

gospodarske, obrtniške in narodne

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

V Ljubljani v sredo 19. aprila 1876.

Obseg: Divji kostanj dobra krma živini in pa zdravilo. — Kmetijski zgodovinski spomini vsega sveta vredjeni po mesecih. (Dalje.) — Navod za pridelovanje lanú in prediva po Belgiškem načinu. (Dalje.) — Iz poročila o delovanju in konečnem računu prve Kranjske sirarske družbe „Bitnje“ v Bohinju. (Dalje.) — Nova slika. — Nova knjiga — Velikonočno premišljevanje. — Mnogovrstne novice. — Deželni zbori. — Naši dopisi. — Novičar.

Gospodarske stvari.

Divji kostanj dobra krma živini in pa zdravilo.

Tudi v našem listu bilo je večkrat pisano o veliki vrednosti divjega kostanja, vendar ga naši kmetovalci ne čislajo tako, kakor zasluži. Naj tedaj še enkrat njemu na hvalo kaj rečemo.

Vsaki naši domači živini je divji kostanj jako tečna in zdrava krma.

Predno gospodar divji kostanj živini položi, naj ga vselej v vodi nekoliko časa namaka, da zgubi grenki in neprijetni okus. Veliko raje žre živina divji kostanj, če se stolčenemu ali zmletemu malo ječmenove moke in soli primeša.

Konjem in govedom se divji kostanj zelen ali suh, cel ali le malo zdrobljen lahko poklada. Po razmeri njihove starosti in velikosti se konjem in govedom na dan daje 150–300 kostanjev, ta porcijon pa tudi dvakrat ali celo trikrat na dan.

Divji kostanj dela pri kravah posebno na mleko; daje se jim zmljet, šrotan ali pa stolčen z rezanico pomešan.

Preišči se z divjim kostanjem dobro izpitajo (odebelijo); poklada se jim frišen ali posušen, cel ali zdrobljen. Bolje je pa, če se jim šrotan dá.

Ovcam se divji kostanj dá šrotan ali pa cel, poprej pa se mora nekoliko dni v vodi namakati in potem v peči posušiti, da se skorja oluši.

Tudi zdravilna moč divjega kostanja se zelo hvali pri nekaterih boleznih konj, goved in ovac, to je taci, pri katerih so želodec ali čeva oslabela po driski brezvnetja, ali če si je živina želodec pokvarila, da rada ne je.

Iz poročila

o delovanju in konečnem računu prve Kranjske sirarske družbe „Bitnje“ v Bohinju

gledé na sirarsko dôbo od 25. maja do 6. okt. 1875.

(Dalje.)

Kaj pa se bolje obnese in kako naj delamo pri taci, manjših blebih, ali naj pustimo vso maščobo, ali jim je vendar še nekoliko odzamemo? to naj odloči

poštev, ki gledé na ceno masla in zadevnih vrst sira pojasni, kako se čez noč izvržena smetana bolje splača, ali če jo posebej v maslo, ali pa koj v sir podelamo.

Tedaj hlebe spod 40 funtov delajmo kakor si že bodi, ali celomastne, da imamo še vedno Grojerja 1. vrste, ali pa jim nekoliko smetane odvezemo, če čutimo, da se nam po ugodnih okoliščinah posebej boljše splača.

Kdor je prej, ko sem rekel, da le pri hlebih težih od 40 funtov naj se nekoliko smetane odjeme, prav razumel tako, da pri manjših naj se po okolnostih jemlje ali pa ne odjeme, naj pa zopet zdaj dobro zapomni, da ta meja bila je le postavljena, ker je bilo govorjenje od pravega Grojerja v 40, 70 do 80 težkih hlebih, od Grojerja v tesnem pomenu, od Grojerja 1. vrste.

S tem tedaj nikakor ni rečeno, da bi našim 20 do 40 funtov težkim hlebom ne smeli nekaj smetane odreči in po izgledu Švicarjev in Predarelcev delati, če nam bolj kaže, neke slabše vrste Grojerja; ne, ne! velikoveč moram to prav zelo priporočati, kedar zavolj visoke cene masla in prenizke cene mastnega sira to več dobička daje.

Samo to se mi treba zdi tukaj s posebnim povdankom opomniti, da moramo, če po izgledu nekaterih Švicarjev in Predarelcev tako delamo, po njih izgledu pa tudi spoznati to, da tak slabše Grojerske sorte sir mora pa tudi niže cene memo boljšega biti, in se nam ne sme čudno zdeti, če se nam po okoliščinah tudi le po 26, 28 do 30 gold. cent plačuje; misliti moramo, da za nižo ceno sira nas pridelano maslo dobro vnaša. Tako spoznanje se pa pri naših kmetih kaj počasi prebujajo, kar ni čuda, ker smo še novinci v sirarstvu, in poročilo od znižane cene vsaki prodajalec le nekako težko ume. Nekateri od kakega razločka pri siru po dobroti kar nič vedeti nočejo, le, kar „vaga dá“, to poznajo in tirjajo, da bi bili kupci po svetu tako neumni, da bi sir, bodi si prav ali mazarsko izdelan, mlad ali že osušen in vležan, popolnoma ali na pol masten, vsega brez razločka po enako visoki ceni plačevali!

Iz tega, kar sem razložil pod 2), je razvidno, da trdim, da naša Bitenjska družba, ki zdaj redno le popolnoma mastno sirari, bi svoje mleko še boljše v denar spravila, ako, ker zavolj prepričle množine mleka imenitnega polno mastnega Ementalca doseči ne more, bi iz dveh molž vkup delala Grojerja 1. vrste v hlebih po 40 do 80 funtov.