

gospodarske, obrtniške in národne.

Izhajajo vsako sredo po celi pólí. Veljajo v tiskarnici jemane za celo leto 4 gold., za pol leta 2 gold., za četrť leta 1 gold., pošiljane po pošti pa za celo leto 4 gold. 60 kr., za pol leta 2 gold. 40 kr., za četrť leta 1 gold. 30 kr.

V Ljubljani 10. junija 1885.

O b s e g: Košnja v najem. — Seme japonske ajde. — Od dežja pokvarjeno seno. — Cikasto vino. — Boj proti krvni uši. — Vprašanja in odgovori. — Poročila o stanji letošnje letine na Kranjskem. — Naznanilo. — Volilno gibanje. — Zemljepisni in narodopisni obrazi. — Zamet v stepah. (Dalje.) — Naši dopisi. — Novičar.

Gospodarske stvari.

Košnja v najem

in sicer obojna, sena in otave, oddala se bode potom dražbe na vrtu c. kr. kmetijske družbe na Poljanah v četrtek 11. junija ob 11. uri dopoldne.

Seme japonske ajde

dobi se pri opravištvu vrta c. kr. kmetijske družbe na Poljanah v Ljubljani.

Od dežja pokvarjeno seno.

Skoraj vsako leto se prigodi, da vjame dež kmetovalca ob času košnje ter da na ta način kmetovalec na kakovosti sena veliko škodo trpi. Nemški kemik Stöckhardt izračunal je, da premočeno seno ali sploh tako seno, ki se je zaradi slabega vremena moralo dolgo časa sušiti, izgubi desetino raztopljivih redilnih snovi. Vsled nekega poskusa na akademiji v Tarandu najdló se je, da seno, katero je 13 dni ležalo na prostem pri lepem in pri grdem vremenu, izgubilo je 12.5% od vseh suhih sostavin, kar je toliko kot četrť vse prvotne redilne vrednosti. Otava se vsled dežja še dosto bolj poslabša kot seno, ker jo mokrota vsled njenih tankih štibél in mehkote dosto lože prešine; otava se pa tudi slabeje suši in zato tudi hitreje prične gnjiti in zavreti.

Deteljno seno ravno tako zgubava na svoji vrednosti. Neka detelja, ki je skozi 14 dni bila skoraj vsak dan premočena od dežja, izgubila je od svojih prvotnih suhih sostavin 3.8% beljakovine, 20.6% dušca prvotnih redilnih snovi in 3% rudninskih snovi, vsega skupaj toraj izgubila je ta detelja vsled izluževanja in zavretja 27.4%.

Pokvarjenje sena vsled dežja popolnem zabraniti ne bode skoraj mogoče pri sedanjih razmerah, sosebno ker nimamo toliko zanesljivih vremenskih prerokovanj, da bi se zamogli na-nje zanašati ter odločiti, ali bi kosili ali ne.

Pač se pa lahko ognemo marsikaki nepriliki, ako vse previdno opazujemo in se po tistem ravnamo; kajti so gospodarji, ki pri slabem vremenu napravijo boljše

seno kot drugi pri lepem vremenu. V prvi vrsti je pri košnji trave ali detelje naglost vsega priporočila vredna in pa začetek košnje ob pravem času. Pokosi naj se vedno le toliko, kolikor je mogoče naglo pod streho ali v kozolce spraviti. Po našem mnenji ni kmalu kake druge tako praktične kmetijske stavbe, kakor je naš slovenski kozelec. Posebno praktični so dvojni kozolci, ki imajo streho čez oba kozolca, pod katero se dá veliko shraniti in ob nevihti se pa lahko več naloženih voz spod zapelje in tako precejšnje škode obvaruje. Ob času košnje so kozolci prazni in če nam vreme nagaja, spravimo lahko seno v kozolce. V kozolcih je seno neodvisno od vlažnosti in toplote zemlje, torej ne more tako hitro zavreti, veter pa, ki prepihuje kozolec, skrbi, da se seno hitro suši. Žalibog, da pri nas na Kranjskem ravno tam, kjer se posebno veliko sená prideljuje, je težko napraviti kozolce zaradi nadležne burje.

Pri spravljanji premočenega sená v skednje moramo biti zelo previdni, ker tako seno, če tudi mislimo, da je suho, vendar rado plesnuje in trhleni; plesnoba in trhlenje pa ne storijo sená samo nezdravega, ampak pospešujejo ob enem tudi razkrojitev redilne snovi na škodo redilni vrednosti sená. Tako seno naj se hrani v zračnih prostorih, kamor je mogoče pri lepem, toplem vremenu zrak spustiti, pri vlažnem vremenu pa vhod vlažnemu zraku zabraniti.

S tem, da se naredé v senu rovi, skozi katere zamore zrak vleči, spolni se ta naloga prav lahko; taki rovi dajo se narediti z drogi, ki se primerno postavijo. Ako imamo na razpolaganje drenažne cevi, je tudi dobro jih potakniti v seno, za katerega se je bati, da se pokvari.

Med zmetavanjem od dežja izpranega sena potresa se kuhinjska sol, katere zapreči plesnobo in naredi senó okusneje. Vzame se 0.32 do 1.6 kilograma soli za vsakih 100 kilogramov sená. Seno se po celem prostoru razprostira in na vsak 25 centimetrov debelo plast se pa sol potrese.

Ako je bilo pa seno vsled kake povodnji oblateno, ali da sploh pri krmenji kaže veliko prahu in plesnobe, treba ga je pred krmenjem obtolčiti ali omlatiti; najboljši je pa tako seno na mlatilnem stroji omlatiti, kjer se najbolj prah otrese.

Z primernim mešanjem sena z drugimi krmili, koji njegovo okusnost povečajo, ali pa s poparjenjem in



kuhanjem dá se vrednost sená še precej izboljšati. Ako je bilo senó uže v skednji soljeno, ni treba živini pozneje pri krmenji soli dajati.

Cikasto vino.

Ni je vinske bolezni, ki bi se bolj pogosto nahajala in koja bi na vino tako škodljivo vplivala kakor razkroj alkohola (špirita) s pomočjo glivic v očetno ali jesiho kislino. Cikasto vino ali očetno-kislo vino, sploh skisano vino imenovano, ne spozna se toliko po duhu proste očetne kisline, kakor po duhu jako razpuhtljivega očetnega étera. Koj iz začetka cika, zboli najprvo zgornja plast vina, ki je v najožejši dotiki s zrakom, zato se kisli duh precej in najlože začuti pri odmašnji sodove véhe. Če je enkrat vino le nekoliko cikasto postalo, razširi se bolezen pri viši toploti hitro po celem sodu; vino postane motno in zapazi se na površji tanka, svetla smetana. Čeravno se le malo alkohola v očetno kislino razkroji, navadno 1—2%, postane vino vendar nepitno. Ako se enkrat v vinu cik zapazi, treba ga je nemudno pretočiti v drug, dobro zažvepljan sod, če se vino sploh še hoče rešiti. Druga taka sredstva so tudi: prenesenje obolelega vina na kraj s tako nizko toploto, da je razvijanje očetne kisline zaprečeno in ohramba vina pred dotiko s zrakom.

Da se cik vina spozna, ni treba nobene kemijske preiskave, ker uže okus, še bolj pa duh uže cik izdá.

Kar se tiče toplote, pri koji se prične razvijati očetna kislina, ni mogoče kaj določnega povedati. Pod 10° C. moralo bi biti v vinu uže veliko gljivičnega trosá, da bi se začelo vino kisati. Ako imamo z vinom kaj opravka in toplota zraka je pa 25 do 30° C., potem moramo biti pa dokaj previdni ter pozorni na snago, da nas neiznenadi cik.

Skisa se pa vino ne le edino potem, ko je uže enkrat dokipelo, ampak tudi med alkoholovim kipenjem in toploto, ki se pri tem kipenji razvija, še pospeši razvoj oceta.

Posebno pa pospešuje skisanje vina „kan“. Kanasto vino se zelo lahko okisa, ker kan toliko razredči alkohol v vinu, da se glivice lahko brez ovire pomnože. Vino, ki ima v sebi 12% alkohola, zoperstoji lože okuženji po glivicah, kakor pa nizka vina. Skisanju vina vzrok je dostikrat poraba kislega soda ali srkala. Zelo luknjičava telesa, kakor vehe iz smrekovega lesa itd., ki so v dotiki z vinom in zrakom, so dostikrat vzroki skisanja. Škodljive so v tej zadevi vehe, ki so s cunjó ovite.

Da se naredi skisano vino zopet pitno, priporoča se marsikaj, tako na pr. v moko zmleti mramor, žgana magnezija, čista pepelika in soda. Izmed teh sredstev je najboljša čista moka zmletega kararskega mramorja. Ta moka raztopi se v vinu le počasi. Na vsak hektoliter skisanega vina dá se eno majhno žlico te marmorejene moke, potem se vino večkrat premeša ali pa sod tje in sem valja in ko je nam okus pokazal, da je vino zopet dobro za piti, se pa pretoči v drug snazen in dober sod.

Slednjič je pa najboljša poraba močno skisanega vina ta, da se ono porabi za napravo jesiha.

Boj proti krvni uši.

Krvno uš (Schizoneura lanigera), ki se ravno tako hitro plodi, kakor trtna uš in koja v nekaterih krajih postane za sadjerejca prava šiba božja, skušalo se jo je uže na vse mogoče načine uničevati.

Le oni vé razsoditi grozoviti položaj, v katerega privede krvna uš človeka, ki je sam posestnik drevesnic, ki so okužene od tega mrčesa. Ta mrčes plodi se tako hitro in pretí uničiti vso drevesnico, da človek obupno mora gledati, kako zginjuje delo, ki ga je stalo toliko časa, truda in skrbi. V takem položaji bil sem tudi jaz, tako piše L. Thuer v hamburški list „Hansa“, ko mi je pretíla pred osmimi leti krvna uš vso drevesnico uničiti. Po mučnih skrbéh, premišljevanji in poskusih najdel sem slednjič, ko je krvna uš zasedla uže celo drevesnico, radikalno sredstvo, koje me je v kratkem času rešilo hude nadloge. 10 gr. oksalne kisline raztopljene v 120 gr. vode in potem nekoliko dodanega zelenega mila (žajfe) je to sredstvo. Ta tekočina, namazana z majhnim trdim čopičem na okuženo mesto na drevesu, brezpogojno mrčes umori. Milo služi le v to, da les ali lubad na namazanem mestu tekočino lože sprejme v-se. Oksalna kislina je strupena, rastlinam pa nič ne škoduje; tudi na rokah se mi ni nikdar nič hudega storilo, dobra obleka se pa pokvari, ker tekočina vedno škropi iz čopiča med tem, ko se maže; tekočina je razjedljiva, zato naj se k tem delu vzame predpasnik ali pa slaba obleka, katere ni škoda.

Oksalna kislina dobi se v lekarnah ter je zelo poceni. Razstopljena v vodi pokvari se v nekoliko dneh, zato jo je treba za rabo vedno sproti razstopljevati.

Vsak se lahko prepriča, da gré mazanje s čopičem hitro izpod rok, posebno ker se mrčes hitro zapazi vsled bele volne, katero naprede.

Prvo mazanje je mučno in počasno; čez teden dni se zopet vnovič maže in tako naprej; uši bode vedno manj in nazadnje zadostuje preiskovanje drevesnice le vsak drugi ali tretji teden. Pozornost priporočam tudi v naslednjih letih, akoravno jaz v svoji drevesnici uže leta nič nimam krvne uši.

„Allgemeine Wein-Zeitung“.

Vprašanja in odgovori.

Vprašanje 22. Koliko je treba semena japonske ajde na eno oralo? (J. Ž. v C.)

Odgovor. Na oralo zadostuje tri mernike semena japonske ajde, katerega z brano podvlečite pa ne globokeje kot pet centimetrov.

Vprašanje 23. Kedaj je najboljši čas sejanja japonske ajde? (J. Ž. v C.)

Odgovor. O setvi japonske ajde velja ono kot o setvi naše domače ajde, pri vsem tem je pa japonska ajda manj občutljiva proti mrazu kot domača.

Vprašanje 24. Kako naj bi se njiva obdelala, ki bo konec julija izpraznena, na kateri pa nočem ozimno sejati, pa vendar se do jeseni kaj živinske klaje priidelá? (J. Ž. v C.)

Odgovor. Najbolje storite, ako njivo, precej ko je izpraznjena, obsejete s turšico, ki je potem zelena za košnjo in krmo. — Zelena turšica je ena najboljših krmskih rastlin. Na Ogerskem se prične s krmenjem zelene turšice uže meseca junija ter se krmi notri do meseca oktobra, dokler ni jesenske slame. Turšica za zeleno krmo dá se prav dobro sejati na strnišče ali na zgodnji krompir itd., a to naj se še v drugi polovici julija zgodi. Zelena turšico živina zelo rada je, in je posebno tečna, ako se krmi dodá nekoliko otrobov ali kaj družega tacega. — Za seme vzemite zrna kake zgodnje sorte, na pr. činkvantin, katerega potrebujete za hektar 3 hektolitri. Seme se 4 do 5 centimetrov globoko z brano podvleče in če imate valjar, bodele dobro storili, ako njivo po setvi povaljate. Kositi se