Ob času, ko se ribezove grozdice razvijajo, je priporočljivo grmom prilivati z vodo razredčeno gnojnico.

### Sadjarstvo.

## Sadno drevje: saditi ali vzgojiti iz samoraslih divjakov?

V starih časih smo divjaka, tam kjer je seme izklijalo, pustili, da se je razvil v 4 do 5letno drevesce in ga potem cepili. Dandanes navadno nimamo toliko potrpljenja in tudi cepljenja večjih ljudi ni na razpolago, ki bi cepljenje strokovno znali izvršiti. Zato raje kupimo že cepljena sadna drevesca v drevesnici in jih posadimo na določena mesta.

Kdor pa le ima dovolj potrpljenja za čakanje, sadi seme takoj v zemljo (1—2 prsta globoko), ga z nekoliko žagovine pokrije in zabije zraven kol, da mesto setve obeleži. Če zemljišče prej razmeri, bo tudi na ta način vzgojil drevesa na pravilnih razdaljah, tako da bo imel sadonosnik prikupen izgled. Seveda bo potem preteklo 4—5 let, dokler drevesca toliko ne porastejo, da jih moremo cepiti. Nega teh drevesc je potem ista, kakor onih, ki smo jih kupili v drevesnici in zasadili. Oblikovati moramo krono, gnojimo ali okopamo kakor že stoječe sadno drevje itd. Vendar

V juniju—juliju dozori ribezovi grozdici. Nič ne bomo na škodi, če jih pustimo dalj časa zoreti, ker bodo postali okusnejši in slajši. Popolnoma razviti grm da 2—3 kg grozdicev, ali 1—2 l soka. Vsaka gospodinja ve, kako se konzervira sadje in kuhajo mezge in sokovi. Vse to velja tudi za ribezove grozdice. Mnogi pa ne vedo, kako se pripravlja ribezov most in vino.

Ribezove grozdice je treba očistiti nesnage, listov i. dr. ter jih v škafu ali kadu tako premečkati z lesenim kijem (batom), da se peške ne poškodujejo, ker bi dobilo vino drugače trpek okus po peškah. Mezga se postavi potem 2 dni na hladno, kjer jo je večkrat dnevno premešati. Na to se preša, kakor trsno grozdje. Ribezov sok vsebuje veliko kisline, katero je treba razredčiti z dodatkom 2 litrov vode na 1 liter ribezovega soka. Z dodatkom sladkorja lahko napravimo:

domače ribezovo vino (9% alkohola), če dodamo 1/2 kg sladkorja;

namizno ribezovo vino (11% alkohola), če dodamo 3/4 kg sladkorja;

likerno ribezovo vino (17% alkohola), če dodamo 1 kg sladkorja

na tri litre z vodo razredčenega soka ali na en liter čistega ribezovega soka. To pa storimo tako: Ugotovimo količino ribezovega soka, odmerimo dvojno količino vode, v kateri raztopimo sladkor. Sladkorno vodo lahko tudi malo pogrejemo, da bo mlačna. Nato zlijemo vse skupaj v čist in zdrav vinski sod ter zapremo sod s krpelno veho. Paziti moramo, da sod ne bo v pilko poln, ker bi drugače prekipel most. Ko most odkipl, se prične vino čistiti in takrat ga je treba pretočiti v drug zdrav in čist vinski sod, kjer pokipeva in se popolnoma očisti. Čisto vino se lahko hrani v sodu ali pa potoči v steklenice. Z ribezovim vinom, ki je zelo okusno, je postopati kakor s trsnim ali sadnim vinom.

Kakor že rečeno, je ribez glede zemlje zelo malozahteven. Uspeva na vseh nesuhih zemljah, ljubi pa bolj mokra tla. Takega sveta pa je pri nas veliko, ki je prav slabo in malo gospodarsko izkoriščen. Takim krajem in gospodarjem je ta članek namenjen in takim, ki ne pridelajo dovolj domače pijače, pa tudi ljubljanski okolici, ki ima dobro tržišče v Ljubljani in prav primeren svet za sajenje.

pa samoraslo drevesce ne potrebuje kola v oporo in pri njem ne opažamo boleznir, ki nastanejo vsled preplitke ali pregloboke saditve.

Kaj je torej bolj priporočljivo: saditi ali vzgojiti sadno drevje iz samoraslih divjakov? Oboje je priporočljivo in pravilno, samo na jasnem si moramo biti, kakšne prednosti nam eden ali drugi način vzgoje nudita.

Vzgoja iz samoraslih divjakov ima sledeče prednosti:

1. Drevesce nikoli ne izkopljemo in zato razvija nemoteno svoje korenine v globino in širino, dokler ne začne roditi. Navadno so takšna drevesa tudi najbolj rodna, čeprav šele v poznejših letih, posebno, če jih je negovala večša roka.

2. Prihranimo si stroške za nabavo drevesca, saditev in kol.

3. Kot na mestu vzgojen divjak je drevesce mnogo odpornejše proti pozebi, kar

je vsega upoštevanja vredno v legah, kjer sadno drevje rado pozebe.

4. Korenine se vsled nemotene rasti odlično prilagodijo kakovosti zemlje in posebnostim mesta, na katerem rastejo.

Neprilika je v tem, da mora sadjar sam vzgojiti drevesa iz semena, medtem ko pri sajenih drevescih to delo opravi drevesnica in navadno boljše in strokovno pravilnejše. Večja škoda lahko nastane prav vsled tega, če cepitev in oblikovanje kro- ne nista strokovno izvedeni.

Pri saditvi:

1. prihrani posestnik mnogo časa, saj sadi že strokovno pravilno vzgojena in oblikovana drevesca.

2. V drevesnici si lahko drevesca izbere in tudi najde v vsakem večjem drevesničarskem obratu one sorte, ki najbolj odgovarjajo krajevnim prilikam.

3. Ta drevesca imajo navadno tudi lepo oblikovano krono, kar se na samoraslih divjakih ne posreči vedno. Vedno nam je potem žal tako neodgovarjajoče drevesce

posekati, ko smo z njegovo vzgojo izgubili toliko let.

Hibe saditve kupljenih drevesc so:

1. Pri saditvi napravimo mnogokrat prav hude napake. Pozabljamo, da presajamo pravzaprav težkega ranjenca, s katerim moramo zelo nežno in pazljivo postopati, saj je izgubil pretežni del svojih korenin, torej organov za rast. Do nos presajenega drevja se s tem zmanjša skozi več let, če nam drevo ne usahne že prvo ali drugo leto, kar se često zgodi.

2. Tudi izdatki za nabavo drevesca in njegovo saditev niso ravno najmanjši.

3. Mnoga drevesca in sorte se nikoli ne morejo prilagoditi izmenjanim rastnim in podnebnim prilikam in drevesca niso nikoli tako odporna kakor samorasla.

Zametavati in zapostavljati torej ne smemo nobenega od obeh načinov vzgoje. Zavisi le od prilik, kjer naj drevo raste, kakšne cilje zasledujemo in če imamo zadosti ljubezni in vztrajnosti za delo, ki smo ga nameravali izvršiti.

## Živinarja.

### Kdaj naj pasemo?

Naravni in najbolj zdravi čas za pašo je od pozno zvečer do ranega jutra, torej skozi vso noč. Da je ta čas pravilno izbran, opazujemo pri divjačini, ki se nikoli ne pase v vročini. Domače živali, posebno krave, spuščamo dostikrat ob nepravem času na pašo. Gladne še kolikor toliko rade žrejo, toda nikoli tako marljivo in vztrajno kakor ob pravilno izbranem času. Pri paši jih motijo muhe in nevarnost napenjanja je večja, kar zmanjšuje koristi, ki jih pričakujemo od naravnega hranjenja na paši.

**Zjutraj** ne moremo nikoli dosti rano živino spustiti na pašo, ker ta čas je najbolj priporočljiv. Rosna trava tekne živalim najboljše in je popolnoma neškodljiva. Pašo prekinemo, ko so živali polne, saj takrat se že same prenehajo pasti ali prežvekujoč postajajo in se vležejo. Najpoznejše moramo prenehati s pašo, kadar se trava osuši, ker na soncu segreta hrana je živalim škodljiva.

**Zvečer** ne smemo začeti s pašo, dokler sončna pripeka ni prenehala, sence se niso podaljšale in trava ni začela zopet postajati rosna. Seveda nastopi ta čas v vročih pasjih dnevih zelo pozno in moramo potem živali pustiti na paši pozno v noč, da se nasitijo.

V **najbolj vročem času** je najbolj umestna nočna paša. Seveda moramo potem delo v hlevu preložiti na drugi čas, da

privoščimo živalim mir za odpočitek preko dneva. Večinoma bodo živali pasle celo noč, ali pa se bodo okoli polnoči vlegle in prežvekovale eno do dve uri. Rano pred solničnim vzhodom pa se bodo že zopet pridno pasle. Če bomo pašo živali na stalnih pašnikih (na priložnostnih to ne pride v poštev) tako uredili, bo mlečnost krav ostala vedno ista. Čez noč obenem temeljito prepračimo hleve, zjutraj pa zapremo okna in vrata, da ležijo živali v hladu.

Govedo ne najde pašo z vidom, temveč z vohanjem. Zato se tudi v popolnoma temnih nočeh ravno tako temeljito napase kakor pri dnevnih svetlobi. Živali se tudi ne poškodujejo, kar vedo izkušeni pastirji.

**S polnim vimenom** ne smemo nikoli krave spustiti na pašo, ker se potem mnogo mleka izgubi. Krave moramo vedno pred pašo pomolzti. Za razporeditev dela okoli krav velja torej sledeče pravilo: **zjutraj:** zgodaj molsti, paša, opoldnevni odmor, morebitna opoldanska molža; **zvečer:** zgodnja molža, paša, nočni odmor; **nočna paša:** paša, jutranja molža (malo pozneje), dnevni odmor z opoldansko molžo, večerna molža (pozneje), nočna paša.

V današnjih razmerah si bomo pač pomagali, kakor je to mogoče, čeprav bomo skušali upoštevati gornja pravila.

## Krmilni slad

Krullej Ernest

Pri krmljenju živali s kakršnim koli žitom sem opazil v njihovem blatu (govnu), da odhajajo od njih cela zrna in neprebavljeni deli zrna. Nekaterih vrst žita več (koruza), nekaterih manj (ječmen, oves). Da bi mogla živina žito bolje prebaviti, sem ga prvotno podajal v kuhani obliki, pozneje v zdrobu. Toda oboje me ni zadovoljilo, ker sem zopet opazil, da živalski želodec tudi tega popolnoma ne prebavi in še mnogo te dragocene hrane neprebavljene odvaža v gnoj. Razmišljal sem, kako bi napravil žito prebavljivejše.

Spomnil sem se na slad, ki se izdeluje iz vseh vrst žita in ki je topljiv že v

sami vodi. Zaradi tega je gotovo tudi bolj prebavljiv kakor pa žito v kakršni koli obliki. Spomnil sem se tudi na to, da so imele pivovarne včasih najbolj rejeno živino, saj je pivovarna Reininghaus v Gradcu leta 1909. razstavila samca, ki je bil 1880 kg težak in pital s sladom.

Torej žitni slad je tisto idealno žitno krmilo za živino. Slad pa je industrijski proizvod in je bil predrag. Proučil sem proizvodnjo slada in videl, da si vsakdo, ki ima voljo za to, lahko izdelal poljubno količino žitnega slada za krmljenje in pitanje katere koli vrste živine. Slad se dá napraviti iz vseh vrst žita. V ta na-

men prihajata v poštev pri nas le ječmen, ki daje najboljši slad, in pa koruza, ki daje sicer slabši slad, je pa za naše prilike najprimernejše krmilno sredstvo.

Pri poskusih s koruznim sladom sem opazil, da ga živina samega ali mešanega z drugimi krmili naravnost hlastno uživa. Tako perutnina kakor svinje ali govedo in konji. Zmleti slad sem mešal teletom med mleko pri hranjenju, ko so pila iz kabljice. Opazoval sem blato živine, niti sledu ni bilo več za ostanki koruznega slada. Pri klanjih svinjah sem prejel, ko sem jih pital s koruznim zdrobom, opazil, da so imele vse črevesje polno ostankov koruznega zdroba. Pri klanjih svinjah, pitalih z mletim koruznim sladom, pa ni bilo v črevesju nobenih ostankov več. Vse je bilo lepo prebavljeno in barva črevesne vsebine je bila taka kakor po vsaki drugi hrani. Poleg tega pa je koruzni slad kot krmilo naravnost dietetična (bolniška) hrana za vse vrste bolne živine.

Kako si torej gospodar naših prilik pripravi koruzni slad? Postopek je enak za vse vrste žita; v naših razmerah pa naj se uporablja le ječmen ali koruza.

Za proizvodnjo slada je uporabljivo le kaljivo zrno, kajti **le kaljivo zrno se bo pretvorilo v slad**, medtem ko bo nekaljivo ostalo to, kar je. Zato je treba na to obrniti pažnjo. Da se doseže enakomeren in čim boljši uspeh, je treba za slad določena zrna na kakršen koli način (trijer) presortirati v zrna čimbolj enake debelosti. Čim lepše je zrnje, tem boljši bo slad.

Tako sortirano zrnje (koruza, ječmen) damo v škafo ali manjšo kad do dve tretjini posode in nalijemo nanj sveže vode, da se zrnje napije. Vsak dan vodo enkrat izmenjamo in to delamo 3 do 5 dni, dokler ne ugotovimo, da se je zrno napilo dovolj vode, t. j. da je postalo zrno upogljivo ob pritisku prsta.

Ko je to stanje nastopilo, odcedimo vodo z zrnja in ga damo v zaboj ali gosto košaro, katero z zrnjem vred postavimo v toplem prostoru, ki naj bo mračen. Pozimi postavimo tak zaboj ali košaro nad domačo peč, toda takda, da ne leži prosto na peči, temveč 10 do 15 cm od peči višje. Najboljše je zaboj ali košaro podložiti s cepanicami ali čimer koli.

Namočeno zrnje je treba vsake dve uri do dna posode dobro premešati, najbolje pa je, da se vsake dve uri presipa v rezervni zaboj ali košaro. Na tak način se zrnje najtemeljitejše premeša in poganja-joče koreninice najmanj poškodujejo. Zrnje se mora mešati zaradi tega, ker se razvija v notranjosti vsega zrnja večja toplota kakor ob stenah, tleh in površini v zaboj ali košaro nasipanega zrnja. Čim večja pa je toplota, tem hitreje zrnje kali. Z mešanjem zrnja se doseže enakomerna toplota zrnja in zaradi tega zrnje tudi enakomerno kali in se enakomerno pretvarja v slad.

Zrnje prične že po preteku prvega dne poganjati koreninice. Pri pretresanju zrnja moramo paziti in preprečiti sprejemanje žitnih zrn, potem zapletajočih se koreninic v kepe, ker bi v takih kepah nastala večja toplota, ki bi kvarno vplivala na enakomernost slada in tudi na uspeh. Po nekaj dneh, pri ječmenu prej, pri koruzi pozneje, je slad gotov. **Kdaj je gotov, vam pokaže zrnje samo! Ko se pokaže na večini zrnja zelena pikica, ki nam pove, da je zrno pričelo poganjati svoje stebelce, je treba kalitev prekiniti,**

ker je doseglo zrno najvišjo stopnjo vsebine slada (malca).

Tak slad se imenuje zeleni malc ali slad, ki je kot krmilo tudi v tem zelenem stanju takoj uporabljiv. Pred podajanjem živalim ga je primerno in koristno z batom (kijem) ali katero koli pripravo premečkati, ker postane tako hitreje in bolje prebavljiv. Kdor bi pokladal zeleni slad, mora dokaljeno zrnje takoj na hladno in tanko razsipati, da s tem nadaljnje kaljenje ustavi. Tak zeleni slad se mora vsaj v 24 urah pokrmiti, ker bi nadaljevanje kaljenja kakovost slada kvarilo.

Dokaljeni slad pa lahko tudi ohranimo in konzerviramo, in sicer s precej naglim sušenjem. To napravimo ali v sušilnici, pa tudi v krušni peči. Ko je kruh pečen in peč dobro pometena, po njej raztrosimo dva prsta na debelo zeleni slad, katerega mešamo z grebljico, dokler ne postane zrnje zopet suho in trdo. Potem ga pograbimo iz peči in suhi slad je gotov. Iz peči pometemo tudi odpadle koreninice, ki so zelo redilne in jih stresemo k suhemu sladu. Pri tem naj pripomnim, da oddajajo tovarne slada in pivovarne v krmilne namene sladove koreninice (Malzkeime), ki so visoke krmilne vrednosti za vse vrste živali.

Suhi slad, ki smo ga na tak način pridobili, se dá dolgo hraniti na suhem. V

krmilne svrhe ga zmeljemo v zdrob ali pa v enotno moko. Zdrob ali moko uporabljamo ali za oblogo živalim, ali dodamo v večji količini k vsakodnevni hrani pri pitanju perutnine, goved ali svinj. Tudi teletom je primerno pokladati zmleti suhi slad, pomešan med mleko ali vodo. Gospodinje lahko dodajajo presejano sladovo moko celo kruhu v razmerju 1 kg sladove moke na 10 kg druge moke. Kruh bo dobil lepšo barvo, bo rahlejši in okusnejši.

Vsak gospodar se bo torej po svojih potrebah lahko odločil ali za zeleni ali za suhi slad. Če se odloči za zeleni slad, si mora urediti več zaporednih kalilnih zabojev, tako da bo imel vsak dan sveži slad, ki ga mora v enem dnevu uporabiti za živino. Kdor pa se bo odločil za suhi slad, ta si lahko pripravlja v času delovnega odmora, ko potrebuje ali oblogo ali pa tečno pičo. V vsakem primeru bo slad zalegel dvakrat toliko, kakor pa bi zaleglo surovo ali kuhano žitno zrnje. S sladom pitani živini se ne bo nikdar zapiralo.

Koliko pride zgoraj opisani način krmiljenja s sladom danes v poštev, ne morem presoditi, vsekakor pa bo potem, ko se bodo razmere zopet uredile in umirile, tak postopek zelo primeren in koristen za naše kmetijstvo.

Mnogo boljše rezultate izkoriščanja hrane dobimo z zmečkanim ovsom. Vendar pa je uspeh odvisen od starosti konja. Tako n. pr. žrebeta, stara 1 do 3 leta, to je do časa, ko se jih začne vprezati, najbolj izkoristijo zmečkan oves. Pri mladih konjih hrana zelo hitro preide skozi želodec. Pri tem se premalo pomeša z želodčnim sokom, kar ima za posledico, da cela ali samo zdrobljena zrna ovsa želodčna kislina ne razkroji. Zato opazimo v blatu žrebet mnogo neprebavljenega ovsa. Zmečkan oves se delj časa zadrži v želodcu in tudi želodčni soki imajo boljši dostop do celic, tako da je prebavljanje pospešeno in temeljitejše.

Kako oves zmečkamo, bo izkušenim gospodarjem iz prakse znano. Kdor pa še to ni delal, naj oves zvečer namoči in ga pusti v vodi stati čez noč. Pred hranjenjem damo oves v čeber in ga s kijem ali lesenim drogom phemo, pri čemer se oves, ki se je zmečkal in napojil z vodo, brez večjega truda zmečka. Seveda namočimo ovsa naenkrat toliko, kolikor ga potrebujemo za prihodnji dan.

Delovni odrasli konji izkoristijo hrano najboljše, ako jim pokladamo cel oves. Vzrok, zakaj je tako, še znanstveno ni ugotovljen. Domneva pa se, da oves ne vsebuje samo hranjive sestavine, temveč tudi neko snov, ki je potrebna za pravilno funkcioniranje živcev, kar je zopet za prebavo delovnih konjev važno. Bajše se ta snov pri zdrobljenju in mešanju zrna zgubi. Žrebeta, ki so stalno v hlevu, pa tudi pri tekanju na paši, se nikoli ne utrudijo čez naravno potrebo in zato jim snov za pomirjenje živcev zaradi pravilne prebave ni potrebna, temveč napravi nasprotno prebavo površno, kakor smo prej omenili.

Končno bi še pripomnili, da tudi starim konjem s slabimi zobmi raje dajemo zmečkan oves, ker ga sicer ne morejo zgristi in ga najdemo potem neprebavljenega v blatu. Upoštevati pa moramo, da moramo posebno starim konjem pred hranjenjem po napornem delu vedno privoščiti delj časa odpočitka, da se jim živci naravnim putem pomirijo. Sicer pa je ta odpočitek pred hranjenjem eno temeljnih načel, ki ga moramo vedno upoštevati.

Zmečkani oves bomo pokladali tudi konjem vsake starosti, ki so bolani na kroničnem katarju želodca ali črev. Z bolno živino moramo itak pazljiveje postopati in ji nuditi hrano v najbolj lahko prebavljivi obliki.

Iz vsega povedanega sledi, da se oves za hranjenje konjev nikoli ne sme zmleti v zdrob ali moko in da moramo delati razliko, ali hranimo zdrave delovne konje, oziroma žrebeta ali bolne.

## Preprečenje odteljenja ponoči

Kdaj bo krava odtelila, ne more nihče vnaprej povedati. Včasih izgleda, da bo odteljenje nastopilo v nekaj urah, potem pa čakamo ves teden. Drugič ne opazimo nobenih znakov, a glej ga zlomka, tele je čez nekaj ur pod kravo! Kdor se hoče pošteno osramotiti, naj torej prerokuje, kdaj se bo krava odtelila.

Vsak gospodar si želi, da bi krava podnevi odtelila. Po težkem dnevnem delu neradi bedimo v hlevu po več dni, saj nespočiti nismo za vztrajno delo. Kako se torej rešimo tega nepotrebnega bedenja?

**Izkustva so pokazala, da bo krava odtelila podnevi, če molzemo kravo zadnji čas pred presušenjem, ko daje le še enkrat na dan mleko, zjutraj ali opoldne, nikoli pa zvečer.** Razlago temu ne vemo, je pač to ena od ugank, s katerimi nas preseneča narava. Vedno opazujemo, da se krava, čim mlajša je, tem raje v noči odteli. S telicami je vedno največji križ,

ne samo, da je odteljenje najbolj nevarno, temveč tudi najraje nastopa ponoči. Pri njih, ker jih ne molzemo, seveda ne bomo mogli mnogo vplivati na čas odteljenja. Toda, ker se priporoča masiranje vimena tudi pri telicah kratek čas pred odteljenjem, bomo to storili vedno zjutraj ali dopoldne, kar bo mogoče pokazalo svoj vpliv. Krave pa ne bomo nikoli molzli zvečer. Čim starejša je krava, tem bolj zgodaj podnevi se bo odtelila. Seveda vplivata nekoliko tudi pasma in svojstvo posameznih živali in včasih to pravilo ne bo držalo. Toda v naravnih pojavih je vedno tako, da izjeme potrjujejo pravilo.

Ker nas takšna ureditev molže krav, ki so na tem, da presušijo, nič ne stane in tudi živalim nič ne škodi, lahko brez skrbi napravimo ta poizkus. Mogoče pa nam bodo mogli tudi naši izkušeni gospodarji še potrditi to pravilo, ki se ga kmetje drugod že drže.

## Kako hranimo konje z ovsom

O tem vprašanju so mnenja zelo različna, ne samo med šolanimi strokovnjaki, temveč tudi med izkušenimi praktiki. Točni poskusi so pa dali sledeče ugotovitve, ki se sicer s prakso popolnoma strinjajo, ki pa bodo marsikoga le zanimale kot potrdilo udomačenega načina hranjenja.

Najslabše uspehe se je doseglo pri konjih, ako se je oves pokladal kot zdrob. Pokazalo se je celo, čim bolj fino je bil oves zdrobljen, tem manje so konji mogli hrano prebaviti. Za popolno prebavo zmlatega ovsa, potrebuje konj velike količine želodčnega soka, ki ga toliko njegov želodec ne more proizvajati. Zaradi tega se hrana ne pomeša dovoljno s slino in želodčnim sokom, ter večina hrane prehaja skozi čreva neprebavljena. Razen tega moramo pri mlevljenju zrna

vedno računati tudi z določeno izgubo (kalo) na količini, pa tudi delo mlevljenja nekaj stane, kar podraži hrano.

### Perutninarstvo.

## Nega in krmiljenje doraščajoče perutnine

Paljk Leopold

Pri vsaki uspešni kokošnjireji, pa najsi vzrejamo prvovrstne plemenske živali ali pa nesnice, moramo vedno upoštevati dvoja temeljnih načel: 1. zgodnje valjenje in 2. pravilno krmiljenje piščancev. Zgodaj izvaljene jarčice nam že jamčijo polovico uspeha, ker se bolje in hitreje razvijajo, začno nesti skoro brez izjeme pred zimo, nesó nato ves zimski čas in nam prav

zato donašajo dobiček. Pozno izvaljene jarčice, predvsem lažjih pasem, nam morda tudi še donašajo dobiček, seveda le v primeru, če se niso izvalile prepozno in so tudi bile v času njihovega razvoja pravilno krmiljene.

Drugo temeljno načelo uspešne vzreje pa je prehrana naraščajo. In prav v tem se dandanes, ko primanjkuje žitnega zr-

nja, veliko greši. Mnogi namreč menijo, da potrebujejo piščanci posebno skrb in nego le v času, ko jih vodi kolkja. Ko pa jih kolkja zapusti, so po njihovem mnenju povsem samostojni in se zanje ni treba več brigati. Res pa je ravno nasprotno! Dokler vodi piščance kolkja, nimamo z njimi posebnih težav, a ko jih ta zapusti, bodi naša skrb za sirote tem večja. Zivalce si v tem času še ne morejo same poskrbeti dovolj živeža. Pomanjkljiva nega in prehrana v času razvoja pa se vedno brdiko maščuje. Zato bodi naša skrb za doraščajočo mladino prav tolikšna, kakor je bila takrat, ko jih je še vodila okrog kolkja. Kdor tedaj meni, da se za mladino ni treba več posebno brigati, je boljše, da se z vzrejo ne ukvarja, ker bo le redkokdaj dosegel uspeh.

V nadaljnjem hočem na kratko opozoriti na nekatere posebnosti, ki jih mora vsak perutninar upoštevati, če hoče uspešno vzrejati živali.

Ko so piščanci 6—7 tednov stari, jih kolkja navadno zapusti. Piščanci ostanejo še nadalje v istem hlevčku kakor so bili do zdaj in ker so že delno operjeni, imajo že precejšnjo lastno toploto. Ker se ponoči stisnejo skupaj, se toplota še poveča. Seveda jih ne smemo imeti v prehladnem prostoru, n. pr. v kleti ali v podstropnišču z betonskimi flemi, zlasti pa ne na prepihu. Tla naj bodo nastilana s kratko slamo, senom ali pa s suho praproto, ki ima še to dobro lastnost, da odganja mrčes. Ako kokošjerejec ne upošteva navedenega, bo kaj lahko opazil, kako se živalce skupaj drenjajo. Tudi se dogodi, da izrinejo iz srede na kraj slabice, kjer revčki v hladnem jutru od mraza drgetajo. So to navadno bodoče jarčice, ki jih močnejši petelinčki izrinejo iz skupine.

Ker jim postane sčasoma tudi hlevček pretesen, nastane vprašanje, kam tedaj z njimi. Zelo napačno bi bilo dati piščance v skupno kurnico k starejšim kokošim. Zato jim raje določimo poseben hlevček. Mnogi perutninarji si uréde tako zvani **prenosljiv hlevček** za mladino, ki ga z mladino vred prinašajo zjutraj na pašo, zvečer pa odnašajo spet domov na varen kraj pod kako šupo ali pa skedenj. V takšnem prenosljivem lesenem hlevčku ostanejo doraščajoči piščanci tudi ponoči. Hlevček je lahko kaj preprosto napravljen, poglavito je le, da je zračen, prostoren in sončen ter zavarovan pred dežjem, prepihom in roparicami. Dno naj bo tako urejeno, da ga moremo izvleči in zlahka očistiti. Nanj natrosimo mivke ali pepela ter po vrhu še zrezane slame ali pa praprot.

Zdaj velja pravilo: **Z mladino čim več na prosti pašo!** Ker pa vedno in povsod to ni mogoče, zlasti ne v mestih in tudi v predmestjih, je treba doraščajočim piščancem urediti vsaj majhno ograjeno tekalnišče ali brskališče, kjer najdejo živalce vsaj nekoliko prilike, da se razgibljejo. V tem prostoru pa mora biti v poletnih mesecih poskrbljeno tudi za senco, bodisi da ga zasadimo s fižolom preklarjem, sončnicami, topinamburjem itd. ali pa napravimo majhno leseno lopico ali utico iz smrečja, pod katero se perutnina zadržuje v opoldanskem vročem soncu, kamor se pa lahko tudi zateče med nalivom in dežjem. Nagle vremenske spremembe piščancem lahko zelo škodujejo. Kaj pogosto dobé drisko ali nahod, ki jih lahko obetno ovira v njih razvoju ali pa celo uniči. Piščanci naj prenočujejo **na tleh**

in ne na gredah. Šele 5—6 mesecev stare živali smejo prenočevati na gredah.

Važno je tudi, da ločimo čim prej petelinčke od bodočih jarčic. Pri piščancih lahkih pasem moremo petelinčke kaj lahko ločiti od bodočih kokošk, in to po grebenastem nastavku, ki jim zgodaj zraste. Piščanci težkih pasem pa se operijo kasneje in tudi grebenasti nastavek se kasneje razvije. Pa tudi pri teh slednjih se pojavijo vidni znaki, po katerih kaj lahko ločimo samce od samic. Petelini imajo bolj pokončno držo, debelejšo glavo, daljši vrat, krepkejše kosti in daljše noge. Zgodnja ločitev petelinčkov od kokošk ima velike prednosti. Petelinčki se med seboj neprestano ravšajo, pa tudi nadlegujejo mlade jarčice. Seveda bi bilo najbolje vse odvišne petelinčke kopuniti, kar pa letos ne kaže storiti, ker je prehrana predraga. Važno pa ni samo ločiti živali po spolu, ampak izločiti vse šibke in slabotne živali ter jih izročiti kuharici. Kdor hoče imeti zdrav in krepak zarod, ne sme biti pri odbirji popustljiv, ampak odločen in neumljen.

Da je prehrana odrščajoče mladine zelo važna, ni treba še posebno poudarjati. Piščance moramo krmiti redno in zadostno. Skrbeti moramo za čim večjo spremembo v hrani. Mehko zamešano hrano mlade živali rade žro. Vendar jim ne sme ostajati v koritcu, ker se poleti rada skisa. Skisana hrana pa je strup za živali. Za večje število piščancev imejmo dovolj korit, da lahko dobe vse živalce naenkrat prostor pri jedi. V nasprotnem primeru bodo krepkejši piščanci odpirali slabotnejše od hrane. Mladini tudi dajmo čim več sveže zelenjave, ki jo pa moramo na drobno zrezati. Tudi naj ima perutnina vedno na razpolago svežo pitno vodo. 1—2 g železne galice na liter vode prepreči marsikatero nevarno obolenje perutnine. Napajalnik naj bo v senci.

V poletnih mesecih se razne pršice in uši, ki napadajo perutnino, silno množe. Kurnico je zato treba vsaj enkrat na teden temeljito osnažiti, vse lesene dele, kakor: grede, stojala, gnezda itd. oprati z vrelo vodo, posušiti in nato namazati s

petrolejem. V prašno kopelj natrosimo tudi tobačnega prahu, ki je odlično sredstvo proti tej golazni.

Ako smo ločili petelinčke od kokošk, jih lahko ene in druge drugače krmimo. To pa je zelo važno. Perutninar ima tedaj v roki sredstvo, da krmi živali povsem po potrebi, t. j. da jih vzreja kot plemenke ali pa kokoši nesnice. Perutninar lahko vpliva pri mladih kokoškah s krmiljenjem na hitrejši razvoj, pospešuje nesnost ali jo pa zadržuje. Lahko more tedaj siliti na čim zgodnejšo nesnost ali jo pa ovrati, kar vse je za razvoj živali in dobičkonosnosti reje velike važnosti. Umriemu perutninarju niso po volji jarčice, ki zgodaj prenesejo, ker nesejo le drobna jajca, pa tudi njih število je majhno; zaostanejo v razvoju in se tudi pozneje več ne okrepe. Za plemo so takšne živali manj sposobne. Jarčice, ki prenesejo že v avgustu ali septembru, se pogostokrat že v jeseni delno preperjajo in sicer na vratu in repu, vsled česar prenehajo nesti in začno spet nesti šele čez 2—3 mesece. Živali lahkih pasem ne bi smele prenesti, dokler niso vsaj 6 mesecev stare, jarčice srednje težkih pasem s sedmimi meseci, jarčice težkih pasem pa šele z osmimi meseci starosti. Najboljše nesnice so navadno tiste, ki prenesejo v oktobru, ker nesó potem vso zimo. Nikoli pa ne sme perutninar siliti na zgodnjo nesnost živali, ki jih namerava naslednje leto uporabiti za plemo. V prvih 3 mesecih naj bo hrana piščancev bogata na beljakovini. Od 3—5 meseca je pa treba beljakovine zmanjšati najmanj za polovico in jih nadomestiti z drugo hrano, ki sicer vpliva na razvoj telesa, ne pa toliko na spolno in nesno dozorelost. 5—6 mesecev stare kokoške že lahko pridružimo odraslim kokošim, kar se navadno zgodi v septembru ali oktobru.

Nikakor pa ne kaže jarčic predevati iz kurnice v kurnico, kar vedno slabo vpliva na nesnost. Jarčica, ki je v jeseni že prenesla, pa smo ji določili novo bivališče, preneha skoro vsaka za več časa nesti. Jarčice krmimo seveda kot ostale odrasle kokoši.

### Gospodinjstvo.

## Sladosok v vsakem gospodinjstvu

Sladosok je naraven in neprevret mošt iz ranega jagodičevja, grozdja, jabolk, brušk itd. Z raznimi postopki dosežemo, da se neograničeno dolgo drži. Vsebuje 10—15krat več hranjivih sestavin kakor prevret v vino in je istočasno hrana in čiviljujoča pijača.

Da je sladosok pri nas tako malo razširjen, niso samo krivi neznanje, malomarnost in komoditeta, temveč največkrat pomanjkanje priprav, kot so sadni mlin in preša. Kako shajamo tudi brez teh naprav, hočemo v naslednjem pojasniti.

V veliki lonec, kakor jih rabimo za kuhno svinjske reje ali perila, nalijemo za širino roke na visoko vode. V njej stoji na lesenem podstavku ali narobe postavljenem krožniku skleda iz emajlirane pločevine, porcelana ali aluminija. Čez posodo razgrnemo dva **prekuhana** prta, in sicer najprej prt iz goste tkanine, ki ga pritismo do skleda in čez tega drugi prt iz redke tkanine, ki ga pa manje poglobimo. Oba prta privežemo z močno vrvjo na robu lonca. Nato damo 3.5 do 4 kg sadja na

gornji prt. V to je primerno vse jagodičevje (ribizel, ogas itd.), črešnje, višnje, jabolka, hruške, grozdje in tudi rabarber. Sadje poprej dobro operemo, paziti pa moramo, da ni nagnito. Večje plodove razrežemo, druge lahko pustimo cele. Sadje naj bo sočno in sicer je kisló bolj priporočljivo, ker preveč sladko sadje daje plehek sok. Če je sadje preveč kisló (ribizel), lahko dodamo 5—15 kg sladkorja na kg. Navadno pa to ni potrebno.

Ko smo sadje dali na prt, pokrijemo lonec najprej s pergamentnim papirjem, potem pa poveznemo na lonec pokrov, ki mora dobro zapirati. Na to zavežemo prte (dolgi naj bodo do 1 m) preko pokrova križem, nakar lahko odstranimo vrv, s katero smo prte privežali na rob lonca. Tako visi sadje na pokrovu in ga pritiska na lonec. (Vidi sliko.)

Pri malem ognju kuhamo sedaj 1½ ure. Prehudo zagrejanje bi dalo soku neprijeten okus, s premalo kuhanja pa ne bi izcedili dovoljno soka. Normalno se dobi soka 75—85% od količine sadja.

Ko je sadje dovoljno prekuhano v pari in se je ves sok izcedil, ga natočimo v šte-



klenice. Steklenice smo poprej oprali v raztopini sode in potem jih pustili 24 ur v čisti vodi. Pred polnjenjem steklenice malo segrejemo, da nam se ne bi razpočile, če vlivamo v nje vroč sok. Napolnimo jih ne čisto do roba, temveč pustimo za 3 cm prostora. Pazimo, da postopamo pri vsem tem kolikor mogoče čisto, da ne spravimo v sok škodljivih glivic, ker bi nam pozneje začel sok vreti. Za to moramo lijak, zajemalko, čepce itd., popopiti v vrelo vodo in jih tako razkužiti. Pazimo tudi, da so čepi novi, na obeh straneh enako debeli in prekuhani v kropu, kateremu smo dodali na 1 liter vode 4 g metasuflita. Steklenice polnimo čim hitreje in jih takoj začepimo. Polne steklenice postavljamo na glavo v pripravno košaro in jih pokrijemo s prtom. Od časa do časa jih tudi pretresemo. Čez eno uro vtaknemo vrat steklenic v raztopljen parafin (ostanki sveč). Priporoča se tudi, da polnjenje steklenic ne obavimo na prepihu, temveč v zaprtem prostoru, ker veter prinaša škodljive mikrobe. Steklenice shranimo v ležeči legi. Tako nam se bo sladok držal leta in leta.

## Kuhinjski recepti

### Zelenjadna grmada.

**Fritatti:** 1/4 l mleka, 3 jajca, 12 dkg moke, sol, mast za peko.

**Nadev:** 5 dkg riža, 8 dkg masti, 6 dkg gob, čebula, 1/2 l zelenega graha, 1 mala karfijola, 10 dkg stročjega fižola, 1 kole-rabica, 1 korenje, 10 dkg presnega masla.

Z vode, jajc, moke in soli speci palačinke, lahko tudi s snegom, da so bolj rahle. Nato deni v namazano skledo 1 palačinko, to pomaži z gobovim rižem, pokrij s palačinko, potrosi z namašlu dušenim graham, zopet palačinka, dušen fižol, palačinka, dušenje korenje in kolera-bice. Nadaljuj, da porabiš korenje in kole-rabice, karfijolo itd., na vrhu naj bo palačinka. Zelenjavo očisti, in jo kuhaj in duši v presnem maslu. Vse to prelij s smetano, zvrkljano z rumenjaki in peč 1/2 ure v pečici. (1/2 l smetane, 2 rumen-jaka).

### Makaronov narastek.

33 dkg makaronov, slana voda, 10 dkg presnega masla, 3 rumenjake, 3 dkg parmezana, 1/2 l smetane, sol, mast za pekač.

Makarone nalomi, operi in deni kuhaj v vrelo slano vodo. Kuhane in ohlajene ter dobro odcejene prideni k umešanemu presnemu maslu in rumenjacom, smetani, parmezanu in dobro zmešaj. Nazadnje prideni trd sneg in rahlo umešaj. Napolni nama-

zano, z drobtinami potrošeno, obliko ali pekač in speci. Ravno tako delaš rezančev narastek.

### Krompirjevi žlikrofi s porom.

1/2 kg moke, 3 jajca, voda; **Nadev:** 1/4 kg krompirja, 5 dkg ocvirkov, zelen peteršilj, sol, drobtine, 10 dkg masti, por.

Z rezančevega testa in nadeva delaj kot idrijske žlikrofe. Zakuhaj v slan krop. Kuhane scedi in potresi z dušenim porom, katerega preje očisti in zreži na rezance. **Nadev:** kuhan, pretlačen krompir zmešaj z ocvrtimi ocvirki, seseklanim zelenim peteršiljem, soljo in drobtinami.

## Kratke pouke.

### Kolobarjenje v vrtnarstvu

Vrtnarstvo je najintenzivnejša veja poljedelstva. Od nje dobivamo največ pridelkov po enici površine.

Za uspešno vrtnarjenje je ravno tako potrebno strokovno znanje kakor pri vsakem drugem delu v kmetijstvu.

Kakor v kmetijstvu brez kolobarjenja ne moremo doseči trajnih uspehov, tako ga tudi v vrtnarstvu ne smemo zanemarjati. Kolobarjenje usmerja gnojenje, samo da se v vrtnarstvu zadovoljimo s triletnim kolobarjenjem.

Vrtno zemljo gnojimo vsako tretje leto s ca 300 q hlevskega gnoja po k. i. Zato razdelimo vrt na tri enake dele. Na prvi tretjini pognojena zemljišča bomo posejali zelje, špinacio, karfijolo, ohrov, kole-rabo. Drugo leto sejemo na tem mestu čebulo, redkev, peso, petršilj, krompir. Tretje leto gojimo zrnatost zelenjavo: grah, bob, fižol. Vse tri dele vrta razdelimo na gredice, ki so povezane s stezami zaradi lažje obdelave.

### Boleče razpoke na seskih

Pri posameznih kravah opažamo od časa do časa, da jim razpoka koža na seskih in sicer vedno počez in le redko vzdolž seska. Kravo te rane seveda bolijo in skelijo ter je nemirna pri molži. Bolezen ni prenosna in se pojavi le pri eni in isti živali. Traja 4-6 tednov, nakar se zopet izboljša.

Vzrok razpokanja seskov je nenormalna suhost kože, ki ne proizvaja dovoljno naravnih maščob. Tudi pri ljudeh opažamo ta pojav, saj nekaterim roke kaj rade razpokajo. Poizkus, da kožo namažemo s svinjsko mastjo ali z glicerinom, bo sicer v početku še precej uspešen, pozneje pa bo osušenje kože še huje nastopilo. Prav uspešno se je pokazala v takšnih primerih maža, ki nam jo sestavi vsak drogerist iz: 1 dela rezorcina, 20 delov lanolina, 5 delov cinkovega oksida in 5 delov vazelina. Pred vsako molžo namažemo vse seske z njo, za kar je rabimo za eno fižolovo zrno. Ta maža je priporočljiva tudi za ljudi, ki trpe na razpokanju rok ali ki se pri hoji hitro odrgnejo (volk).

### Vzgojni značaj združništva

Združništvo je staro kakor človeški rod. Uveljavlja se na vseh poljih družabnega razvoja. Kot so se ljudje že v prazgodovinski dobi združevali v borbi za življenjski obstanek, tako je to potrebno tudi danes.

Za uspešno izpolnjevanje vsakega poklica je potrebno strokovno znanje. Zemlja je splošni blagor, ki se ne more povečati, Medtem pa potrebe vedno naraščajo z razvojem civilizacije. Zato je treba zemljo racionalno izkoriščati, ker vemo, da so mnoge civilizacije propadle ravno vsled neracionalnega kmetijstva. Posledice takega nazadnjaškega kmetijstva so vedno pogubne, ker v proizvodnji mora vladati popolno ravnovesje med poljedelstvom, trgovino in industrijo.

Skozi združništvo, to je organizacijo, se najhitreje razširjajo splošna in strokovna prosveta, kultura in civilizacija. Združništvo je ne samo močan faktor za uravnavo socialnega položaja delovnega ljudstva, ampak tudi deluje vzgojno, ker duševno oplemenjuje. Siri med ljudstvom slogo, ljubezen, bratstvo ter enakost. Ono razvija smisel za medsebojno solidarnost, pomaganje, spoštovanje, discipliniranost ter pokorščino.

## Društvene vesti.

### KMETIJSKA DRUŽBA

ima za svoje člane sledeče blago na zalogi:

#### Gnojila:

**Apneni soliter** (nitrodelujoče) dušičnato gnojilo za vse vrste okapavin, povrtnino, travnike po košnji itd.);

**kostno moko** (visokopodstotno fosforno gnojilo za ajdo in jesensko gnojenje vinogradov, travnikov, ozimin in drugih posevkov).

**Preskrbite se že sedaj s temi gnojili, ker so zaloge omejene!**

#### Krmila:

Poklajno apno (neobhodno potreben dodatek k hrani mlade živine, brejih krav, perutnine).

#### Zaščitna sredstva:

Ceretan (za razkuženje semen), žvepleno apnena browning, polibarit, solbar (za uničevanje glivičnih bolezni na sadnem drevju in drugih sadežih), meritol, zelenilo (za uničevanje grozdnega sukača in črvivosti sadja), tobačni izvleček, kvasilja (proti raznim listnim ušem), zeljo-pasta, zello-zrna (zastruplja podgane, miši in voluharje).

#### Semena:

Travná, deteljna, pesa itd.

#### Poljedelski stroji:

Sadni mlini, mlatilnice, slamoreznice (motorne in ročne), žitočistilniki, trijeri, reporeznice, kosilnice, okopalniki, kultivatorji, izruvači za krompir, univerzalni stroj za saditev in obdelovanje krompirja itd.

Zaloga je omejena. Blago rezerviramo, ali pa ga dostavimo pozneje samo, če se popolnoma plača. **Kmetovalci, priskrbite si orodje pravočasno!**

#### Orodje:

**Kakovostno:** Kundejevo (cepilni noži, drevesne škarje, obrezači, krtače za sadno drevje, škarje za gosence, škarje za striženje mej, strgule), lopate, kose, osle, krampi, motike itd.

**Kletarske potrebščine:** Azbest, eponit, kalmetabisulfit (za čiščenje vina), kipelne vehe itd.

**Mlekarke potrebščine:** Posnemalniki, pinje.

**Zivinozdravniški predmeti:** Rekord-odpiralci za žrela, trokarji, zastavljaki.

**Perutninarske potrebščine:** Znamke za perutnino.

Nabava kmetijskih potrebščin je sedaj izredno težka in kdor le zmore, naj ne odlašá, da si jih čimprej nakupi!

**Inserati se računajo po naslednjih cenah:**

1/32 strani = Lir 19.— + Lir 1.— ogl. takse  
 1/16 strani = Lir 38.— + Lir 1.50 ogl. takse  
 1/12 strani = Lir 50.— + Lir 1.50 ogl. takse

1/8 strani = Lir 75.— + Lir 6.— ogl. takse  
 1/4 strani = Lir 150.— + Lir 12.— ogl. takse  
 1/2 strani = Lir 300.— + Lir 12.— ogl. takse

1 cela stran = Lir 600.— + Lir 24.—  
 oglasne takse  
 (26 × 20 cm = 520 cm)

Priloge listu se računajo za vsakih 1000 komadov 38 Lir.

**Mala naznanila.**

Le proti predplačilu, vsaka beseda 20 cent., najmanj 5 Lir z oglasno takso.

Upravništvo ne prevzame posredovanja. Vsakega 12. v mesecu se zaključuje sprejemanje oglasov za prihodnjo številko.

**Brinje in fige za žganjekuho**

ima na zalogi tvrdka IVAN JELACIN, Ljubljana, Aškerčeva cesta 1, telefon 26-07. 1

**Fige in grozdčije**

mudi najceneje franko Ljubljana in franko Radohova vs Sever & Komp., Ljubljana, Gosposvetska c. 5. 6

**Fige za žganjekuho**

dobite najceneje pri Ant. Krisper-coloniale, Ljubljana, Tyrševa (Dunajska) cesta 31. 2

**Posetite**  
**kavarno „TABOR“**  
**v Ljubljani**

**Oglasiti v**  
**„Kmetovalcu“**  
**imajo uspeh!**

Docent dr. Matko: **SKRIVNOSTI ČLOVEŠKEGA TELESA**

218 strani, 81 slik . . . . . Lir 29.—

Razvojni vpliv na človeško telo, da se žensko telo spremeni v moško, določitev spoja itd. itd.

Lapuh:

**MED LOVCI IN PASTIRJI**

64 strani, 13 slik . . . . . Lir 10.—

Naročite pri: J. BLASNIKA NASL., univerzitetna tiskarna, litogr. in kartonaža, Ljubljana, Breg 10-12

**SLOVENIA TRANSPORT JOSIP L. ŠILIH**

ŠPEDICIJA — MEDNARODNO TRANSPORTNO PODJETJE ZA IZVOZ IN UVOZ BLAGA

**LJUBLJANA**

MIKLOŠIČEVA C. — TEL. 27-18, 37-18

Obava izvoznega in uvoznega ocarinjenja na carinskih postajah Ljubljana, Jesenice, Rakek, Maribor, Sušak — Železniški in carinski biro — Tarifna obvestila — Vse železniške in carinske informacije brezplačno.

**KMETJE!**

**Ukrenite** vse potrebno, da dobite iz svoje zemlje čim obilnejše in čim boljše pridelke.

**Izvršite** pravočasno košnjo, seno dobro posušite, da boste imeli dovolj dobre živinske krme za zimo. Po košnji gnojite travnike z gnojnico in superfosfatom.

**Pridelke ozimin** spravljajte pazljivo, da bo čim več klenega zinja.

**Strnišča** po končani žetvi čimpreje preorjite, da s tem preprečite nepotrebno izsuševanje zemlje.

**Sejte** čim več ajde, kateri izdatno pognojite, da bo čim več ajdovih žgancev.

**Strniščna repa** je zelo važna za živalsko krmo, zato ji gnojite s hlevskim gnojem ali z gnojnico in dodatkom umetnih gnojil.

**Zelenjave tudi v poletju** in jeseni ne podcenjujte. Sejte čim več poznih zelenjadnih vrst, da ne bo pozimi manjkalo zdrave hrane.

**Škropite sadno drevje**, da bo pridelek sadja zdrav in obilen.

**Proučite** dobro in upoštevajte vse uredbe in določbe za uravnavanje kmetijske proizvodnje in vnovčevanje kmetijskih pridelkov, da se izognete neljubim zakonskim posledicam!

Vsa tozadevna potrebna pojasnila in navodila daje

**„PREVOD“**

PREHRANJEVALNI ZAVOD ZA LJUBLJANSKO POKRAJINO