

Kar gospodarstvene spise in liste še posebno priporoča, to so različna oznanila in oglasi. Poizvé se, kdo ima kaj in česa ima kdo na prodaj ali kaj si kateri prisvojiti želi. Med drugimi raznoterostmi najdemo tržne cene za pšenico, rž, ječmen, oves, turšico, proso, ajdo, različno sadje, drevesa, moke, najvažnejše orodje za obdelovanje zemljišč itd. Če tudi ne nameravamo kaj kupiti ali kaj prodati, vendar nas zanima poizvedeti ceno različnim pridelkom, bodi-si, da se po tej ceni pri domači kupčiji ravnamo, bodi-si, da sploh cene drugih krajev z našo primerjamo.

Ta kratka razprava, mislim, je do dobrega pokazala, da je vsakemu kmetovalcu neobhodno potrebno, da vestno in marljivo kmetijske in gospodarstvene spise in bukve prebira, ako hoče svoje stanje izboljšati in ne pri enkrat se privajenem starem kopitu ostati.

Družba sv. Mohora je mnogo knjig izdala, katere bi zelo vsakemu pridnemu gospodarju priporočal, ne samo, da si jih naroči, ampak da jih tudi bere. Take knjige so, na priliko: „Umni sadjerejec“, „umno kletarstvo“, „vinoreja“, „kako z domačo živino ravnati“, „bučelar“, „naše koristne in škodljive živali“, „domače in tuje živali“ itd. Kdor ima te knjige doma in jih marljivo bere, ima velik zaklad koristnega vedeža. Treba je pa tudi, da smo naročeni na časopis, kateri redno prinaša gospodarstvene reči najnovejše izkušnje.

Sklenem s sledečimi besedami: V sedanjem času, ko uže pelja do vsakega zeljnika železna cesta, v času, ko iznajdba iznajdbo izpodriva, različne vednosti po listih in po knjigah se kakor blisk hitro razprostirajo in širijo — dandanes, rečem: človek, ki ne zna brati ali noče brati, ne more več se zmagonosni izomiki zoperstavljati! Kdor plavati ne zna, utone! Dakev plačati primoran je vsakdo, blagor mu, ki s znanostjo in z vedenjem lahko stori, kar nevedneža na beraško palico pripravi!

Kako se naj slivovec kuha.

Kuhanje slivovca je v deželah, koder se dosti češpelj prideljuje, uže od nekdanj v navadi.

Največ slivovca, pa tudi najboljšega, napravljajo v Sremu, Banatu, Slavoniji, Bulgariji in deloma tudi na Hrvatskem. Tudi pri nas na Kranjskem se v takih letih, v katerih se češplje dobro obnesejo, slivovec kuha, toda naš slivovec se ne more nikdar z onim zgoraj omenjenih dežel primerjati. Vzrok temu prvič je ta, da se pri nas češplje ne pusté popolnoma dozoreti, drugič so pa tudi vse priprave za kuhanje slivovca jako pomanjkljive. Ako se hoče toraj dober, močen in aromatičen (dobro dišeč) slivovec kuhati, je neobhodno potrebno, da se pusté češplje toliko časa na drevesih, da se začnejo grbančiti in veneti. Ako se češplje poprej otresejo, se ni nadjati dosti, pa tudi ne dobrega slivovca, kajti s prezgodnjim otresanjem še pretrga v češpljah napravljanje tako imenovanega eteričnega olja, katero se v dobro dozorelih češpljah v majhnih olupkovih celicah nahaja in slivovcu prav prijeten duh podeli. Pretrga se pa tudi napravljanje sladkorja, iz katerega se pri kipenju ali vrenju slivovca moč ali tako imenovani cvet dela. Da je temu res tako, ni nam treba nobenih kemičnih preiskav delati, kajti znano nam je, da se ravno med zorenjem kaj lep in prijeten češpeljni duh popolnuje; od druge strani nam pa tudi jezik potrjuje, da zorenje češpelj, kakor

tudi vsakega drugega sadja, obstoji v tem, da se sadna kislina v sadni sladkor spreminja.

Ravno s tem, kar sem tukaj omenil, je pa tudi dokazano, da je misel nekaterih kmetovalcev, ki menijo, da se dobi potem manj slivovca, ako se pusté češplje veneti, popolnoma neopravičena, kajti z venenjem gre le voda v zgubo, katere gotovo ni škoda. S tem, da se pusté češplje popolnoma dozoreti, je tedaj gotovo uže veliko storjenega za dosego dobrega slivovca. vendar pa še ne vse, ker poleg vsega tega je slivovec še lahko prav slab, ako se namreč pri daljnem podelovanju češpelj prav ne ravna.

Ko so se češplje otresle, pride, kakor nam je znano, najprej kipenje ali vrenje na vrsto, katero je ravno tako važno, kakor zadostno dozorenje, o katerem smo poprej govorili. Toda žalibog, ravno pri nas se kipenje češpelj jako slabo pospešuje, in to je glavni vzrok, da se iz drugače popolnoma dobrih češpelj vendar slab slivovec pridobi. Uže iz tega se tedaj lahko umeje, da ne more biti nikakor prav, aka se ne le od naših priprostih kmetovalcev, ampak še celó od bolj izobraženih gospodarjev, mesto kipenja dostikrat sliši izraz gnijenje. Prav za prav se pa tudi s tem izrazom nobeden ne zlaže, kajti namesto da bi se češplje umnemu kipenju podvrgele, se dostikrat pusté v odprtih kadeh kisati in gnjiti. Ako tedaj želimo, da bi se naš domač slivovec mogel meriti s tujim, kakor na priliko s sremskim, treba je, da Sremce posnemamo. Sremci gotovo dobro vedó, da kislec privrhnih češpelj skisa in da gnjilec skisanim češpljam ne prizane, marveč je v smrdljivo gnjilobo spremeni, katera spodnje še nepokvarjene češplje okuži, kakor hitro namreč z njimi v dotiko pride. Zategadel pa Sremci popolnoma zrele češplje z lesenimi tolkači prav dobro zmečkajo, tako da se tudi koščice zdobé, ter na ta način zbrozgane pomečejo potem v primerne sode, katere pokrijejo s pokrovom in vse špranje z ilom prav dobro zamažejo. V pokrov izvrtajo po dve luknji, v kateri se vtaknete primerno zaključeni vrelni cevi ali pa nalašč zato narejena stekla (Gährrohren oder Gährgläser), da med kipenjem nastali plini, kakor so na pr. ogelno-kislina in drugi, lahko izpuhté in zrak do češpelj ne pride.

Tako napolnjene in pripravljene sode naposled v hladne kleti postavijo, ali je pa v zemljo zakopljejo, da se kipenje vname in polagoma vrši. V kakih petih tednih je vrenje pri kraji in lahko se s kuhanjem prične. Razloček med tako vravnanim pravim kipenjem in pa navadnim se pri odmašenju sodov koj lahko zapazi, kajti kakor hitro se sodi odmaše, videli bomo, da po stari ali navadni šegi žonta smrdi, po ravno navedeni šegi pa prav prijetno in dobro diši. Za kuhanje imajo po nekaterih krajih, koder se namreč slivovec tako rekoč po fabriško pridobiva, posebne kotle in druge enake priprave, o katerih nam pa ni treba govoriti, ker te vrstice niso fabrikantom, ampak le našim prostim kmetovalcem namenjene, za katere navadni žganjarski kotli popolnoma zadostujejo. Opomniti pa vendar moramo, da je pri kuhanju slivovca vselej velike pozornosti treba. Paziti se namreč mora, da se žonta ne prismoči, kajti če bi se to zgodilo zadobi slivovec jako neprijeten duh, in ves dober vspeh je potem pri kraji. Da se tedaj kaj takega ne zgodi, treba je, da se počasi kuri, kar je tudi zategadelj dobro, da slivovec prehitro ne teče in se iz cevi ne kadi, kajti drugače bi veliko eteričnega olja v zrak izpuhtelo. Da se eterično olje pridržuje, treba je tudi na to gledati, da se cevi vselej nekoliko ohladé.

Toliko o kuhanju slivovca z zagotovilom, da se bo naš domači slivovec, ako se bo v prihodnje po

tukaj navedenih pravilih pripravljaj, kmalu v dobroti približal sremskemu slivovcu, ktere ga vedro plačujemo po 80 gld. in ga dostikrat za te denarje še dobiti ne moremo.
R. Dolénc.

Prodaja plemenske govedi v Lescah na Gorenjskem.

V saboto 2. oktobra t. l. dopoludne ob 9. uri bode v Lescah na Gorenjskem na dvorišču g. Wucherja javna dražba plemenske govedi belanskega, to je, pisanega rodu, nakupljene iz državne podpore. Goved bode postavljena na dražbo za polovico kupne cene; pravico kupiti to goved imajo pa le kranjski gospodarji, koji se zavežejo, kupljenega bika ali junico najmanj dve leti za pleme obdržati.

Glavni odbor c. kr. kmetijske družbe za Kranjsko.

Podučne stvari.

Sedanjemu času primeren poduk

prinaša „Soča“ v števil. 36., ki se glasi take-le:

Kako se varovati kolere, ako je uže v deželi.

Spisal dr. Ferdinand Rojic v Ajellu.

Ko je kolera uže v deželi, treba je, da se drži teh pravil, kdor se je hoče obvarovati:

1. Ko moraš iti k svoji potrebi ti in tvoja družina, hodi vedno le v svoje stranišče, nikdar ne v ptuje. Ob koleri je boljše iti na prosto k svoji potrebi, na polje, kakor na ptuje stranišče.

2. Ne pusti, da bi kdo drugi šel v tvoje stranišče k svoji potrebi razven tvoje družine. Tvoje stranišče naj bo samo za te in za tvoje ljudi, nikdar pa ne za druge.

3. Ne jemlji ob času kolere ptuje obleke, posebno ne ptujega perila v svojo hišo, da bi ga hranil; tudi ne da bi ga prala tvoja žena ali kdo drugi iz tvoje hiše.

4. Ko vodo piješ, ne pij je kar naravnost iz škafa ali iz studenca, kakor do zdaj; temuč zavrij jo, pusti jo en čas vreti, potem jo ohladi in jo pij. Ker je pa taka voda plehka, pomešaj jo s kako rečjo, na pr. z vinom, z jesi hom, z mlekom ali s sladkorjem, in potem jo pij. Bogati ljudje pa naj pijejo mineralne vode, na priliko Giesshüoler, Römerquelle, kisle vode iz Rogatca (Aqua di Cilli) in druge, pomešane z malinčnim sokom, ali z vinom ali z mlekom; ali pa naj pijejo samo vino ali pivo.

5. Kruh jej tak, ki ni šel skozi mnogo rok; če ga kupuješ od peka, pazi, da ga naravnost iz njegove roke dobiš, če le mogoče. precej ko ga iz peči jemlje. Ako je bil kruh uže v mnogih rokah, bi znal biti umazan s takimi rečmi, ki bi ti mogle prouzročiti kolero.

Vse drugo, kar ješ, jej in zaužij le kuhano ali pečeno; sarovega nič, tudi sadja ne.

6. Ako si prišel v dotiko s takimi ljudmi ali rečmi, o katerih misliš, da si si morda umazal roke s stvarjo, ki prouzroci kolero, tedaj precej si očisti roke, predno ješ ali predno se ž njimi po obrazu brišeš ali šlataš. Kako to? To tako, da si umiješ roke v vodi, v kateri je raztopljen strup, ki umori ono stvar, katera more prouzročiti kolero. Precej potem, pa ne da bi si roke obrisal, umij si jih, da ono strupeno vodo ž njih spereš, še v navadni domači, pa prekuhani vodi, kakor sem jo

zgoraj pod št. 4 opisal. Zdaj še le imaš čiste roke in moreš ž njimi jesti. Kje se pa dobi ona strupena voda, ki umori tisto stvar ali seme, ki prouzroči kolero? Ta voda se dobi v lekarnicah na prepis kakega zdravnika; tudi slavna c. kr. žandarmerija jo kakrat ima iz gore navedenega vzroka.

To vse je zato potrebno, ker po najnovejših najdbah so mikrobi vzrok kolere.

Kaj so mikrobi? Mikrobi so neka silno silno majhna goba ali gliva. Gobe vsakdo pozna; one so raznih vrst; nekatere celó jemo; drugih ne, ker so strupene. K gobam spada tudi plesnja, in tako tudi mikrobi od kolere, samo da so mikrobi tako majhne gobice ali glivice, da jih s prostim očesom ne moremo videti.

Ti mikrobi so torej vzrok kolere; oni pridejo človeku v usta, v želodec in v čeva; onde se hitro pomnožijo in prouzročijo kolero.

Kako pridejo mikrobi v naša usta?

Na razne načine, in sicer:

1. z vodo, katero pijemo;
2. z jedjo, ki je ž njimi omazana (ako zaužijemo kruh ali surovo sadje, ki je šlo skoz umazane roke);
3. s tem, da si jih sami s svojimi rokami v usta prinesemo.

Kako to zadnje? Tako-le:

Dali smo roko prijatelju v pozdrav, on jo prime s svojo desnico in ž njim se, kakor navadno rečemo, rokujemo. Ta prijatelj je pa morda prišel ravno od bolnika, ki ima kolero, katerega je pomagal odevati, obračati ali katerega je morda vzdigoval ali pomagal čistiti, in si je pri tem nabral mikrobov, gobic od kolere na roke; pri rokavavanji jih je pa še nam nekoliko dal. Ako se zdaj s tako umazano roko po obrazu tipljem ali si morda kako reč iz ust jemljem, ali se za boleč zob primem, prinesem mikrobe v usta, in od tu pridejo v želodec in tako dobim kolero. Pa vendar se zgodi, da ne oboli prav vsak za kolero od tistih, ki so dobili mikrobe v svoja čreva.

Kako pridejo mikrobi v vodo?

To pa tako-le:

Mislimo si poleg vasi, v kateri je kolera, potok s tekočo vodo; v ta potok hodijo iz tiste vasi spirat umazano perilo od bolnikov in tako nanesejo mikrobe v tisti potok. Ta potok izliva se na pr. v Ipavo ali v Sočo in prinese mikrobe v Ipavo ali v Sočo. Ako kdo zdaj pije vodo iz Ipave ali Soče, dobi kolero. Pa vendar tudi v tem je neka posebnost. Ti mikrobi se ne pomešajo po celi vodi, temuč ostanejo bolj vkup in tako jih nese Ipava ali Soča naprej in vsled tega se more pripetiti, da eni ljudje, ki pijejo od te vode prav na tisti strani, kjer so mikrobi, dobijo kolero, drugi pa, ki jo pijejo na nasprotni strani, kamor mikrobi ne pridejo, ostanejo zdravi. To je opazil laški zdravnik Brunetti ob reki Padu, iz katere sti dve vasi, vsaka na svoji strani zajemali pitno vodo. V eni vasi je razsajala kolera, v drugi pa je ni bilo čisto nič. Na to je laška vlada prepovedala prvi vasi zajemati vodo iz Pada in ji je prekrbela drugo pitno vodo, in glej! kolera je tu popolnoma ponehala. Ako se pa taka voda, v kateri so mikrobi od kolere, skuha, tako, da nekoliko časa vre, potem jo more vsakdo piti, ne da bi se izpostavil nevarnosti, dobiti kolero, ker vročina in vrenje mikrobe pokonča in umori. Iz tega vzroka pijejo v takih krajih na Laške, koder kolera razsaja, vsi vojaki samo prekuhano vodo, in sicer večidel z jesi hom pomešano, ter stanujejo zunaj mest na prostem v šotorih. Tako mi je pravil neki laški vojaški zdravnik.