

NOVICE

kmetijskih, rokodelnih in narodskih reči.

Odgovorni vrednik *Dr. Janez Bleiweis.*

Tečaj IX.

O sredo 4. rožnika (poznoživna) 1851.

List 23.

Méra, na živim govedu pézo mesa natanjko ceniti.

Ministerstvo kmetijstva je blagovolilo te dni Ljubljanski živinozdravniški učilnici mero poslati, s katero se da na živi goveji živini peza mesa zvediti. Ta mera obstoji v močnim traku, ki je na eni strani v palce (cole) za cenitev mesa goveje živine razdeljen; na drugi strani je mera konjske velikosti. Traku je priložen popis tega ravnanja in tablica, da se po ti meri brez dolgiga rajtanja peza mesa naglo izvé. Vse skupej je shranjeno v majhni škatlici, na ktere pokrovu se naznanik najde nanagloma zvediti, kdaj bo krava teletila i. t. d.

Nar važniši reč te priprave je gotovo ta: pezo mesa na živim govedu zvediti, — in gotovo si bo vsak, ki živino prodaja ali kupuje želel, tako mero imeti, po kateri vsak na prav priprosto vižo in brez vse težave pezo mesa ceniti zamore, in toliko bolj si bo take priprave želel, ker vsa priprava skupej ne velja čez 30 kraje.

Živinozdravniška učilnica bi si bila berž več tacih škatlic za prodaj naročila in potem za Slovence nemško pisanje v slovensko prestavila, ako bi je ne bila ena reč v tem zadržala, namreč tale: omenjena tablica za nagli prerajt je za Tiroljske goveda napravljena; poskusili so jo scer že tudi na Koroškem in na Štajarskem in jo poterjili; — kako pa bo za naše goveda, bojo mogle še le skušnje učiti, kar se bo kmalo zgodilo. Ako bo skušnja dobra, bomo skerbili tacih škatlic naročiti in popis v slovenskim jeziku živinorejcam in mesarjem podati.

Sedaj le pristavimo neko skušnjo iz Štajarskiga, ki so jo nam častiti gosp. J. H. že zdavnej v ti zadevi naznanili, rekoč:

„Memo gredé slišim pri nekim mesarju hud prepír in kreg. Drugo jutro vprašam mesarja: kaj pa ste se včeraj tako prepirali? Vês nejevoljen mi reče: vôle sim kupoval, pa po nobeni ceni se nismo mogli zastopiti; kmet in njegovi mešetar sta par volov za cel cent više cenila, kakor resnično imata. Jez: Pa za gotovo veste, kakošno pezo vola imata? On: Se vé, to mi ja moje roke pokažejo. Jez: Ali se ne zmotite včasih? On: Se že pripeti za kakih 20 liber, ali več malo kedaj. Jez: Jez vas pa čem naučiti, da boste na živim volu natanko zmerili, in lahko vedili, koliko bo mesa imel. — Na to se mi na glas nasmeja, in reče: ta je pa že bosa! — kaj si še gospôda vse ne zmislil! — Jez: Perviga vola ki ga zaklati hočete, bova zmerila. Berž drugi dan me pokliče in smejljaje prosi, da bi vola meril. Zmerim mu ga po svoji meri in rečem: vol bo imel 347 lib. in spet s smeham mesar vola odpelja. Ali tretji dan se mi več ne smeja, ampak me sterma in čudljivo gleda, in pa prosi: Dragi gospod! naj me naučijo živino mériti, rad jim plačam! nikdar bi ne bil

verjel, da se zna na živim govedu tako na tanko peza najti, zakaj le za eno samo libro gre naskriž, vol je imel 348 liber. Drugič in tretič sim mu moral, preden je hotel klati, vole mériti, in nikol za 5 liber naskriž ni šlo. Napravil sim mu tako mero, in prav hvaležen je. Pa tudi nekaj kmetov je od tega zvedilo, in peršli so, mi clo krono obetaje, da bi jih takiga učil, in prav rad jim že zdavnaj in v nekih krajih že sploh znano skrivnost razodenem, da se laglej goljufije ognejo.“

Skrivnost zraven druge zelenjave posebno lep špargelj lahko in skoraj brez vsih stroškov zrediti.

(Konec.)

Špargeljnov, ki so drugo spomlad na grêdah zrasli, naj se le toliko pustí, kolikor jih ima, nar manj za 2 čevlja saksebi, prostora; zakaj vsak dorašen špargelj potrebuje okoli sebe za 3 čevlje prostora. Po tem se pognoji prostor, ki je med vsakterim špargeljnam, in se vsadí na slehern tak prostor ena kapusova sadika (flanca); po nakupičenim verhu grêde se pa v sredo med enim in drugim špargeljnam tudi kapusova sadika vsadí ali pa kumara. Take mlade špargeljnovne sadike so plôdne kakor plevél, ki še veliko lét potem krog in krog iz korenine sadike poganjajo in s tem dokazujejo, da so rodovitne in da se ne dajo lahko zadušiti.

Prihodnjo jesen se znajo zavoljo tega grabni brez skerbí z gnojem nasuti, ki po tem drugo leto celo njivo dobro gnojí.

Tretjo spomlad se okoplje njiva — le mlade špargeljnovne sadike naj se varjejo, da se ne poškodovajo — se ravno in lepo z matiko in grabljami obdela in solata, čebulja ali enaka zelenjava poseje ali pa namesto tega pozneje zopet s kapuzam obsadí, tudi turšica, prosó ali drugi visoki sadeži se znajo nanjo vsejati. Si je vertnar na to vižo več grêd napravil, se obdelovanje močno polajša, ako se grêde na 4 voglih z majhnimi lesenimi količi zaznamovajo, in potem vse grêde z med njimi ležečimi stêzami vred v eno njivo složijo in okoplejo. Stezé se dajo potem lahko po vertni žnori pohoditi, in če je treba, globokeji izkopati, kar pa pri večih špargeljnovih njivah treba ni.

Tako navadno napravljene špargeljnovne grêde se vsako leto spomladi ali pa že tudi o jeseni vnovič gnojé in obdelajo; zraven tega se s tako zelenjavo ali sočivjem obsejejo ali obsadijo, ki ne dela globokih korenin, in stroške vsiga obdelovanja z bogatim pridelkam poverne.

O 4. letu po tem takim zrasede že lep špargelj, ki naj se pa, ker je prvi, nikar vês ne poreže, ampak le, kar ga je nar debelejiga. Kdor špargelj prezgodejreže, namreč če ni nar manj en močan perst debel, si zna špargeljnovne grêde za vselej pokvariti.