

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 četrt leta 1 gold.; pošiljane po pošti pa za celo leto 4 gold. 60 kr., za pol leta 2 gold. 40 kr., za četrt leta 1 gold. 30 kr.

V Ljubljani v sredo 17. marcija 1880.

Obseg: Še nekatera kmetijska orodja. — Obrezovanje trt. — Plesnjivi kruh. — Gospodarske novice. — Narodne pravljice o umnem gospodarstvu. — Doneski k slovanski mitologiji. — Še nekoliko besed o gosp. Levstikovem „nauku slovenskim županom“. (Konec.) — Jugoslovansko književstvo. — Cerkvena glasba. — Specijaliteta konstitucionalizma „z avstrijsko marko“. — Mnogovrstne novice. — Naši dopisi. — Novičar.

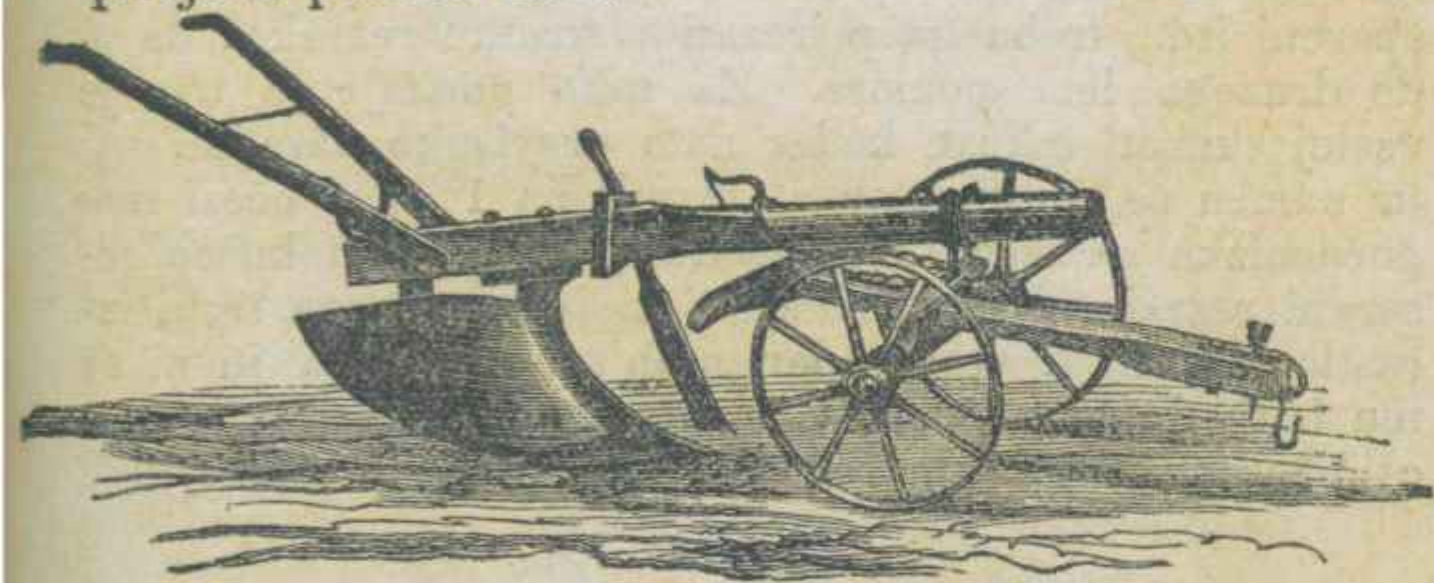
Gospodarske stvari.

Še nekatera kmetijska orodja.

Poroča prof. Povše.

Popisale so „Novice“ dosedaj dobre poljedelske stroje, katere izdeluje gosp. Bohrer v Celovcu, in med onimi posebno povdarjale važnost Cugmajerjevega orala, katero ni drago, po vsem tem dobro posebno za bolj lahke ali srednje zemlje.

Obljubile so popisati tudi bolj močno izdelana orala, potrebna za obdelovanje težkih zemljišč. Pri oranji težke zemlje gre posebno za to, da plug brazdo lepó obrača in spodnjo surovico meče na površje, kjer pride potem z zrakom v dotiko. Deska mora tedaj biti daljša in polagoma zavita. Tako nahajamo pri Hohenheimskem oralu, katero izdeluje g. E. Kühne v Mošonji (Wieselburg) na Ogerskem, kakoršno nam pridjana podoba kaže.



Gospod Kühneovo po Hohenheimskem načinu izdelano oralo brazdo prav dobro reže in obrača, in vendar ne zahteva posebno velike vprežne moči. Lemež je jeklen in pravilno ostast. Vprežno opravo ima v tem, da ga nosijo pljužna (kolica), pa tudi tako ga izdeluje, da namesto pljuženj ima le drso, vsled katere se trenje zmanjša, torej tudi manj vprežne živine treba. Deska je pravilno zavihana in iz vlitiga železa, ter brazdo tako obrača, da skoro vsa leži prebrnena.

Ravno v deski so naši domači plugi silno pomanjkljivi, kajti njih deske so ravne, gladke, ter nesposobne zemljo pravilno obračati. Res je, da kratka deska bolje drobi izorano brazdo, a obrača je ne!

Kühneovo Hohenheimsko oralo pa ima prav primerno vrejeno in ne predolgo deskó. Zato se je zaradi svojega dobrega dela silno razširilo. Angleško oralo pa ima najdaljšo desko, ker je za prav težke zemlje

namenjeno. Dolgost lemeža in deske pri angleškem oralu znaša 190 centimetrov, pri Hohenheimcu 96 cm., pri naših domačih komaj 50 cm.

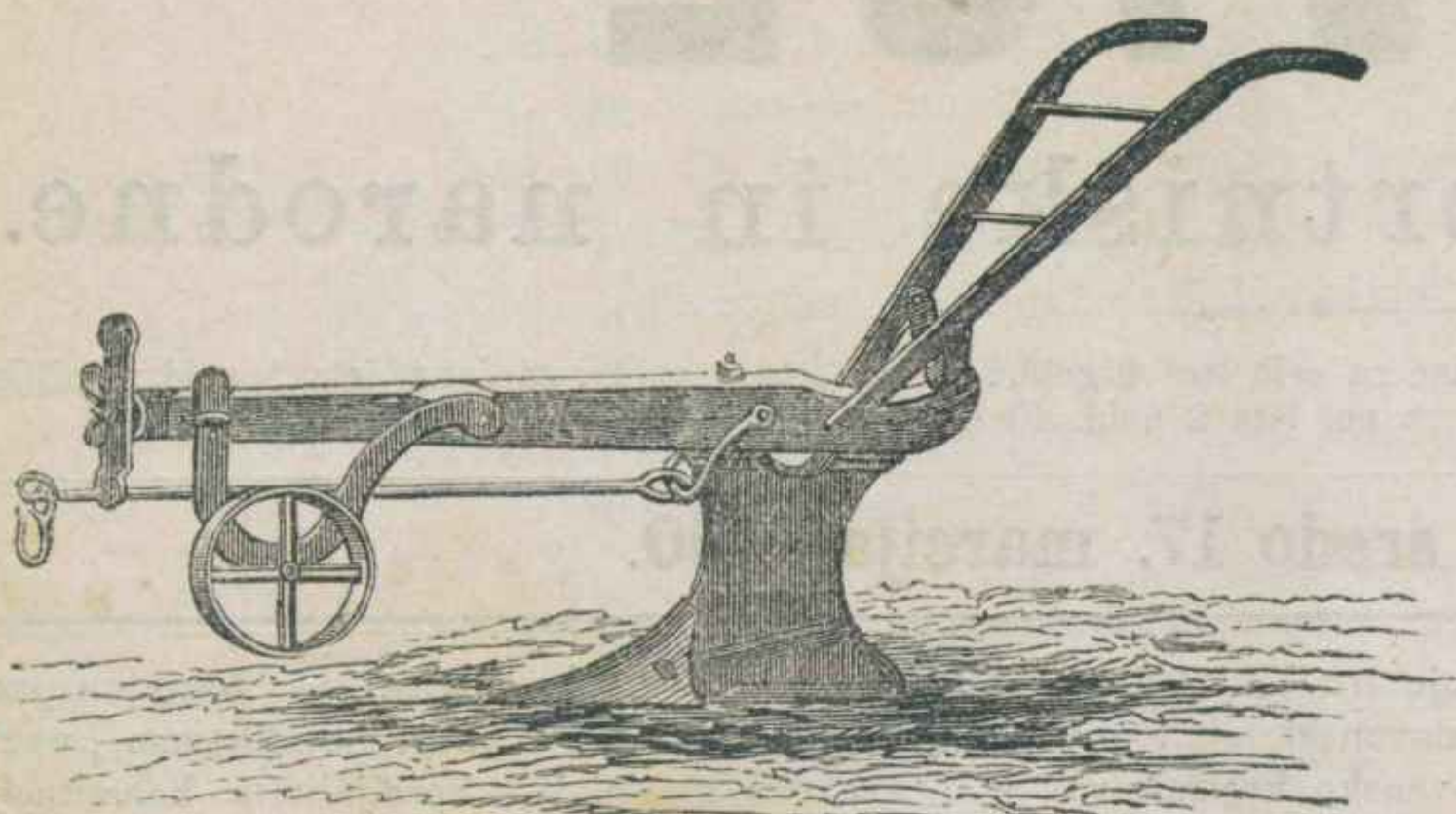
Pojasniti moramo še uredbo drse. Namesto da bi gredelj bil naslonjen na pljužnje, je v njegovem prednjem koncu prerezan ter vzgoraj z ostro ploščo okovan; skoz to vrezo vtaknena je drsa, katera je zobčasta, ter se više ali niže stavlja, kakor se hoče bolj ali manj globoko orati. Kühne izdeluje pa tudi pljužnje, brez katerih nekateri kmetovalci ne morejo biti, ker so se jih privadili preveč.

Če smo Cugmajerja hvalili in priporočali, vodila nas je skušnja, da je dobro oralo, in ker ima kolca, je tudi zaradi tega bolj všeč našim gospodarjem. Ko sem nedavno dobil Cugmajerja, rekli so sosedi kmetje: „ta, ta pa bo za nas, ker je saj nekoliko podobna našemu domačemu, oni Hohenheimci, Grignoni pa imajo spred neko drso ali pa še te ne, to pa ni za nas“ itd. Zamolčati pa ne morem, da kolca dokaj trenja po nepotrebnem proužročujejo, pa tudi oralo ne leži prav dobro, posebno če ste obe kolesi enako veliki. Zato Kühne izdeluje pljužnje tako, da je eno kolesce, katero hodi po brazdi, višje, ono, katero pa po nezoranci hodi, manjše. Pri ogerskem oralu pa brazdino kolo premakljivo izdeluje.

Hohenheimca izdeluje z drso za 25 gold., s pljužnjami vred pa za 31 gold.

V našem listu smo že večkrat govorili o veliki koristi primerno globokega rahljanja zemlje. Če je sploh spodnja surovica sposobna, treba, jo sčasoma spraviti na vrh, da tako obogatimo oranico. Če pa ni za to, vendar je silne koristi, da jo zrahljamo, če tudi je ne spravljati na vrh. Kolikor bolj je zemlja tudi v spodnji plasti rahla, toliko lažje se razširjajo v njo rastlinske korenike, toliko lažje prihaja v njo za razkrojitev v zemlji nazočih redilnih snovi toliko potrebni zrak, toliko bolj ohrani taka zemlja vlažnost. Skušnje spričujejo, da globoko zrahljane zemlje tudi poletno dolgo trajajočo sušo bolje pretrpe, in prav v minulem letu, ko je tako strašna suša več tednov trajala, ostala je koruza na naših (goriških) šolskih njivah, katere smo tudi v spodnji plasti zrahljali, prav lepa in čvrsta, ko so nasproti sosodne njive zelo revno koruzo imele. Posebno onim rastlinam, katere imajo dolge korenike, na pr. detelja, pesa, korenje itd. je kaj koristno, da se spodnja plast zemlje prerahlja. Za to služi podzemeljski rovár, tudi podzemeljsko oralo imenovano. To oralo ima nalog, spodnjo zemljo rahljati, rušiti, a ne da bi jo

spravljaljo na vrh, kar tudi ne more, ker nima deske. Gosp. Kühne izdeluje ameriško podzemeljsko oralo, kakoršno nam kaže podoba:



Oralo teló je iz vlitiga železa, lemež enakokrakne podobe in z jeklom podstavljen. To oralo velja 24 gld. Za manj kamnite zemlje zadostuje pa tako imenovano Hohenheimsko podzemeljsko oralo, katero velja 21 gold., ki je izdelano iz kovanega železa in ima z jeklom podstavljen lemež.

Vse te stroje izdeluje g. Kühne v Mošonji na Ogerskem, ki je eden najodličnejših, zaupanja vreden kmetijskih velikih fabrikant. (Konec prih.)

Obrezavanje trt.

Po pravilih štajarske vinorejske šole.

Pogosto slabi rezači polovico branja ali trgatve na svojih vinjakih ali škarjah domú odnesó. Krivo tega je, da prav ne vedó, zakaj se trs vsako leto pri nas reže, in kako je treba ga prav obrezati.

Zakaj obrezavamo trs? Glavni vzrok temu je, da hranivne snovi, prihajajoče iz korenine na vzgor, napeljavamo do menj očes, kakor bi se to godilo brez obrezovanja. S prirezovanjem se toraj odpravi preveliko število očes. Nasledek temu je, da ostala očesa čvrstejša poženejo, krepkeje mladike in kabrnke nastavijo in večje in boljše grozdje dozori. Ker pa vsaka trsova sorta ne poganja enako, ampak nekatere bujneje ženejo in krepkeje v les rastejo mimo drugih, zato ima rezač na ta razloček pri trsih najpoprej ozir jemati. Al tudi ne gledé na sorto niso ene in iste vrsti trsi enako močni, na kar se tudi ima paziti, kajti skušnje so pokazale, čem močneje raste trs, tem više na mladikah nastavlja najboljše, najrodovitnejša očesa. Močni trsi kratko prirezani ostanejo navadno brez ploda. Znano dalje iz skušnje je, da mladike iz starega lesa prirastle ne rodijo. Zarad mrzlega našega podnebja pa ne moremo trsu pripuščati, da bi se tako razraščal, kakor v južnih in toplih deželah. Prisiljeni smo ga tudi zarad tega obrezovati.

Iz vsega povedanega dajo se nekatera pravila določiti, katerih pri nas ne gre prezirati brez velike škode.

Novi násad je treba kratko prirezovati, na 1 ali 2 očesi, to pa več let, navadno 4—6. Kdor tako ravna, temu se mladi trs krepko ukorenini in tako sposoben postane, da mnogo let čvrsto raste in dobro rodi. Ker naši vinogradarji tako ne ravnaajo, zato jim novi nasadi pogosto ali celó spodletijo ali mnogo let hirajo.

V rodni vinogradih je pri rezitvi gledati, ali je trs močno ali slabo v les pognal. Slabi trsi režejo se bolj na kratko, močni na dolgo, to pa tako, da se mu na-

reže nekaj lesa, ki ima roditi, nekaj pa pusti, da za drugo leto doraste v krepak les. Ne gre tedaj v enem vinogradu vse trse enako rezati. Velikoveč pri vsakem trsu se ima premisliti, zakaj se mora tako in ne drugače obrezati. Zato je res čudno, kako vinogradarji pogosto nevede otroke in ženske med rezače pošiljajo. Da mora les pri rezitvi zrel biti, to je samo ob sebi razumevno.

Trsu se pušča pri rezitvi dvojni les: eden ima letos roditi, drugi pa za prihodnje leto v rodilni les dorasti. Kot rodilni les se prirežejo rezniki, šparoni, potiči, biki, konjiči, vtikance, vlačence itd., za drugo leto pa kratki rezniki k večemu do 2 očes. Les, ki je uže rodil, se ima vsako leto popolnem potrebiti, če je prej bil narezan kot šparon, potič, bik, vtikanca itd., če je pa bil reznik, tedaj pa se vsaj prikrajša. To je potrebno, ker bi drugače trs previsoko spustili. Rodilnega lesa nareže se od lanskim mladik, ne pa od starejših, zlasti od onih ne, ki so prirastle iz starega lesa ali iz debla.

Na to pravilo se pri nas jako malo ozira, kar je pogosto krivo, da vinogradi ničesa ali malo obrodijo. Navadno narežejo šparonov itd. iz mladik, ki so na spodnjem trsovem oddelku izrastle, a te so najmanj rodovitne; zmiraj više pa režejo zmiraj krajših reznikov. Kdor tako rezati dá, temu odnesejo rezači polovico trgatve na vinjakih ali škarjah. To je lahko dokazati. Hranivne snovi gredo od korenine na vzgor in silijo proti koncem rastline nad zemljo, toraj v najviše ali skrajne dele trsove in iščejo tukaj spremeniti se v sad. Al ker imamo tukaj vsled napačne rezitve namesti šparonov itd. samo kratke reznike, tedaj ne more trs tako obroditi, kakor bi sicer lahko. Rezniki poženejo res krepko in rastejo bujno, ali rodijo malo ali nič, ker so jim mladike izrastle iz lesnih, nerodovitnih očes.

Tukaj utegne kdo ugovarjati rekoč: jaz imam pre-slabe trse, da bi jim ob skrajnih koncih narezaval šparonov, bikov itd., tudi so mi spodnje mladike prekilave, da bi jih zamogel v reznike prirezati za drugo leto. Odgovorimo: če je tako, tedaj pa se takošen trs sploh ne reže na plod, ampak morajo mu se potrebiti vsi šparoni itd., treba ga prirezati v kratke reznike, da si do drugega leta pomore. Za tako pomlajenje trsa je vselej skrbeti takrat, kedar nam previsoko narašča. V ta namen se pusti rezervni reznik na 1 ali 2 očesi mogoče nizko na trsu. Nič ne dene, če se za takošen rezervni reznik odbere mladika, ki je iz starega trsa izrastla. Tako si vinogradar najhitreje pomaga in ni se mu bati, da bi zarad pomlajenja 1—2 leti sadež od trsa celó pogrešati moral.

„Gosp. priloga“.

Gospodarske skušnje.

Plesnjivi kruh.

Navadno se plesnjivi kruh, ki ni za nobeno drugo rabo več, kuretni za pičo poklada. To je zeló napačno, kajti marsikaka žival je po povžitem plesnjivem kruhu poginila. Kakor je dober kruh dobra piča za kuretino in za vso našo domačo živino, tako je nasproti plesnjiv kruh včasih prav strupen in življenju nevaren, ker po njem živino začne klati, se ji želodec ali čeva vnamejo, driska jo napade itd.; breja živina po njem zvrže. Kar pa velja o plesnjivem kruhu, to velja tudi o plesnjivih lanenih prešah, po katerih se naši domači živini želodec in čeva vnamejo. — Po vsem tem svarimo tedaj naše gospodarje in gospodinje, naj plesnjivega kruha, kakor je, ne pokladajo živini, ampak naj ga dadó poprej ku-