

gospodarske, obrtniške in narodne.

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

V Ljubljani 16. novembra 1887.

Obseg: Zimsko cepljenje v roki. — Sladne kali (Malzkeime.) — Vprašanja in odgovori. — Zemlje- in narodopisni obrazi. — Naši dopisi. — Noviĉar.

Gospodarske stvari.

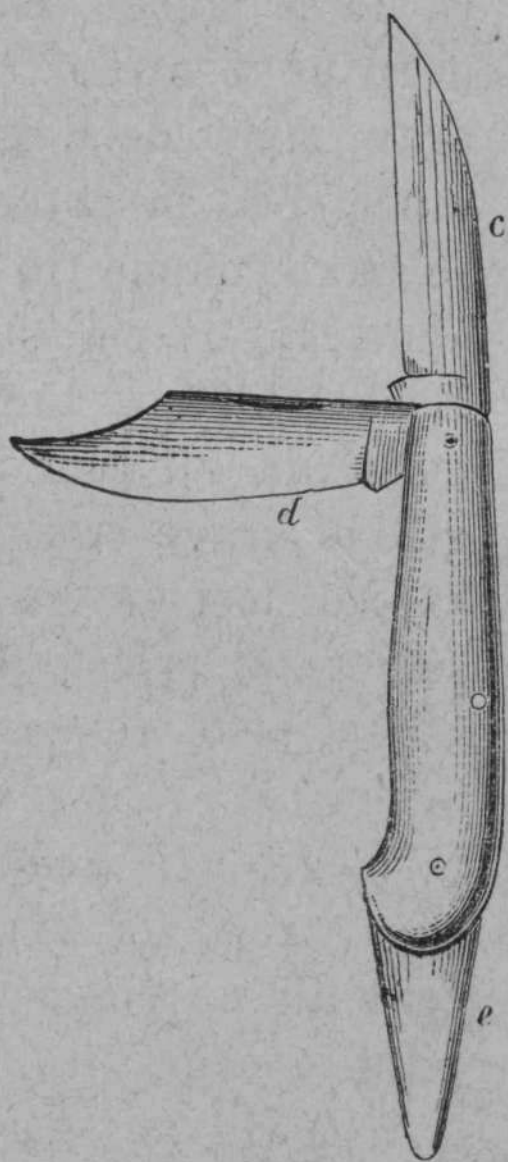
Zimsko cepljenje v roki.

Spisal vodja R. Dolenc.

Zopet je kmetovalec dokonĉal gospodarsko leto svoje in uŹe se mora pripravljati v zimskem ĉasu na novo delo. Zlasti sadjar mora marsikaj priskrbeti uŹe pred zimo ali po zimi za prihodnje spomladanjsko delo. Tist sadjar, kateri ima drevesnico, posebno pa Źolski vrtnarji morajo si omisliti do ĉasa podlog (divjakov) in cepiĉev, da morejo spomladi brez ovire zasa-
jati drevesnico. Najbolje vzgojimo jabolĉno in hruŹkovo drevje, ako zasadimo drevesnico z uŹe cepljenim drevjem. V ta namen pripravimo si uŹe jeseni podlog in cepiĉev, proti koncu zime pa cepimo te podloge v topli izbi ter jih potem shranimo v klet, v kateri ne zmrzuje, za toliko ĉasa, da pride ugoden ĉas, da jih posadimo. Najbolje cepimo drevje po zimi v roki, ĉe ga sedlamo. V nastopnih vrstah smo se namenili to cepljenje popisati.

Pred vsem treba za pravilno cepljenje pravega orodja in druge priprave. — Za sedlanje potrebno orodje je pripraven noŹiĉek, vsa druga priprava pa je primerno vezilo in mazilo. Ne da se sicer tajiti, da poŹlahtnujemo lahko z vsakim vrtnarskim noŹem, in to kakor koli si bodi, a prav tako smemo trditi, da poŹlahtnujemo, ĉe nam rabi pravŹen in pripraven noŹ, bolj gotovo in tudi laŹe in hitreje. Na vse to se moramo ozirati, posebno pa po veĉih drevesnicah. In ravno pri sedlanji, s katerim najbolj poŹlahtnujemo, mo-

ramo rabiti poseben noŹiĉek, prav za prav posebno ostrino (klinjo), brez katere skoro ni mogoĉe sedlati. Sicer je pa ta ostrina pripravna tudi za vsako drugo cepljenje, k veĉemu za cepljenje v oko (okulovanje) ne, za katero pa imajo vsi noveŹi za cepljenje napravljeni noŹiĉki Źe posebno ostrino in zraven tudi posebno koŹĉeno ali roŹeno zagozdico, s katero se privzdiguje podlogi lubad. NajbolŹi tak noŹiĉek kaŹe podoba 58. Ćrka *c* zaznamuje ostrino za sedlanje, imenuje se navadno tudi kopulirna ostrina — *d* ostrino za okulovanje, *e* slonokosteno zagozdico za okulovanje.



Podoba 58.



Podoba 59.

Prestopimo zdaj k sedlanju samemu. Pred vsem opozarjamo ĉastite bralce na podobo 59. ter omenjamo tudi takoj, da rabi lahko to poŹlahtnjevanje za najtanŹe podloge. — Ćrka *B*. predoĉuje nam podlogo, katero moramo na primernem gladkem mestu vodoravno odŹagati ter priĉeliti. Nato pustimo podlogo pri miru in priĉnemo cepiĉ pripravljati, in to tako le: Najprej poiŹĉemo na mladiki, cepiĉu, dveh popkov — oĉesa imamo le na ne dozoreli Źe mladiki ali na poganjku —; ta popa bodita primerno oddaljena od sebe in stojta drug proti drugemu. — Takih najdemo prav lahko. Kadar

smo si izbrali primerno leŹeĉa popa, vzemimo vso mladiko ali ves cepiĉ, vodoravno v levo pest tako, da je debeleŹi konec obrnen proti prsim; kazalec leve roke poloŹimo na enega izbranih popkov in sicer na spodnjega pod mladiko tako, da bo ona nanj oprta, palec pa poloŹimo nad mladiko tikoma drugega zgornjega popa.

S kopulirno ostrino zareŹimo zdaj celo ĉetrt palec pod zgornjim popkom plitvo, proti mladiki nav-



zarezo (pod. 58. d), na to zarezo takoj še eno proti prvi navpično, prav dolgo in kolikor mogoče z mladiko vstrično, tako da odpade vsled obeh zarez trščica, podobna prav dolgemu nohtu, ali še bolje, ščitku, kakeršnega puščamo očesu pri okulovanji. Obe zarezi moramo še dvakrat ali trikrat, sploh tolikokrat ponoviti, dokler pridemo s prvo, proti mladiki navpično zarezo blizu do zrkla. Tako smo naredili bodočemu cepiču potrebno sedlo *a*, pod. 59. — Kadar je sedlo narejeno, nastavimo ost (špico) kopulirne ostrine tikoma sedla in poskusimo z enim samim potezajem, obe pesti naslanjaje na prsi, narediti še drugo popolnoma ravno zarezo *b*, katero imenujemo stopinjo. Kdor si je pridobil v zarežavanji sedla in stopinje potrebno ročnost, delal bode oboje hitro in dobro; morda bode zadosti, če potegne samo trikrat. Konečno moramo odrezati še mladiko nad drugim ali k večjemu tretjim popom nad sedlom in sicer tikoma popa, in cepič postane tak. kakeršnega kaže *A.* pod. 59; zdaj je dovršen. Morda se utegne komu izmed čast. naših bralcev čudno ali vsaj nejasno dozdevati, zakaj naj pri osnovi sedla in tudi stopinje pazimo na to, da naredimo sedlo skoro tikoma pod popom, stopinjo pa nasproti onemu popu, a ne, kakor je skoro sploh navada, da ne ostane tikoma nad sedlom pop, ampak morda na nasprotni strani in tudi ne nasproti stopinje, ampak da ostane njeno hrbtišče golo. Eno in drugo ima temeljit vzrok: Pop nad sedlom požene, ako se je obneslo cepljenje, krepak poganjek, kateri preraste popolnoma uže v prvem letu, kadar zdebeli, ono vodoravno ploščico na podlogi, ki je nastala po odžaganji, in to tako, da skoro ni poznati, kje se končuje podloga in kje pričenja cepič. Pop pa puščamo stopinji na hrbtišči zaradi tega, da ostane podloga tudi po tem še požlahtnjena, če odlomi kaka žival, kak veter ali kaj drugega cepič nad sedlom, kar se kaj lahko pripeti posebno pri podlogah, v roki cepljenih

Kedar je cepič pripravljen, začnemo še podlogo do dobrega uravnavati in to takole:

Najprej pomerimo s cepičevo stopinjo, kako dolgo stopinjo moramo vrezati na podlogi, da se bodeta obe popolnoma ujemali. Kadar smo to našli, odrežemo na podlogi, če smo ročni. z enim samim potezajem toliko lubadi in lesa, da nastane na njej, ako ni zelo debelejša od cepiča, cepičevi popolnoma enaka stopinja. Ker sta stopinji enaki, mora se cepičeva lubad popolnoma zlagati z lubadjo na podlogi. Zdaj nam ni drugega, nego da ovijemo še oba dela, cepič in podlogo, s trdno vezjo ter zavarujemo nastale rane s primernim mazilom proti škodljivim vremenskim vplivom.

Najboljše vezilo je ličje od rafije ali debeli bombaž, najboljše mazilo pa mrzla, tekoča cepilna smola, katero napravimo tako le: Pol funta čiste smole raztopimo nad žarjavico; kadar je raztopljena, prilijemo ji, vedno jo mešaje, dva lota in pol prav močnega špirta, in cepilna smola je gotova. To smolo treba s čopičkom (penzeljom) na rane mazati; na zraku se kmalu strdi.

Če je podloga zelo debelejša od cepiča, nič ne dé; v tem primerljaji naredi podlogi širšo stopinjo, ter zadostuje, da se stopinja cepičeva le na eni strani popolnoma zlaga s stopinjo na podlogi.

S sedlanjem lahko požlahtni dobro izurjen sadjar do 300 podlog v enem dnevi in če je ravnal pravilno, izkazilo se mu jih ne bo morda več nego 1%.

Sladne kali (Malzkeime).

Mnogokrat so mi priporočali sladne kali za krmo molznim kravam in sploh živini. Jaz sem se hotel sam prepričati, koliko je na tej hvali in s čim je bolje krmiti molzne krave, in zaradi tega sem napravil naslednjo poskušnjo.

Kravam muricedolkam, kojim sem ob vedno enaki piči dajal mej rezanico vsaki po 1½ kilo otrobi na dan, dajale so poprečno na dan po 7 litrov mleka. Čez osem dni pa sem ob popolnoma enaki krmi dajal mej rezanico namesto 1½ kilo otrobov pa 1½ kilo sladnih kali, ter sem zapazil, da so krave povprečno dajale drugi dan samo po 6¾ litrov mleka in da so jako rade jedle rezanico, mej katero so bile pomešane sladne kali. Četrty dan pa sem zopet izmeril mleko ter našel, da sem nameril povprečno na eno kravo 7¼ litrov. Ko sem potem še deveti in dvanajsti dan meril, dobil sem 8½ litrov in pri tej meri je tudi ostalo. Razložka je torej pri eni kravi za 1½ litra mleka.

Ker so sladne kali in otrobi enake cene, razvidno je, da je mnogo bolje goved krmiti s sladnimi kalmi, nego pa z otrobi. Krmljenje s sladnimi kalmi daje prav malo dela, kajti treba jih je samo popariti z vročo vodo in potem pustiti, da se ohladi; v tem času se jako napno in dobe zelo prijeten duh in grenak okus, kateri pač stori, da krave prve dni ne jedo rade. Lehko jih pa tudi samo namočiš, kar pač potrebuje nekaj ur, ali tudi zadostuje. Čuditi pa se je, če pogledaš krave čez nekaj dni, s kakim veseljem žro rezanico, mej katero so sladne kali. Tudi prasci, kojim sem sedaj pričel pokladati sladne kali, z velikim veseljem jedo, vendar nisem dosedaj sam izkusil, kakšen je pri teh razložek mej otrobi in sladnimi kalmi, da bi mogel uže sedaj kaj več o tem sporočati. Videl in slišal sem, da kuretina tudi jako rada pobira namočene ali pa poparjene sladne kali, katere jej tudi bolje teknejo nego žito.

Nedavno sem se pogovarjal o tem s starim, skušenim živinorejcem, ki je trdil, da je razložek mej otrobi in sladnimi kalmi še večji, nego sem jaz izkusil. Pa poglejmo na Bavarsko ali druge dežele, po katerih je živinoreja veliko boljša nego pri nas, in koder plačujejo sladne kali po 7 gld. in čez 100 kilo, ali tam je vkljub toliko pivovarnam težko dobiti sladnih kali, ker se bližnji živinorejci podvižejo, da jih naglo kupijo.

Preverjen sem, da so sladne kali, ki se dobivajo po pivovarnah po tako nizki ceni, živinorejci dosedaj