

gospodarske, obertnijske in národske.

Izhajajovsako sredo in saboto. Veljajo za celoleto po pošti 4 fl., sicer 3 fl.; za polleta 2 fl. po pošti, sicer 1 fl. 30 kr.

V Ljubljani v sredo 3. septembra 1856.

Pregled mnogoverstnih govejih rodov.

Vse rodove goveje živine zamoremo ločiti v trojne:

1. v dolinske ali ravninske,
2. v planinske ali hribovske,
3. v srednje ali navadne deželске.

Dolinski ali ravninski rod.

Lastnost dolinskih rodov, ki od nekdanj bivajo po dolinah in velicah ravninah, je, da vse pri njih je bolj na dolgo stegnjeno; imajo namreč te goveda dolgo, ozko glavo, dolge, gladke, bolj ali manj proti spred zakrivljene rogove, ozke in bolj gladke ušesa, dolg in ozek vrat brez kreželjca ali le z majhnim kreželjcom, široke močne pleča, dolg ne preokrogel život, križ navzdol, dolg pa nizko nastavljen rep in visoke noge.

Naj imenitniše goveda dolinskega rodú so:

1. holandske, friziške, ki slovó zavolj obilnosti mleka; od tod tudi imenitni holandski sir;
2. poljske in ogerske goveda. Goveda te so sive barve, ki ali bolj na belo ali bolj na černo cika, imajo visoke noge, široke kovke; za mleko ni ne poljska ne ogerska živina; al meso nje je žlahno, spitati se dá kaj dobro, in za vprego ni močnejših goved. Če bi poljske in ogerske goveda še za mleko tako dobre bile, kakor so za meso in vprego, bi prekosile vse druge na svetu. Ogerske goveda se ločijo od poljskih v tem, da so še bolj velike (na višjih nogah) in da imajo večje in gladkeje rogove.

Planinska ali hribovska živina.

Poglavna lastnost tega rodú memo dolinskega je, da pri njem je vse bolj na kratko izdelano; glava je bolj kratka in debela, rogovi so krajši in bolj na zad obrnjeni, vrat je debel, život okrogel, križ visok, rep krajši, debelejši in visoko nastavljen, zadnji del je močen.

Naj imenitniše goveda planinskega rodú so:

1. štajarske iz mircne doline. Te goveda so tako rekoč prestopki dolinskega rodú v planinski. Verjetno je, da iz bližnjih ogerskih ravnin so se zaplodile goveda v štajarske planine, in tukaj se je sčasoma izdelal poseben rod, ki slovó po svetu in ima z ogerskim v barvi veliko enakost, pa tudi v tem, da za mesnico in vprego so štajarski voli posebno dobri, verh tega pa so štajarske krave še kaj dobre mlekarce. Zavolj teh trojnih dobrih lastnosti stoji tedaj štajarska goveja živina iz mircne doline med vsemi našega cesarstva na prvi stopnji.

Goveda iz mircne doline so tamno-sive, pepelnaste barve, redkokterikrat bolj svitle, rumenkaste; okoli očí imajo bele okroge, in po teh se na prvi pogled spozná pravi mircodolinski rod.

2. Švajcarske goveda slovó po svetu posebno zavolj obilnosti mleka, pa tudi dobrega mesa; v Švajci pa si niso vse goveda enake; tri plemena se dajo lahko razločiti: naj večja švajcarska živina je v kantonih Švic in Cug, — srednja v kantonih Apencel, Lucern in Cürich, — majhna v kantonih Unterwalden in Uri. Švicarski rod je črnorujave barve, glava ni posebno široka, in rep ni posebno visoko nastavljen. — V Berdu

in Freiburgu je pa brezast rod, namreč rudeče-rujav z belimi lisami. Meso tega rodú je pa grobo in za molžo ne veljá veliko.

3. Algajski, švabski ali vorarlberski rod se ujema zlo s srednje velikim švajcarskim, le da ima to posebnost, da te goveda so okoli gobca bele in sploh bolj svitle barve kot švicarske.

4. Tiroljske goveda niso velike, so večidel rudeče, pa tudi kostanjeve barve, trebuh imajo okrogel, kožo debelo, za mleko so dobre; meso njih je grobo, bolj tamno-rudeče barve; jedó kaj rade in niso zberčne; tudi ob pičli klaji ne shujšajo hitro, ker imajo debelo kožo; ravno zavolj te debele kože pa so, kadar se pitajo, ob kratkem debele viditi.

Srednji ali navadni deželski rod.

Goveda tega rodú se bližajo včasih bolj dolinskim, včasih planinskim, večidel so mešanica, ki si jo naredí vsaka dežela po svojem. Da v taci okoljšinah, če gospodarji ne ravnajo po vodilih umne živinoreje, se ne more nič žlahnega narediti, vsak lahko sam previdi. Ako pa gospodarji ravnajo umno, da le dobre in naj lepše domače krave plemenijo z lepimi, njim primernimi biki, pa zamorejo tudi iz domačega blaga dobro živino napraviti, in če stanovitno po teh vodilih delajo, si zamorejo izrediti tako rekoč svoj posebni rod, kakor se to vidi na nekterih grajšinah, ki so si iz domače osnovali prav lepo in dobro živino.

Popisa vunanje podobe deželskih rodov ne moremo bravcem podati, ker v teh rodovih ni nobene stanovitosti ne v velikosti, ne v barvi, ne v nobeni drugi stvari.

Kteri rod je tedaj naj bolji?

Vsak ravno omenjeni ima svoje dobro, tako, da ne moremo od nobenega reči: čez tega ga ni.

Holandsko-friziški je sicer prvi zastrán obilnosti mleka, al več družih rodov ga prekosí v sirovem maslu in siru; — ogersko-poljski preseže v mesu, loji, koži in pripravnosti za vprego vse druge, mesar si tedaj ne more boljih goved želeti, kakor so ogerske; — švajcarska živina slovó zavolj obilnosti dobrega mleka, in je še več obrajtana kakor štajarska iz mircne doline, čeravno je tudi ta za molžo posebno dobra in zraven tega se rada spita; — dobre mlekarce so tudi tiroljske krave, in ker so bolj majhne in zadovoljne s slabo klajo, jih imajo v goratih krajih posebno radi; tudi med domačo deželsko živino, če ravno je silo veliko slabe in zanemarjene med njo, je dokaj lepe in dobre, in ta je za domačo rejo tudi zato naj bolja, ker ni tako draga kot ptuja.

Za hišne potrebe kaj.

(Česmigovec napraviti). Naj si dá nabrati pridna gospodinja česmigovih jagodic, kolikor je treba; naj jih dene v leseno posodo, ter jih stolče lesenoj tolkačoj, potem jih stlači skozi sito v lončeno posodo. Tako pridobljeni česmigovec naj postavi na hladno mesto, da stoji 24 ur. Je ta čas pretekla, naj odcedí sok od gošave, ter naj ga vlije v bottle, kterih pa ni treba do dobrega zamašiti, ker bi inače utegnile razpočiti se. Taki česmigovec se dá hraniti mnogo let, in potrebovati ga utegnemo namesto limoninega soka