

gospodarske, obrtniške in narodne.

Izhajajo vsako sredo po celi pôli. Veljajo v tiskarnici jemaje za celo leto 3 gld. 40 kr. za pol leta 1 gld. 70 kr. za četrt leta 90 kr. pošiljane po pošti pa za celo leto 4 gld., za pol leta 2 gld. 10 kr., za četrt leta 1 gld. 10 kr.

V Ljubljani 23. aprila 1890.

Obs eg: Kako zeleno krmo ohraniti sladko. — Novo posajena drevesa, ki ne poženo. — Proti gosenicam! — Kako se dobi več sadja in večega od brajdnih dreves? — Pravila za škropljenje trt proti strupeni rosi (rji.) — Razne reči. — Vprašanja in odgovori. — Zemljepisni in narodopisni obrazi. — Naši dopisi. — Novi čar.

Gospodarske stvari.

Kako zeleno krmo ohraniti sladko.

Nekoliko zato, ker je visoko c. kr. kmetijsko ministerstvo pozvalo našo kmetijsko družbo kranjsko, naj izpodbuja kmetovalce, da bi si napravljali stisnene (sprešane) zelene krme, ki ostane sladka ter se ne skisa, nekoliko pa zato, da sploh obvestimo naše čitatelje o kmetijskem napredku, priobčujemo naslednji članek, ki se dostaja te reči. Na Dolenjskem je neki grajšček tako poskušajo že naredil, a ljudje so se mu močno rogali. Morda se mu je ponesrečilo, ker ni prav ravnal, kajti delati je potreba najnatančneje, a reč sama na sebi je pa vendar le prav pametna, če je primerna in ako je o pravem času izvršena. Koder seno ali otavo vsako leto lahko posuše, tam tako spravljanje trave ali detelje nima nobenega pomena, drugače je pa, koder jim to delo redno ovira dež. Pri nas imamo, hvala Bogu kozolce, ki se sicer tujcem zde nespametni, a so vendar veliko vredni. Po teh kozolcih lahko vsakovrstno poljščino brez velikih ovir sušimo. Koder so pa razmere drugačne, ali kedor si hoče na pr. repno perje ali cimo, zeleno turščico itd. ohraniti sladko, a ne skisano, tam je pa način, o katerem hočemo pisati, gotovo vreden poskusa.

Lastnosti nekaterih rastlin, vremenske razmere itd. so dale že marsikateremu kmetovalcu premišljevanja, kako bi jih popravil ali odpravil. Posebno Angleži, ki imajo jako vlažno in zato malo ugodno vreme za spravljaje sena, poskušali so, kako bi ohranili zeleno krmo zdravo, to je, da bi ne zadahnila, ne splesnila in da bi bila takega okusa, da bi jo živina rada uživala. Sicer je naprava tako zvanega kislega sena znana, podobna je napravi kislega zelja. Skisano seno ima pa mnogo

napak. Največe so, da trava izgubi vsled skisanja mnogo redilne vrednosti, da se živina le počasi privadi taki krmi, ki ni nič kaj posebno zdrava in poleg tega slabo vpliva na okus mleka in še slabše na okus masla.

Iz gori navedenih vzrokov so uže dolgo časa mislili angleški gospodarji, kako bi si ohranili zeleno krmo, ne da bi jo sušili, tako da bi ostala sladka, nepokvarjena, užitna in da ne bi izgubila tečnosti. To se jim je v resnici posrečilo pred nekaterimi leti, in danes je način toliko dovršen, da je iz gori omenjenih vzrokov naša dolžnost, o njem poročati vsaj na kratko slovenskim gospodarjem.

Predno pa bomo pisali o predmetu samem, hočemo poprej našim čitateljem povedati nekaj o prirodoslovji, da bodo potem laže umeli osnovno podlogo temu ohranjevanju krme ter vedeli ceniti posamezna dela pri tem ravnanju.

Vse, kar nastane na svetu vsled životne moči, to so rastlinske in živalske tvarine, razpade in se razkroji po smrti dotičnega bitja, in tisto, kar se naredi ob razpadu in razkroji, dá tvarino, iz katere vzraste novo bitje. Smrt enega bitja, da življenje drugemu. Razkroj živalskih ali rastlinskih ostankov sicer provzroča med drugim tudi zrak (kisik), a to le počasi. Dobro posušeno seno na pr., če je shranjeno v suhem prostoru, lahko postane stotine let staro, predno popolnoma strhljeni; takisto dobro presušeno in prekajeno svinjsko meso ne zgnije ter se drži mnogo let. Stari Egipčani so znali mrličje hraniti na tak način, da so danes čez 4000 let dobro ohranjeni, meso je sicer posušeno in trdo kot kamen, a vendar ne gnjilo. Nasprotno pa, če leži trava ali mokro seno na kupu, meso pa na vlažnem zraku, prične gniti in hitro razpadati. Kaj je temu vzrok? Male rastlinske stvarce, ki prihajajo iz zraka in ki se precej ugnezdijo v vsakem odmrlem bitju, kakor hitro



je dovolj vlage, toplote in zraka. Te rastlinske stvarce, ki so največkrat tako majhne, da jih vidimo le z drobnogledom, imenujemo glivice. Ako ni vlažno, ne rasto glivice. Suho seno ostane zdravo, vlažno pa zgrije. Tudi zrak je potreben glivam v rast. Mleko se skisa na zraku, ako pa deneš dobro, sladko, sveže mleko v ploščevinasto posodo, katero napolniš do vrha ter jo zalotaš, ostane ti mleko, ker ne prihaja v posodo nič zraka, zdravo. Tudi toplota je potrebna tem glivam. Zmrzlo meso ostane ti toliko časa zdravo, dokler je zmrzlo. A tudi prevelika toplota uduši glivam rast. Slavni francoski učenjak Pasteur naredil je poskušnjo in preveril se, da vse te glive poginejo ob toploti, ki je večja nego 50° C.

Na to izkušnjo se opira shranjevanje marsikaterih reči ter tudi sena po načinu, katerega hočemo popisati. Predno pa pričnemo, hočemo še nekatere vzglede navesti. Namolzeno mleko ima uže v sebi glive, kate e ga bodo skisale. Nalij pa tega mleka v steklenko in dobro jo zamaši z zamaškom; steklenko deni potem v vročo vodo za toliko časa, da bode mleko toplo med 60 do 70° C. Ta toplota uniči vse glive, in mleko ti ostane sladko najmanj en teden, to je toliko časa, da pride zopet skozi zamašek nekaj novega zraka, ž njim pa drugih gliv. Ako narediš ravno tako z moštom, ostane ti tudi delj časa sladak, ker so uničene za nekaj časa glive, ki delajo, da mošt kipi.

Preidimo toraj k reči. Recimo, da smo pokosili jeseni bujno rastočo deteljo, a vreme nagaja, in ni je mogoče posušiti. Ako jo pustimo na njivi, izpere jo dež, in tako bode k večjemu še za nastil. Ako jo zmečemo na kup, zgreje se in postane popolnoma neužitna. A vendar je mogoče tako deteljo ali travo, zeleno turščico itd. tako shraniti za zimo, da ostane sladka in užitna. To pa tako: Deni zeleno in nekoliko uvelo krmo v jamo, ki je obzidana. Z zrakom pridejo med krmo tudi glive, in te jo prično kmalu kvariti, a to ne precej ampak šele tedaj, kadar se poprej zgreta krma zopet nekoliko ohladi. Zakaj šele takrat? Zato ker se krma zgreje nad 50° C, a ob tej toploti so vse glive uničene. Gniti začne krma šele, kadar se shladi in kadar se je lotijo nove glive. Ako hočemo torej krmo dobro ohraniti, treba jo je potem, kadar se zgreje od 55 do 60° C, obvarovati novih gliv iz zraka, in ker so prejšnje vse uničene, ni mogoče, da bi krma potem še gnila, ker ni v njej več gliv, katere ravno provzročujejo gnilobo. Obvarujemo jo pa, ako jo močno stisnemo precej potem, ko se je zgrela od 55 do 60° C., in stisneno hranimo dotle, kadar jo začnemo rabiti. Ker so pa izkušnje pokazale, da se ob stenah teh jam kakih 10 % na debelo vendar nekaj krme skisa in sicer ravno toliko, kolikor po kupih, katere naredimo nad zemljo, zato je bolje, ako ne delamo takih dragih jam, ampak kar nad zemljo naredimo primerne kupe od krme, katere lahko stiskamo.

Take kupe je lahko narediti na prav preprost način, kakeršnega je izumil nemški kmetovalec Herwig. Na trda tla postavijo se na kamene po 4 m/ dolga in

25 % debela bruna in sicer tako, da pokrijejo ploskev 3.2 m/ široko in 4 m/ dolgo. Na ta bruna se denejo 4 m/ dolgi drogi in sicer šest drogov. Ti drogi segajo na vsaki strani po 40 % čez podložena bruna. Na droge se polože deske katere se pribijejo z žebli na nje. Na deske se položi plast slame, in potem se prične polagati zelena krma. Dva moža jo enakomerno trosita in z nogama tlačita. Vrh kupa visi na obe strani, da more deževnica odtekati, in je pokrit z 10 % debelo plastjo slame, na kojoj pride 7 po 4 m/ dolgih drogov. Čez droge se potegnejo štiri verige, in sicer po 1 m/ narazen. Končne verige se denejo precej blizu roba. Na vsaki strani sta po dve motovili (vinti), po 2 m/ dolgi, na kateri se 2 verigi navijata. Ta motovila so kakor pri senenemu vozu narejena, le nekoliko močnejša, s tremi železnimi obroči okovana in pod droge, kateri segajo čez bruna, položena. Matovila imajo po dve ročici, s katerima se navija. Ročice morajo seveda biti pretične. Z navijanjem verig na motovila se krma stiska, in sicer jako silno. Kadar je kup stisnen in je v njem toplota dosegla 70° C. in ako se vsake tri do štiri dni vnovič verige privijejo, napravi se krma, ki je sladka ter je živina rada je in ki je toliko vredna, kolikor seno. Nekaj zunanje strani je seveda kisle, to pa nič ne de, ker se lahko odstrani.

Glavna reč pri tem delu je seveda pravilno stiskanje ter tako ravnanje, da se krma lahko in hitro zgreje do 70° C. Prav bujno rastoča detelja ima preveč vode v sebi, zato naj nekaj ur, predno jo na kupu stisnemo, leži na zraku, da ovene. Uže precej zrelo travo pa lahko takoj na kup zvozimo ter stisnemo. Ako se kup zgreje do 70° C, ukončajo se vse glive, zrak se s stiskanjem iz kupa spravi, in tako se krma ne more kisati ali gniti. Toplota se meri z železno cevjo, katera se zabije v kup, in vanj se potisne potem toplomer. Seveda je to cev vselej sproti v kup zabiti, pa je ne v njem puščati.

Novo posajena drevesa, ki ne poženo.

Večkrat se pripeti, da novo posajena sadna, lepotna in divja drevesa ne poženo, dasi imajo zelen, gladek lub. To se posebno rado zgodi, če se sade ob mrazu, ali pa pozno pomladi, in celo če so se precéj posušila ob prevažanju. Oberdick je že v petdesetih letih objavil neki način, kako naj se ravna s takimi drevesi, ki pa še sedaj vzlic izvrstnosti svoji ni občno znan. Drevesa se vzamejo iz zemlje, in korenine z ostrim nožem obrežejo tako, da pride obrezan ploskev na dno jame, potem se nekaj ur postavijo v čisto vodo in posade v drugič. Uspeh je čudovito hiter in tem gotovejši, če se lubje ob deblu in vejah namaže z apnom ali ilovico, da ne more iz njega izhlapevati voda, in če se okrog debla naloži kratkega, dobro ugojenega gnoja, da ostane zemlja čvrsta.