

Štajarska kokoš.

Štajarska kokoš sloví daleč po svetu že dolgo tako, da ni odveč, da tudi mi enkrat o njeni imenitnosti kaj več povemo po spisu gosp. Leopold Presoli-a v Gradcu, ki ga je priobčil časnik „Oest. ungar. Blätter für Geflügelzucht“.

Kaj pa dela Štajarsko kokoš tako imenitno? Ona združuje vse lastnosti, katere so na hvalo tej vrsti domače perutnine. Te lastnosti so pa sledeče: Štajarska kokoš je trdne in čvrste nature, da strpi tudi ostro in mrzlo podnebje, ni zbirčna v hrani, je rodotna, precjel velika in se izvrstno dobro izpitati (odebeliti) dá; pute nesó mnogo jajic, po 130 do 150 leta in dan; mesó izpitanih kopunov in kapunk je tako okusno, da se meriti more s francoskimi. Nepitan petelin vaga $2\frac{1}{2}$ do 3 kile, pitan kapun pa 3 do 5 kil.

Štajarske kokoši prvotna domovina je doljni (slovenski) Štajer, od koder se je zaplodila tudi na górenje (nemško) Štajarsko tako, da so slovenske in nemške kokoši; une od Celja in Maribora, Radgona in Ljutomera gori do Gradca, te pa od Gradca naprej v gornje Štajarsko.

Da je Štajarska kokoš res imenitna, priča nam to, da se prodaja celo v Nemčijo, na Angleško, v Holandijo in Rusijo.

Ker so si Štajarci že nekdaj zaplodili tako dober rod, ga skrbijo pa tudi ohraniti. Glavna hrana kokošim je turšica, proso, pšenica, ajda itd.; živalske hrane si pa iščejo same na gnojiščih in bližnjih travnikih. Mnogo kmetic krmi jih s samo turšično moko z vodo ali mlekom podelano. Turšico zato v peči pražijo, da postane potem prav suha in krhka, potem jo z mlekom spod krave pomočijo ali pa tudi z maslom ali špehom zabelijo; s tako krmo pitajo kokoši. Če se turšici dodáše prosá, postane potem meso pitancev še bolj okusno. Baron Washington, kateremu je posebna skrb za izrejo žlahnih kokoši, je upeljal tuje pleme, namreč Kohinjsko, Brahmaško, Hovdansko in Dorkinško in daje takà plemena na kmete, toda pod tem pogojem, da gospodar ali gospodinja, ki sta dobila tujega petelina, ne smeta nobenega družega domačega petelina za pleme imeti, in to zato, da se tuji rod čist ohrani.

Naj dodamo tem vrsticam še to naznanilo, da gosp. Leopold Persoli v Gradcu je pripravljen, lepe plemenske peteline in kokoši po pošteni ceni oskrbeti vsemu, kdor se do njega obrne.

Kako naj se kuri, da se drv prihrani.*)

Naj začnemo odgovor na to vprašanje s tem, da našim gospodarjem in gospodinjam povemo, iz česa obstojijo drva.

Les obstojí iz 51 odstotkov ogelca, 6 odstotkov vodenca, 41 do 44 odstotkov kiselca in $\frac{1}{2}$ do 3 odstotkov rudninskih stvarí.

Da drva gorijo in potem ogenj in topoto napravljajo, se pa zgodí zato, ker se zgorljivi deli lesa (tedaj posebno ogelc s kiselcem) v zraku združijo kot plameči ali sopuhni izvodi in kakor ogeljno-kislina in voda pobegnejo ali pa kot trdi deli v pepelu zaostanejo. Kedar

*) Od gospodarja M. v Z. smo dobili to le pismice: „Drage „Novice“, ki nam za vsako reč veste dober svet, povejte nam, kako naj se kuri, da si prihranimo drv, ki so čedalje bolj draga. Jaz imam s svojo ženo večkrat prepri posebno zato, ker mislim, da se drv prihrani, če niso presuhe, ker manj suha drva bolj počasi gorijo.“

Vred.

drva gorijo, lahko vidimo tri dôbe gorenja, namreč: 1) kedar se drva užgejo, 2) kedar plamijo in 3) kedar potem žrjavijo.

Da bodo drva gorela, se jim mora s posojeno gorkoto podnetiti, da se do določne stopinje pogrejejo. To prvo pregrevanje lesá pa storí, da se izsopari mokrota (vlaga), ki je še v njem. Sopuh pa, ki pri tej priložnosti iz lesa beží, poteguje mnogo gorkote na-se, katero po tem takem ogenj brez vsega dobička izgubi. Toraj kolikor manj suh je les, ki se v ogenj dene, toliko več gorkote sam potrebuje, da se posuší, in toliko več toplotne gre pri prižiganji v zubo. Zato se tisti gospodarji in gospodinje celo motijo, ki mislijo, da je bolje gospodarstvo, ako vlažna drva za kurjavo rabijo, češ, da bolj počasi gorijo.

Če se pa popolnoma posušena drva podkurijo, je ta zguba na gorkoti le majhna in moč ognja toliko veča. Plamtenje sopuhov, ki se po vročini razvijejo, razdelí po gorečem lesu največ toplotne in potrebuje prottega zraka. Ako se plamen po pomanjkanji sape ali zraka in po brezmernem dokladanju moči in pači, ali pa če se ogenj ne more po celem površji lesa razprostirati, tedaj drva le nepopolnoma gorijo, veliko zgorljive snovi pobegne kot sajeviná, ki se ni bila vnela, ostane pa tudi več nepogorelih ostankov.

Največ moč ima plamen toraj le tedaj, kendar dovolj vnanjega zraka (sape) na-nj vleče in se gorenje ne moti, in kendar je plamen primerno in enako razdeljen čez vsa drva. Toraj je veliko bolje, da se s podkladanjem novih drv čaka, dokler plamen popolnoma dogori in preneha, in se še le potlej ne predebelih pa kratkih drv podpali. To storí, da ima ogenj potlej več moč. Pri tem pa pazi še na to, da drv ne položiš s skorjasto stranjo na žrjavico, ker bi blizo ognja ležeča skorja ali lub motila enakomerno vnemanje lesá.

Žrjavica, to je, živo oglje postane še le tedaj, kendar so se drva izplamenela, in napravlja ostalo gorkoto najbolj popolno in najdelj trpečo, ako se sapa bolj pozaprè. Bolj, ko se je poprej plamen zadušil, toliko več ostane živega oglja. Žrjavica drži vročino bolj skupaj, kakor plameneči ogenj, in je toraj priličnejši ondi, kjer se vročina na tesno zakupiti mora. Po tem takem dobimo največ gorkoto od drv, ako popolnoma gorijo s plamenom, od oglja pa, ako žrjavico prav porabimo, namreč tako-le: ako dobra, popolnoma suha drva v ne predebelih, čisto kratkih, od ognja popolnoma obdanih polenih ne prepočasno in tudi prenaglo ne gorijo, in če se podlaga, naj se to zgodí tedaj, kendar plamen že vpada in nehuje, in poslednjič se mora žrjavica dobro zapreti.

Kdor umno kuri in ogenj branjuje, si mnogo drv in marsikater krajcar prihrani!

Gospodarske novice.

* Angleška sleparija. V Londonu prodaja sedanjí čas neka družba pod imenom „Thorleyeva krm za živino“ neko skrivnostno mešanico, o kateri trdi, da se živila po njej močno redi, da konji bistre oči in kot žamet svitlo dlako dobé, pa da je vrh tega še posebno zdravilo pri vseh boleznih.

Po priporočilih imenovane družbe ima ta „krm“, katero v paketih po 100 gramov prodajajo, v teh 100 gramih 95 odstotkov redivne tvarine; meterski cent veljá 60 gold. — Po natančnih preiskavah te krm se je pa izvedelo, da obstaja večidel le iz turšične moke in zmletih rožičev, katere v Siciliji res zelo rabijo za krm konjem in mulam. Cena te skrivnostne