



gospodarske, obertniške in narodne.

V Ljubljani v sredo 3. novembra 1858.

Kokoši iz Kohinhine.

Ni še veliko let, kar smo dobili v Evropo teh kokoš iz Kohinhine v jutrovi Azii, in že jih imajo tudi nekteri naših gospodarjev. Kako to? Za to, ker kohinhinska kokoš zvonec nosi med vsemi drugimi, velika je, močna in koristna kakor nobena druga.

Postave njih ne bomo popisovali zato, ker tudi natančni popis bi ne zdal dosti; najbolje je, da jih skusi vsak sam kje viditi, ker — kakor smo že rekli — jih je že precej tudi pri nas. Le opomniti moramo, da je tu in tam že dosti mešanice z domačimi kurami.

Ker so kohinhinske kokoši res priporočila vredne in ker se te kokoši ali pa tudi jajca njih precej lahko dobé*) in ne tako silno drago, kakor izpervega, naj povémo, kaj je pri njih posebno dobrega.

Kohinhinske kokoši rastejo silno hitro; nepitana žival, eno leto stara, vaga že 4 do 6 funtov. Angleži zreduje do 8 funtov težke peteline. Pečeni kohinhinski piščanec se zbirčnim ustam sicer ne prileže posebno dobro, kuhana puta pa se ne loči dosti od navadne kuretnine.

Posebne hvale so te kokoši zato vredne, ker se tudi na majhnem prostoru dajo dobro rediti. Sploh so zelo krotke, ubogljive, tihe in ne berskajo toliko kot naše domače. Čez nobeno višjo ograjo ne grejo rade in so sploh rade pri domu. To je na kmetijah veliko vredno.

Jajca njih so enmalo večje kakor domačih put; tudi so boljše in imajo večji rumenjaki. Dobra puta zleže vsako leto blizu 150 jajc. Po 16 jih zleže večidel po versti, in tako 10krat v letu. Valijo pa tako pridno in rade, da je včasih težko, jim to ubraniti. Kakor skerbno valijo, tako ljubeznjivo vodijo svoje mlade. Vse to je velika prednost kohinhinskih kokoš memo naših domačih.

Zato so res vredne, da jih skusi vsak gospodar dobiti.

Le edino to se jim očitati more, da se ne dajo lahko spitati ali odebeliti.

Redijo se tako kakor domače; krompir, ječmen, kuhana reč in več družega jim tekne. Mladim piščančkom se 2 do 3 dni daje drobno zrezanih terdih jajc z ribanim kruhom, četerti dan se jim more že prosa dati, enmalo kruha drobno zrezati in s krompirjem zmešati; v 14 dneh jejo že vse.

Po „Woch. der steir. Landw.“

Gospodarske skušnje.

(Kako si more vsaka gospodinja lahko sama jesih napravljati). Ker se dan današnji in po pravici zelo toži, da ni lahko zdravega jesiha dobiti, povémo našim gospodinjam, kako si lahko same napravljajo prav dober in dober kup jesih, in sicer tako-le: Vzamejo naj 2 funta sterdi ali medú, $\frac{3}{4}$ funta ali 3 unče v prah zmletega vinskega kamna (Weinstein) in pa 2 bokala dobrega žitnega žganja; vse to naj se dene v sodček, ki derži četert vedra, ki se potem z mlačno deževnico ali

pa z zavreto studenčnico zalije in skozi 3 mesce na gorkem mirno stati pusti. Po preteklih 3 mescih se lahko vsaki mesec 7 bokalov najboljšega jesiha iz sodca odtoči, potem pa spet z 1 bokalom žganja iz žita napravljenega in pa s potrebno mero mlačne deževnice zalije.

„Illust. landw. Dorfztg.“

(Divji kostanj še zmiraj premalo spoštovan in cenjen). Po novih skušnjah je v 100 funtih divjega kostanja 60 funtov redivnih stvari in med temi same čiste štirke ali močica blizu 36 funtov. Gotovo bi ga tudi ljudje zatega voljo radi zobali in prav dobro bi jim teknil, ako bi ne imel neke posebne grenkobe v sebi! Dr. Lerh na Dunaji, ki se po sporočilu dunajskega deželnega poglavarstva že 2 leti peča s preiskovanjem tega koristnega sadu, je najdel, da za žganje ni skor bolje reči kakor je divji kostanj, ker iz 100 funtov kostanjeve moke se dá 14 bokalov žganja, 40 gradov močnega, napraviti. Za živinsko pičo je dober, če se sirov (frišen) stolče ali zmečka in z rezanco zmeša. Moka divjega kostanja je kaj dobra piča za pitati ali odebeliti živino, pa tudi za molžo. — V Zločicah na Českem na grajšini kneza Kinskega vsako leto pridelajo 2 do 500 centov divjega kostanja, ktere ga ali sirovega ovcam pokladajo ali pa suhega shranijo zoper mnoge bolezni goveje živine in ovac. En funt sirovega divjega kostanja zaleže toliko kot dva funta sena. Pokladajo ga pa tako, da oven za pleme dobi na dan četert funta kostanja, poldrugi funt sena in en funt slame, — kostrun dobi četert funta kostanja, en funt sena in ravno toliko slame.

Živinozdravilstvo.

(Brinjevo olje ozdravi garjeve ovce). Na Francozkem v kantonu Varskem ozdravljajo garjeve ovce sploh le z brinjevim oljem. Le enkrat je nek treba garje namazati in zdrave so ovce. Poskusimo!

Za zimo kaj.

Dobre škorne ali čevlji, kateri ne spuščajo mokrote, so pozimi velika dobrota, pa so tudi zdrave. Svetujemo tedaj obuvati namazati z mazilom, ktero je za močno usnje ravno tako dobro kakor za lahko, in ktero naredi, da se ne premoči v najhuji moči, zraven pa ostane usnje zmiraj lepo volno. Napravi se pa to mazilo po svetu „Neue Erf.“ takole: Kupi si za 3 ali 4 kraje. kavčuka ali gumilastika, razreži ga kar moreš na drobno, in raztopi ga v prav čistem kamnovcu ali kamnem olji (Steinöl); za 5 ali 6 kr. ga je dosti. Si tako kamnovec raztopil, vzemi majhno plehasto posodico, deni za 4 kraje. sala (svinske masti) va-njo, postavi na gorko peč, da se salo raztopi in prilij potem dobro polovico unega gumilastičnega kamnovca, ki pa si ga tudi poprej zgrel, kar se najbolje zgodi v kozarcu, ki si ga na peči v gorko vodo postavil. Ko si kamnovec in salo zmešal, mešaj še oboje prav dobro in še za 4 kraje. prideni kuhanega lanénega olja. Ko si to storil, mešaj vse skupaj tako dolgo, da se shladi in enmalo sterdi. Tako si si naredil mazilo.

*) Tudi naš pridni gospod A. Brus, adjunkt c. kr. kmetijske družbe v Ljubljani, si je izredil že več te hvaljene kuretnine in po novem letu utegne vsak, kdor želi, pravih kohinhinskih jajc po 10 kraje. novega dnarja pri njem dobiti. Vred.