

gospodarske, obrtniške in narodne.

Izhajajo vsako sredo po celi pôli. Veljajo v tiskarnici jemane za celo leto 4 gold., za pol leta 2 gold., za četrto leta 1 gold.; pošiljanje po pošti pa za celo leto 4 gold. 60 kr., za pol leta 2 gold. 40 kr., za četrto leta 1 gold. 30 kr.

V Ljubljani v sredo 31. avgusta 1881.

Obseg: Kako se vinu odpravi plesnjivi duh? — Besedica o ribštvu. — Dupuyeva namaka žitnega semena, da ne postane snetjavo. — Oteklina popka pri mladih teletih. — Gospodarske novice. — Kako nevaren je preobilan užitek sadja. — Šolske hranilnice. — Žumberški okraj in Marijindolska občina v razmeri z deželno Kranjsko. (Konec.) — Slovansko slovstvo. — Mnogovrstne novice. — Naši dopisi. — Novi čar.

Gospodarske stvari.

Kako se vinu odpravi plesnjivi duh?

Spisal prof. F. Povše.

Mnogo takih vprašanj mi je došlo letos od raznih strani tudi iz Kranjskega, in ker se bliža trgatve, ki vsaj dosedaj jako obilno letino obeta, ter bo vsled obilnega pridelka marsikater vinorejec vse kote preiskal in še tako slabo ohranjene vinske posode pobral ter jih napolnil z žlahnim blagom, zato ne bo odveč, ako to vprašanje javno po „Novicah“ rešim.

Vino dobiva duh po plesnivem iz poškodovane nemarno ohranjene posode, katera se je nezamašena hranila brez vse skrbi na vlažnem, zatuhlem, morda tudi smrdljivem prostoru. Ni tedaj čuda, da je les ne le zvonaj, ampak tudi znotraj začel plesniti. Siva plesnjava preprega more se še popolno odpraviti, a veliko težje je, če se je plesnivec uže vrnil v notranjost dog in se vidi nekaka rumena smetanasta plesnivost v sodu. Take mnogo huje plesnivosti vselej tudi poraba žveplene kisline, živega apna itd. ne odpravi, in ako v tako posodo pride vino, kmalu njega alkohol izpluži iz dog plesnivost, ki mu tako zoper duh podeli, da navadno nepitno postane.

Pogostoma me gospodarji prosijo dobrega sveta: kako z vinom ravnati, katero se je skazilo, pa nikdar nisem tako nejevoljen pomagati, kakor kedar me kdo popraša po sredstvih za odstranjenje duha po plesnivosti, ker — brez zamere — premala skrb, nemarnost je navadno kriva tej napaki, zaradi katere se je uže mnogo vina moralo zavreči ali vsaj veliko pogubiti.

Kdor skrbi za snažno ohranitev posode, temu ni se bati, da bi se v njegovi kleti našlo po plesnivem smrdljivo vino.

Mnogo se sredstev nasvetuje za odpravo neprijetnega duha iz vina; skoro vsa so taka, da se mora človek, ki zna misliti, le smejati, ko jih sliši, ker nikakor niso zmožna odpraviti duha!

Kako more, na pr., žgani ječmen v žakliček nasut, ki se obeša skozi veko v vino, plesnivec odpraviti? Vsaj je treba pomisliti, da plesnivost obstoji iz majhnih tolščobnih telesic, katerih ječmen, prav tako tudi korenje in vse enako, kar se nasvetuje, nikakor ne more na-se vleči.

Le edino olje fino je sposobno, da po naravnem zakonu na se potegne sebi sorodna tolščobna plesnjava telesca, katera hranijo v sebi oni zoper duh. Na polovnjak vina zadostuje 1 liter olja, pa opominjati moram, da rabi temu le najfineje namizno olje zato, ker po njem vino ne dobi oljnatega okusa. Olje naj se vlije na dno onega soda, v katerega mislimo pretočiti smrdljivo vino, in potem naj se polagoma vlija bolno vino, tako, da vedno, ko en par škafov vina vlijemo, s kolom vino prav dobro pretepemo, vse to pa zato, da se olje, kolikor je le mogoče, prav dobro in enakomerno po celem vinu razdeli, toraj da pride olje v vse plasti vina v dotiko, ter da iz teh zbira in odnaša plesnivost na površje; vsaj olje, ki je bolj lahko memo vina, plava na vinu. V malo dneh se olje zbere na površji vina, in zdaj ga moremo z nategačo potegniti in spraviti znad vina, katero je s tem skoro ves ali vsaj večinoma zoper duh izgubilo. To olje se ve da za jed ni več porabljivo, ker zelo smrdi po plesnivem, porabi se pa lahko še za svečavo, mazilo itd.

Nekateri kar naravnost vlijó olje skozi veko v sod. Al če tudi dolgo in dobro pretepavajo vino, nikdar se po vsem vinu ne bode enakomerno razdelilo olje, če pa se to ne zgodi, ne bode vino nikoli zgubilo zopernega duha, vsaj ni mogoče, lahko olje s kolom zbiti in spraviti do dna. Če tudi ga s pretepavanjem nekoliko spravimo v vino, gotovo ne do dna.

Sicer pa naj si vsakdo, ki tako dela, zapomni blagovoli, da je vino zoper duh po plesnivcu prejelo od soda, da je toraj prvi pogoj to, da se vino pretoči v drug snažen, nekoliko zažveplan sod. Dokler bo vino v smrdljivem sodu ostalo, toliko časa bo izluživalo plesnivost iz dog. Bolnika, ki je zbolel, na pr., na spridenosti krvi vsled prevlažnega, zatuhlega stanovanja, ne bo zdravnik ozdravel, ako bolnik ostane v istem stanovanju.

Da se obvarujemo enakih vinskih neprilicnosti, moramo skrbeti za pravilno shrambo prazne vinske posode, kar je kaj lahko, breztrudno delo.

Ko je vino poteklo iz soda, nikar ga ne zavržimo nekako jezni, vsaj sod ni kriv, da je prezgodaj prazen postal, ampak mi sami, ki smo vino pili. Lepo ga in hvaležni takoj, ko je vino iztočeno bilo, splahnimo s čisto vodo, dokler ta čista ne prihaja iz soda. Potem pustimo sod na zračnem prepihu, z odprtimi vehami, čepinci in pri večih z vratcami, da se dobro posuši zunaj in tudi znotraj. Zdaj mu odločimo snažen in suh

prostor, zažvepljajmo ga nekoliko in s trdno veho zabijmo prav tako, kakor bi bilo v sodu vino. Slehern mesec enkrat ponovimo to žvepljanje, katero se izvrši kaj hitro in brez stroškov, vsaj za par soldov žvepla zadostuje za več mesecev.

Kdor bo tako oskrboval svojo prazno vinsko posodo, sme zagotovljen biti, da ne bo nikdar skušal, kaj je plesnjivo vino.

Trgatev je blizo, — posode bo letos menda manjkalo; snažne, popolno dobre posode je malo, kaj tedaj storiti?

Ako je posoda malo plesnjiva in je le sivi plesnjivec po dogah, more se popraviti, tako-le: Vzemi živega, neugašenega apna 5 kil na polovnjak, vrzi ga skozi veho v sod, vlij potem vode, katera apno ugasi, kajti pri tem razvijajoča se gorkota pripomore, da les postane mehak, — vsaj slehern vé, kako skoz doge šine vrel krop, ki se je vlil v sod — ter da živo apno bolje more delovati tudi v znotranjnost lesa, to je, da razjede plesnivost. Ko je voda vlita, je treba veho zamastiti in sod prav dobro kotati, da oni apneni belež vse stene cele posode prevleče. Drugi dan se izlije apnena voda in sod s kropom spere, ker gorkota apno bolje odpravi kakor mrzla voda, s katero se pa posoda končno izplahni, ima, če ne moremo soda zakuhati z vinsko vkuhovino, katera mu dober duh podeli. Nikdar pa naj ne rabimo tako popravljene posode za žlahnejša stara vina, ampak le za nizka mlada vina. Ono posodo pa, v kateri najdemo smetanasto rumeno plesnobo, katera se je uže daleč v les zarila, raji porabimo za kaj družega, ali pa jo kar naravnost vrzimo v drva, da nam gospodinja iz teh drv skuha večerjo; bolje je, kot da bi žlahno vinsko kapljico po taki posodi pokvarili.

Besedica o ribštvu.

V naši domovini imamo mnogo studencev in potočkov s čistimi, bistrimi vodami, kateri so zavoljo nevednosti, a tudi zavoljo zanikrnosti ljudstva dandanes žalibog skoraj brez rib, kateri pa bi se z umeteljno ribjo rejo lahko zopet pomnožili z žlahnimi ribami.

Le premalo je pri nas še znano, kako imenitne so ribe kot živež človeški, — živež zdrav, okusen in tudi tečen.

Umeteljna ribja reja, to je ona reja, s katero človek sam v studenih in rekah oživi ribe, nam kaže pota, po katerih na malem prostoru in z malo stroški lahko izrejamo si najžlahnejše ribe, in si vsak posestnik kakega studenca ali potoka napravi lastno ribštvu. Uže koncem 3. leta se bode riborejcu dobro izplačal mali trud, ako se marljivo poprime te ribje reje.

Gosp. Köttl, umeteljni riborejec v Cipfu v gornji Avstriji, naznanja javno, da je v potoku, katerega je kupil za 20 gold., čez tri leta vjel 1400 posterv, katere je dobro prodal. To nam kaže, kolikošen dobiček donese samo majhen potoček, ako se stvar trdno vzame v roke.

Priporočamo torej vsem našim domoljubom, katerim je mar blagostan ljudstva, naj povzdignejo svoj glas za umeteljno ribjo rejo povsod, kjer vidijo bistrice vodice prazne in zapuščene rib. Posebno še pa se obračam do prečastite naše duhovščine in častitih gospodov učiteljev, ki med ljudstvom po deželi živijo in njega zaupanje uživajo, naj svoj vpliv porabijo za povzdigo domače umeteljne riboreje! Njihovim živim besedam bo ljudstvo bolj verjelo ko mrtvi besedi na papirji, da ne

samo iz zemlje, temuč tudi iz vode si moremo dobiti dohodkov.

Kdor v tej stroki kaj več pojasnila in pouka želi, naj se obrne do mene; vsacemu sem iz srca rad na postrežbo.

V Ljubljani avgusta meseca.

Rajko Kastelic,
prvomestnik kranjskega ribarskega društva.

Gospodarske izkušnje.

Dupuyeva namaka žitnega semena, da ne postane snetjavo.

Gosp. N. Dupuy na Dunaji priporoča neki prah (pulver), o katerem trdi, da žito (pšenico, ječmen, koruzo, prosó in oves) obvaruje snetjavosti in da celó snetjavemu semenu to bolezen odvzame. Zavoljo te zdravilne moči je Dupuyeva semenska namaka (Samenbeize) uže v nekaterih razstavah odlikovana bila z medalijami.

Ker gosp. Dupuy želi, da bi ta njegova semenska namaka se poskusila po vseh deželah, je družbi kmetijskih kranjskih brezplačno poslal nekoliko paketov, katere družbini odbor rad brezplačno razdeli med kmetovalce take, katere nadloga snetjave pšenice itd. večkrat zadeva in ki obljubijo, da prihodnje leto poročajo, kako se jim je namaka obnesla.

Z manjšim paketom Dupuyevga prahu se dá 100 litrov semena namočiti („beizen“, kakor se po nemški pravi). Namakanje pa se mora natanko izvršiti tako-le:

Prah se v 4 litrih mrzle vode v kakem škafu popolno raztopi, in s to vodo se potem seme počasi in polagoma poškopí, med škropenjem (močenjem) pa se seme prav dobro z lopato meša tako dolgo, da je vsako semensko zrno mokro; navadno se to doseže, če je seme z lopato kakih 12krat premešano bilo. — 400 do 600 litrov semena se tako na enkrat dá močiti (namakati); na to pa je zmerom treba paziti, da od navedene namake nič ne gré v izgubo. Uže čez 24 ur se tako močeno seme sme, kedar kdo hoče, sejati.

Gosp. Dupuy pripisuje tej namaki, če se natanko po njegovem propisu izvršuje, tako veliko moč, da ne ubrani le snet, temuč da se iz uže snetjavega semena, če se po propisu moči, pridela zdravo žito.

Večji paket, s katerim se dá 200 litrov žitnega semena močiti, prodaja N. Dupuy na Dunaji (Windmühlgasse Nr. 35) po 30 kraje.

Kdor, kakor gori rečeno, želi za majhno poskušnjo brezplačno dobiti ta pomoček, po katerem gosp. Dupuy trdi, da ne bo nobenega snetjavega žita več na polji, naj pošlje po nj v pisarnico družbe kmetijske v Ljubljano ali pa naročilu priloži poštnino.

Živinozdravniške izkušnje.

Oteklina popka pri mladih teletih.

Mladim teletom se večkrat popek vname, kar se vidi v tem, da oteče in je boleč. Ker je vzrok temu vnetju mnogokrat to, da je mati krava po rojstvu mladega njegov krvaveli popek prehudó lizala, svetuje neki gospodar v časniku „D. landw. Pr.“, naj se popek teletov koj, ko se je popkovina odtrgala, namaže z blatom, in krava ga ne bode več lizala.