

Kako zeleno krmo ohraniti sladko.

Komu ni znano, koliko nepravilno lahko dela vreme gospodarju, kadar spravlja seno, posebno pa otavo! Zlasti škodujeta dež in slabo jesensko vreme po bolj mrzlih deževnih krajih, kakor n. pr. pri nas na Kranjskem na Pivki, koder jim je le redkokrat mogoče otavo srečno pod streho spraviti. Mnogo naših krmskih rastlin pa niti shraniti ne moremo, temveč jih moramo, precej zelene pokrmiti. To in vremenske nepravilike so dale uže marsikomu kmetovalcu premišljevali, kako bi jih odpravil. Posebno Angleži, ki imajo jako vlažno in zato malo ugodno vreme za spravljanje sena, poskušali so, kako bi ohranili zeleno krmo zdravo, to je, da bi ne zadahnila, ne splesnila in da bi bila takega okusa, da jo živina rada uživa. Sicer je naprava tako zvanega kislega sena znana, podobna je napravi kislega zelja. Skisano seno ima pa mnogo na-

pak, največje so pa te, da trava izgubi vsled skisanja mnogo redilne vrednosti, da se živina le počasi navadi taki krmu, ki ni nič kaj posebno zdrava in katera 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 bi ne izgubila tečnosti. To se jim je v resnici posrečilo pred nekaterimi leti, in danes je način toliko dovršen, da je naša časnikarska dolžnost o njem poročati vsaj na kratko slovenskim gospodarjem.

Predno bomo pisali o predmetu samem, hočemo poprej našim čitateljem povedati nekaj o prirodoslovji, da bodo potem lažje umeli osnovno podlogo imenovanemu načinu ohranjanja krme ter vedeli ceniti posamezna dela pri tem ravnanju.

Vse, kar nastane na svetu vsled životne moči, t. s. rastlinske in živalske tvarine, razpade in se razkroji po smrti dotičnega bitja, in tisto, kar se naredi ob razpadanju in razkrajanju, da tvarino, iz katere vzraste novo bitje. Smrt enega bitja da življenje drugemu. Razkroj živalskih ali rastlinskih ostankov sicer povzroča med drugim tudi zrak (kisik), a to le počasi. Na pr.: Dobro posušeno seno, shranjeno na suhem prostoru, lahko postane stotine let staro, predno popolnoma strhljeni; dobro

presušeno in prekanjeno svinjsko meso ne zgine 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 gnijo. Nasprotno pa, če leži trava ali mokro seno na kupu, meso pa na vlažnem zraku, prične vse to gniti in hitro razpadati. Kaj je temu vzrok? Male rastlinske stvarce, ki prihajajo iz zraka in ki se precej ugnezdiijo 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 zgine. Tudi zrak je potreben glivam v rast. Mleko se skisa na zraku, ako pa deneš dobro, sladko, sveže mleko v ploščevinasto posodo, katero napolniš od 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 uče-

njak Pasteur na-

redil je poskušnjo,

da vse te glive

poginejo ob toploti,

ki je večja nego

50° C. Na to izku-

šnjo se opira shra-

njevanje marsikaterih

reči ter tudi sena

po načinu, katerega

hočemo popisati.

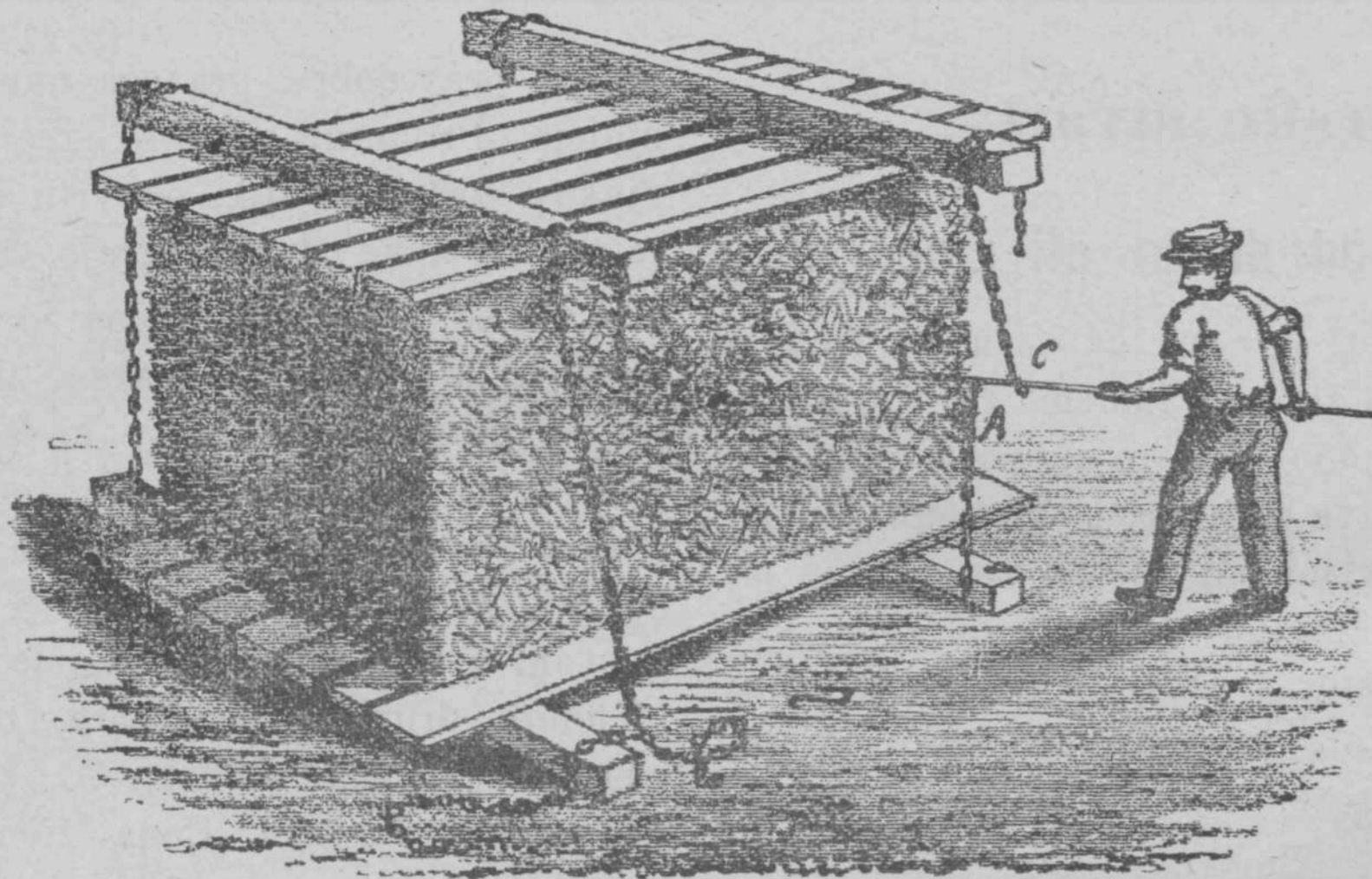
Predno pa pričnemo,

hočemo še nekatere

vzglede navesti. Na-

molzeno mleko ima uže v sebi glive, katere ga bodo skisale. Nalij pa tega mleka v steklenko in jo dobro 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 delj časa sladek, ker so uničene za nekaj časa glive, ki delajo, da mošt kipi.

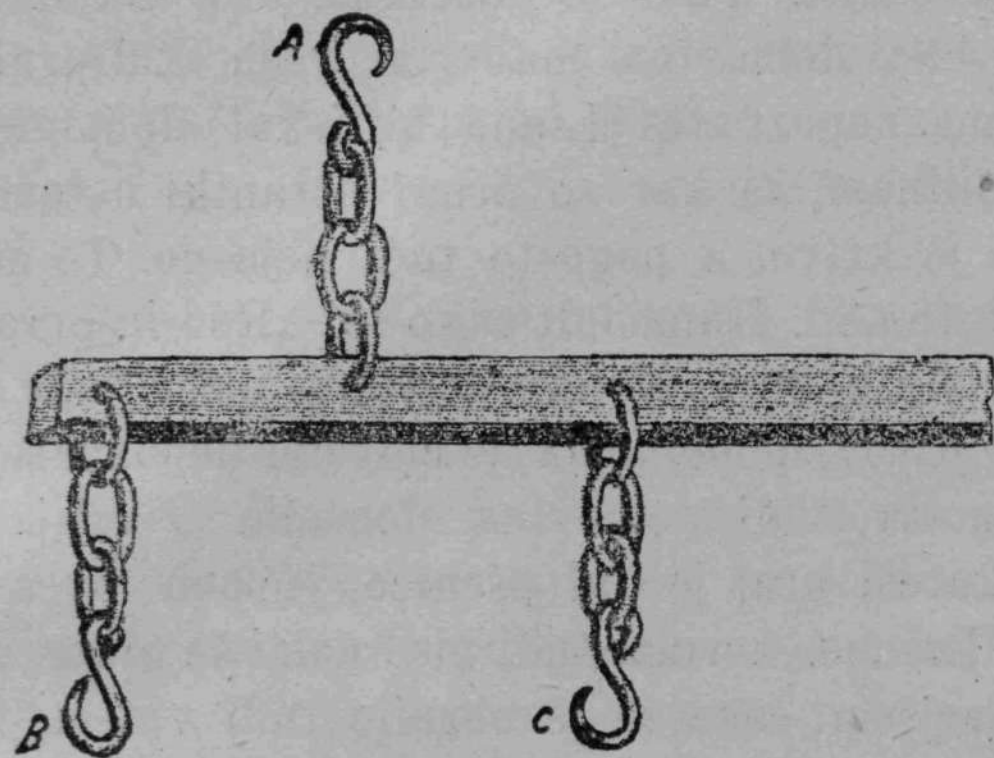
Preidimo torej k naši reči. Recimo, da smo pokosili jeseni bujno rastočo deteljo, a vreme nagaja in ni je mogoče posušiti. Ako jo pustimo na njivi, izpere jo dež in tako bode k večjemu še za nastil. Ako jo zmečemo na kup, zgreje se in postane popolnoma neužitna. A vendar je mogoče tako deteljo ali travo, 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



Podoba 67.

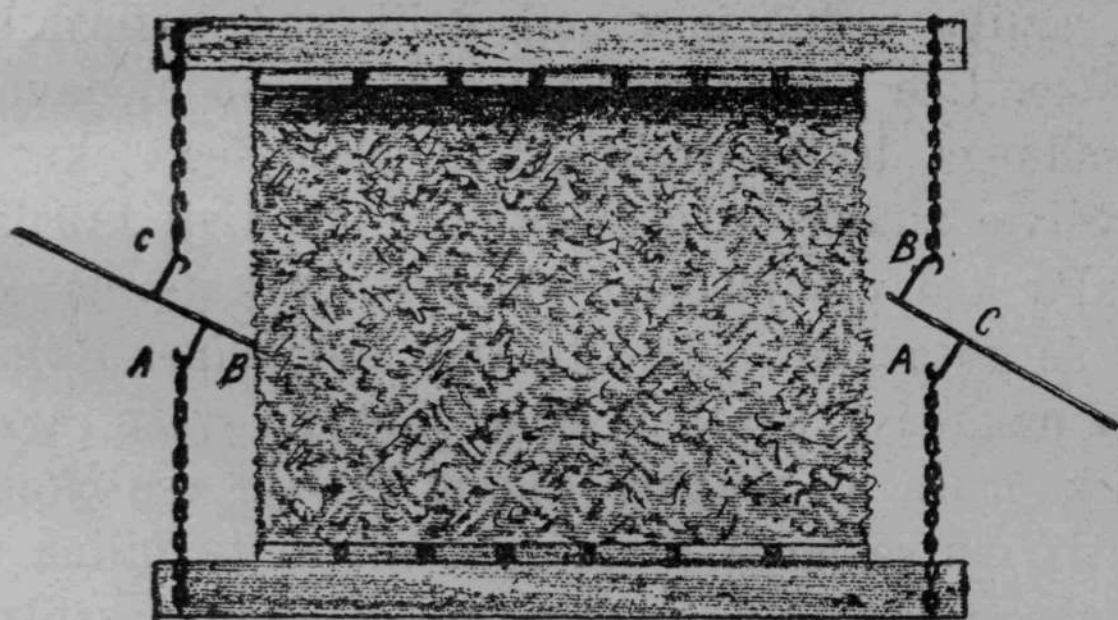
precej, ampak šele tedaj, kadar se poprej zgreja krma zopet nekoliko ohladi. Zakaj šele takrat? Zato ker se krma zgreje nad 50°C , a ob tej toploti so glive vse

pisati, na kaj se je ozirati, ako tako hranimo zeleno krmo.



Podoba 68.

uničene. Gniti začne šele krma, 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 in zraka, in ker so prejšnje vse uničene, ni mogoče, da bi krma potem še gnila, ker ni v njej več gliv, katere ravno povzročujejo gnilobo. Obvarujemo jo pa, ako jo močno stisnemo precej potem, ko se je zgrela od 55 do 60°C in stisneno ohranimo dotle, da jo začnemo rabiti. Ker so pa izkušnje pokazale,



Podoba 69.

da se ob stenah teh jam kakih 10cm na debelo vendar nekaj krme skisa in sicer ravno toliko, kolikor pri 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. Podoba 67. kaže tak kup, in iz njega je lahko razvideti vso to napravo in vse delo. Pritiska mora biti na vsak kvadratni meter 500 kg , če ga je več, tem bolje. Podoba 68. kaže vzvod, s katerim se verige skupaj vlečejo in potem pripno. Tako se dela pritisek. Najbolje je na obeh straneh ob enem pritiskati, kakor kaže podoba 69. Na levi strani podobe 69. je videti, kako stoji vzvod, kadar se prične pritiskati, na desni strani pa, kako stoji ob konci pritiska. V prihodnjem listu hočemo po-

Izkaz razstavnikov

odlikovanih na deželni sadni razstavi, katero je priredila c. kr. kmetijska družba kranjska v proslavo vladarske štiridesetletnice presv. cesarja Frana Josipa I. v Ljubljani od 18. do 21. oktobra l. 1888.

V I. skupini: Sveže sadje.

(Producenti)

a) z zlato svetinjo: Dr. Adolf Eisl v Ljubljani, Fran Kavčič v Šent Vidu pri Vipavi.

b) s srebrno svetinjo.

Na Gorenjskem: Baron O. Apfaltrern v Križi, Ivan Baumgartner na Fužinah, dr. M. Godec v Železnikih, Anton Hudovernik v Bledu, Franc Jarc v Medvodah Janko Krsnik na Brdu, Marija Kecel v Kamniku, Janez Mallner v Bledu, Adolf Muhr v Bledu, Matija Pršin na Rožniku, Matej Pirc v Kranji, Viktor Rohrmann v Ljubljani, Alojzij Schrey na Jesenicah.

Na Dolenjskem: Alojzij Bajer v Križi pri Litiji, oskrbnišvo graščine Boštanjске, Josipina Hotschewer na Krškem, Štefan Jaklič v Šent Vidu pri Zatičini, pl. J. & Ph. Lenk na Raki, dr. J. Namorš v Jesenicah ob Savi, Feliks Reya pl. Casteletto v Nemški vasi.

Na Notranjskem: Mat. Ambrožič v Novi Sušici, Jakob Barbo v Rateževem brdu, Josip Dekleva v Postojini, Fran Gollob v Lesnem brdu, Gabrijel Jelovšek na Vrhniki, Hinko Kavčič na Razdrtem, Josip Lenarčič na Vrhniki, Fran Kotnik na Vrdu.

c) s bronasto svetinjo.

Na Gorenjskem: Jakob Ambrožič v Ljubnem, Franc Avbelj v Pečah, Ivan Brdnik v Šmartnu pri Dobrovi, Fran Dolinar v Švici, Ferlan v Gorenji vasi, Fran Huber v Goričah, kmetijska podružnica v Kranji, Ivan Kosler v Ljubljani, Fran Omejc v Ljubljani, Janez Petrič v Blagovici, P. Pogačnik v Blagovici, Andrej Stare v Bitnjem, Matija Stare v Podjelji, Primož Stare v Podjelji, Josip Šimenc v Podgori, Mihael Tavčar v Rečici, Albert Vodnik v Podutiku, Ivan Wilfan na Črnučah, Josip Zdešar v Utiku.

Na Dolenjskem: Grofinja Valesca Barbo, Fran Berdavs v Vidmu, Karol Hofer na Čateži, dr. Avgust Kulavic v Toplicah, Mihael Klun v Podstenah, Ignacij Mahkovec na Jančem, Ivan Pezdirec v Drašičah, Peter Režek v Starem trgu, Josip vitez Savinschegg v Metliki, Ivan Šušteršič v Semiči, Matija Verderber na Kočevski reki, Anton Zavrl v Svibnjem, Janez Zadnik v Podstenjah.