

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. marca 1886.

Obseg: Modro mleko. — Rastlinsko življenje. — Na semenski postaji K. Rambouška v Zborovu na Českem (pošta Lednice). — Gospodarske izkušnje. — C. kr. kmetijska družba kranjska. — Ruski lan na prodaj. — Govor poslanca dr. Poklukarja o peticiji kranjskega obrtnega društva gledé obrtnega delovanja v prisilni delalnici. — Zemlje- in narodopisni obrazi. — Iz državnega zbora. — Naši dopisi. — Noviĉar.

Gospodarske stvari.

Modro mleko.

Mleko nam kaže več napak. Najzanimivšim in podrobno preiskovanim pripada, kakor piše dr. Fleischmann, kedar zadobi mleko modro barvo, ko barvila posameznih, slučajno povžitih krmil v mleko prehajajo ter je nekako barvajo, časih tudi modro. Vendar ta prikazen ni, o kateri nameravam pisati, in se tudi navadno ne imenuje „modro mleko“.

Pišem tedaj o napačnosti mleka, katera se pozneje prikaže. Tako mleko je med molzenjem skoraj brez vsake napačnosti. Le posamezni opazovalci trdijo, da so uže v molzni posodi na mleku videli modrikast ali rudečkast lesk, ki se je med kuhanjem strdil. Ako je denemo vsedat, ne kaže nikdar modre barve, predno se res ne sesede. Ko premine 24 do 27 ur v navadni temperaturi in v 16 do 20 urah pri temperaturi 19 do 25° C. (15 do 20° R.), začenja smetana sém ter tje na površini svoj lesk izgubljati, rumeneti, in kmalu zapazimo na njej krasne indigomodre, časih tudi posamezne žolte in rudeče maroge, prilično tolike, kakor je glavica na igli. V posameznih slučajih so uže 5 ur po molzenji opazovali modro barvo na mleku. Ščasoma rastejo one maroge, zlasti modre, na dolgo in široko in globoko, v 6 do 8 urah zamorejo uže 3 do 4 centimetre v premeru kazati.

Žolte maroge rastejo veliko počasniše, najbolj počasno rudeče. Kedar nezgoda najhuje nastopa, dobi vsa površina smetane modro barvo. Razven tega vidimo na njej le posamezne veče in manjše maroge. V preteku nadaljšnjega razvijanja pride doba, ko preneha popolnem nadaljšnje narejanje modre barve in sedaj uže s prostim očesom vidimo glive plesnja. S pomočjo drobnogleda pa uže davno poprej zapazimo precejšnjo množino plesnjevih niti in majhnih, v mleku se gibajočih telescev, katerim pravijo, da so: vibrijoni in monade. Modra barva predeluje se v modrikasto, naposled v vmazano-zeleno: tudi so na smetani sém ter tje videti mehurji, ki so nastali, ker se je plin narejal. Odvzamemo bolno plast smetane, zagledamo na vsedeni modro barvo zopet. Sicer pa ta vsedenca ni nikdar tako vtrjena in prožna, kakor če se je zdravo

mleko vsedlo. Ob enem začne se na tej vsedeni narejati nova plast, tenka, na površji plavajoča, oljnata, zvečinoma sestavljena iz razkrojene sirine ter je ovohati neprijeten vonj, ki je kiselno-pikrast ter spominja na okišene zmetke.

Novejše preiskave so pokazale, da je modremu mleku vzrok modro barvilo, imenovano „Anilin“. ki se nareja vsled neke čudne razkrojitve v sirini mleka. Preiskovanja Haubnerjeva (1843 do 1852) so pokazala, da od drugih trdih sotvarin edino le mlečni sladkor vsaj neposredno pri omenjenih prikaznih sodeluje, ker se pretvarja v mlečno kislino. Ta kislina izloči sirino v podobi rahle vsedenine in jo tako zmožno stori, da nareja Anilin. Dokler sirina ni izločena, ampak še z drugimi tvarinami pomešana, ne dobi nikdar modre barve. Pozneje nareja mlečna kislina, katera se izdatno namnoži, omenjeno vsedenico bolje trdno in stori konec nadaljšnjemu napravljanju Anilina iz sirin. Po Haubnerjevih preiskavah je vsemu povedanemu prigodivanju vzrok, da vpliva nekov alkali. S tem v zvezi je prikazen, da se modra barva polagoma pretvarja v medlo rudečkasto in žolto, da je vsedenica nekaj časa rahla in se celó majhen del sirine raztali.

O modri barvi mleka štejemo v mlekarskem slovu mnogo sestavkov, deloma takih, ki segajo daleč nazaj v preteklo stoletje. Nekateri sestavki nam pričajo, kako trdovratno da se je ona napačnost mleka pojavljala. Tako na pr. poizvemo, da so v nekem gospodarstvu na Meklenburškem celih 11 let imeli modro mleko ter se je dalo pregnati le vsled izdatnega kadenja s klorom. Kjer se je enkrat ta napaka vdomačila, spreminjajo se prikazni na čudovit način. Danes na primer jo imajo v vseh posodah mlečnih, jutri kaže mleko samo v nekaterih modre maroge, danes je mleko sprideno od te, jutri od druge krave, polovica mleka od ene krave je zdrava, druga pa postane modra, sedaj vidimo prve začetke modri barvi v 6 urah, sedaj komaj v 60; sploh ni mogoče pri površnem opazovanju precej dozdevnega vzroka najti, še manje več dni pri njem ostati. Ta čudna menjava prikazni pojasni se najbolje po tem, da vzamemo: ona napačnost, da mleko dobi modro barvo, je kužljiva, to je, da se od zbolelega mleka daje prenesti na zdravo. To se pa nagodi le po mlečnih delih, ki so uže modri; drugi deli, ki še niso modri, nimajo te lastnosti ter nikoli ne povzro-

čijo, da bi celó zdravo mleko postalo modre barve. Najbolj gotovo prenese bolezen smetana, voda, redko kedaj sesedena modra sirina, a nikoli modri zmetki. Do sedaj še nepoznana kužljiva tvarina more mnogo tednov škodljivo delovati. Zanimivo je, da voda v dotiko spravljena z modro smetano, kužljivo tvarino v sebe vsprejme in dolgo ohrani, da more škodovati. Iz tega sledi za praktično porabo, da moramo z vodo, s katero smo posode izmivali, biti prav previdni, ker se po njej kužljiva tvarina lahko dalje zatepe.

Do sedaj še ne poznamo pravih vzrokov, zakaj postane mleko modro, tudi bistvenost kužne tvarine nam ni znana, tudi ne vemo, kaj pomenijo pri tako zbolelem mleku številni plesnji, ali se le zaradi tega tako bujno pomnoževajo, ker so jim tla ugodna, ali tudi kaj souplivajo, da mleko zboli in modro barvo dobi. Haubner misli, da se vegetabilčne tvarine tudi primejo modre barve in da niso plesnji pa tudi ne infuzorije krive prenašanju bolezni od mleka na mleko. Misli, da bode kužljiva tvarina bržčas tičala v sirini, ko se pretvarjati začne, pa tudi da živalsko telo in krma upliva na modro barvo pri mleku, kar pa še ni dovolj jasno. Fürstenbergu pa je Anilin tista tvarina, ki se v mleku nahaja in dalje razvijajoč ono bolezen povzroči, kedar plesnjevke klice pristopijo, katerih narejanje v mleku opazovati moremo; nekaj pa je tudi vreme krivo.

Hallier pripoznava v plesnjih samo nositelje, a ne vzrok modri barvi ter misli, da mora v bolnem mleku neka kemična tvarina biti, ki daje modro barvo plesnjem, ki izcimijo, ter na zrak prodirajočim glivam daja modro barvo.

Fuchs misli, da tvarina ni ubežljiva, Haubner pa je nasprotnega mnenja.

Da povžito modro mleko škodljivo upliva na zdravje ljudi in živino, to je dokazano.

Smetana modra daje se navadno zmesti, čeravno časih prav težko.

Puter iz nje sicer nima slabega okusa, vendar ga pači to, da je sedaj bel kakor vosek, sedaj mazast, slabo barvan in ga ni lahko prodati. Vse navedene okoliščine kažejo na to, da se popisana mlečna napaknost le tam pojavi in dalje časa vzdrži, kjer je mleko za to nekako pripravljeno. Vzrok temu je po mnenji Fürstenbergovem zvečinoma v slabem prebavljanju pri kravah iskati, ki pa sicer zdravja tem veliko in navadno ne moti. To razlaganje se potrjuje, ker pogosto res odpravijo modro mleko potem, ko so nekoliko dni krave lečili zoper lahke bolezni v želodci. Pravijo, da mleko od krav, ki uže dolgo molzejo ali na vimenih zbolijo, tudi modro barvo dobiva.

Če se je v katerem gospodarstvu pojavila ta napaka, treba krave opazovati ter jim po živinozdravniku poslati, in če postaja zmiraj huje, moramo razkužiti vse mlečne posode, vse orodje mlekarsko in mlečne shrambe. Slednje razkužimo najlažje tako, da za vsak kubični meter prostornine zažgemo 160 gramov žveplja in zatem okna in dvuri trdno zapremo skozi 5 ur. Leseno mlečno posodo in orodje, katero je z bolnim mlekom prišlo v dotiko, treba je z vodo dobro umiti, kateri se dodene nekaj klorovega apna, rutice pa oprati z lugom.

Akoprem tudi pozimi opazujejo ono mlečno bolezen, najde se nje vendar največ po leti. Večja gorkota vsakako ugodno upliva na razširjevanje te bolezni. Pravijo pa, da mleko nikdar modre barve ne dobi, dokler ni vsedeno. Tudi nahajajo baje ono bolezen le tam, kjer vsedeno mleko predolgo stati pusté, predno smetano snamejo; čakajo, dokler se ne skisa in popolnem vsede. Po tem takem je prav lahko na-

vedeni nezgodi v okom priti. Treba je mleko precej po molzenji hitro razhladiti, skrbeti za primerno temperaturo med snemanjem smetane in pobrati vrhnje, kar je edino razumno, predno se mleko popolnem vsede. „Gospodarski Glasnik.“

Rastlinsko življenje.

1. Razvoj in razplod rastlin.

Ni večjega veselja za kmetovalca, kakor pogled v spomladanskem jutru na polje in livade, katere je pomočil ponoči topli spomladanski dež. Kako vse klije in zeleni! To pa je tudi vreme, kakor si ga kmetovalec li želeti zamore: lepi svetli in topli dnevi ter temne noči. In če celó pogleda na s cvetjem obloženo jablan ali pa na dobro letino obetajoči vinograd, kako veselo mu je pri srci. Vsa narava je taka, da človek misli čutiti delovanje nevidljive božje moči.

Kmetovalec! Ali si se uže katerikrat poprašal, od kod pride, da vse tako lepo raste? — To pride od tod, ker je sedaj toplo in vlažno vreme in ker dobi vsaka rastlina več kot dovelj živeža. — Pa, kaj rastline tudi jedó? — Gotovo da, a ne tako kot živali, one poišejo s koreninami svoje hrane v zemlji in gnoju in kako to one storijo, to najdeš tukaj popisano.

Oglejmo si kak semenski zrn, na pr. fižol. V preklanemu fižolu najdemo na dnu kal, na kateri se uže dá spoznati korenina, štibljia in listi prihodnje rastline. Prvo svojo hrano najde kal v semenskem zrnu samem. Redilne snovi zrna pretvorijo se vsled vlažnosti in toplote, kelar jih pa kal vse porabi, prične pa mlada rastlinica jemati svoj živež iz zemlje.

Na mladi fižolovi rastlini zapazimo tri dele: korenino, deblo ali štibljio in listje, kateri vsi deli se vdeležujejo hranitbe in rasti.

Korenina je rastlini stajalo v zemlji ter ji služi v hranjenje. Nekatero rastline, na pr. fižol imajo dolgo srčno korenino, ki globoko v zemljo sega, druge rastline zopet, na pr. žito imajo pa le stranske korenine, ki se bolj plitvo in na široko pod zemljo raztezavajo. Korenine same za-se ne morejo živeti in tudi ne se razplodovati, zato tudi krompirjeve gomolje, čebulje itd. ne prištevamo koreninam, ampak podzemeljskim delom štibelj ali debel, ker ti deli zamorejo se v zemlji sami zase razvijati in nove rastline stvarjati.

Deblo je rastlinina os, na katero so priredjeni drugi njeni deli. Deblo stoji na korenini ter nosi veje, listje, cvetje in sadje. Deblo je včasih mehko in zelšnato, včasih zopet lesnato ter vse z lubadjo krto. O delovanju debela hočemo še govoriti.

Listje je tudi važno za hranitbo rastlin. Listje je pritrjeno k rastlini s peceljnom ali pa se ovije okolo debela, kakor na pr. pri trstji itd.

Na vrhéh debela in njegovih delov, kakor tudi tam, kjer se listje vej ali debela drži, so pópí, brst ali očesa. Vrhno oko, katero s svojim razvijanjem deblo podaljšuje, je močnejši kakor stranka očesa. Očesa razvijajo se še le v prihodnji spomladi ter nam uže naprej pokažejo, koliko cvetja imamo prihodnje leto pričakovati. Zunaj tega je pa na mnogih vejah še spečih očes, katere se ne razvijajo, a se vsled okoliščin in razmer v svojem času vendar oživé.

Delovanje rastline je končano s stvarjenjem cvetja in sadú. Cvet, ki se stvari le na dovršeni rastlini, ima na sebi vse potrebne dele za stvarjenje sadú in semena. Ako ogledamo natančneje kak cvet, videli bomo, da je lepo barvano cvetno listje, katero nas tolikokrat razveseli, za rastlinino vplodenje le malo