

gospodarske, obrtniške in narodne.

Izhajajo vsako sredo po celi pōli. 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 18. maja 1881.

O b s e g: Cesarjevič Rudolf. — Pivškim kmetovalcem v prevdarek. (Dalje.) — Propad malega kmetijstva in kako mu na pomoč priti. (Dal.) — Klorovo apno zoper gosenice. — Slana meseca maja. — Koristne živali političnega okraja Postojnskega na Notranjskem o ljudskem štetju 1880. leta. — Občni zbor Matice slovenske 27. aprila 1881. v Ljubljani. (Dalje.) — Okrožnica biskupa Strossmayerja o potovanju Slovanov v Rim. — Odkod viteški red železne krone? — Nekaj o osebnih imenih korotanskih Slovencev. (Dalje.) — Slovensko slovstvo. — Mnogovrstne novice. — Naši dopisi. — Novičar.

Gospodarske stvari.

Cesarjevič Rudolf.

Na čelo gospodarskim stvarém postavimo danes jabelko, o katerem smo v zadnjem našem listu poročali, da ga je vsadila družba kmetijska kranjska v spomin poroke svetlega cesarjeviča Rudolfa.

Naj danes sadjerejcem našim kaj več povemo o tem jabelku po spisu, ki ga je s podobo tega jabelka v 13. listu prinesel časnik „Der Obstgarten“, kateri se v glavnih stvaréh tako le glasi:

Jabelko z imenom „cesarjevič Rudolf“ je še prav nov sad, štajarskim sadjerejcem najbolj znan, ki ga zeló cenijo. Debelosti je srednje in lepo pravilne oblike; nekatera jabelka te vrste so skor popolno okrogla, nekatera manj; recelj je nekaterim zeló kratek, nekaterim za palec dolg; barve, kedar je zrel, je svetlo limonino-rumene ali belkasto-rumene, na solnčni strani je ko kri rudeč. Mesó njegovo je belo, fino, rahlo in tako sočnato, da, če zrelo jabelko stisneš z roko, sok iz njega teče; po okusu je sladkoten in le malo dišeč. V peškišči ima večidel dve dolgi, špičasti, temno-rumeni peški. Meseca novembra dozori in se drži do meseca aprila brez velosti. Kaj dobro jabelko je, le to se pri njem pogreša, da ni dišeče (aromatično). Jablana cesarjeviča Rudolfa precej močno raste, je zdravega jedra, strpi tudi večji mraz o cvetju in kmalu rodovitna postane ter prav bogate pridelke daje.

Grof Henrik Attems v Št. Petru pri Gradci, od katerega je družba kmetijska kranjska dve jablani dobila, in ki je ves vnet za to jabelko, ga opisuje tako: „tafetno jabelko šampanjski kosmač, zimska zlata parmena, štajarski zimski mašanček so res dobrega okusa in sočnatega mesa, — al ona težijo želodec in nimajo glavne prednosti kalvilarjev in rožmarincev, namreč lahkega mesa, ki se v ustih po vse razstopi. Tisti sladkači, ki po dobrem obedu še celo jabelko ali vsaj pol jabelka radi snedó, če je prav fino in pa lahko jabelko, plačajo cesarjeviča prav dobro.“

Tem besedam Attemsovim dostavlja Rud. Stoll sledeče: „No, jaz pa mislim, da tudi drugi in ne sami sladkači bodo to jabelko radi jedli in dobro plačali, zato je želeti, da se močno razširi zato, ker je zeló rodo-

vitno in lepo, le to se mora še po izkušnjah potrditi, ali ugaja vsem krajem, ali da samo na Štajarskem tako dobro rodi.“

Poskusimo! Ko bi jabelko ne bilo hvale vredno, ne bi mu bili dali imena „princ Rudolf!“

Pivškim kmetovalcem v prevdarek.

Pisal R. Dolenc.

(Konec.)

Popotni učitelj bil bi na Pivki tako rekoč zrno, okolo katerega bi se vse dobre misli najprej v podobi temeljitega praktičnega poduka, potem pa tudi v podobi dejanj (fakt) kristalizirale. Popotni učitelj prehodil bi celo Pivko, pregledal ves svet, prehodil vse gospodarske razmere, in podučil bi vse kmetovalce onega kraja skupno, podučil bi pa tudi premožnejše gospodarje še posebno. On bi nasvetoval tudi drenažo, tam namakanje, sploh povsod opustenje starodavnega „orniškega gospodarskega načina“, zvezanega s prodajanjem sená. Nasvetoval bi povsod boljši način gospodarstva, „način menjalne setve“, znabiti boljšo živinorejo. Gledé živinoreje pregledal bi, ali se nahaja na Pivki kje pleme, katero je vredno dalje splošne reje, ali bi se moralo znabiti s pomočjo sl. kmetijske družbe, državne subvencije kako novo vpeljati. On bi napeljeval posestnike, kako naj bi vsako leto manj sená prodali, zato pa več živine priredili, dokler bi končno prodaja sená (vsaj pri večih posestnikih) popolno ne usahnila, živina pa vse hleve izpolnila. On bi tudi kmetovalce podučeval v reji živine sami, kakor v pametni ploditvi, krmitvi, osobito pa še v umnem izdelovanju mlekarskih izdelkov, to je, masla, sira itd. Popotnega učitelja najpoglavitejša naloga bila bi tudi živinorejce v mlekarske zdruge združevati ter jim tudi poti odpreti, po katerih bi mlekarske izdelke najkoristnejše oddajali. Ne manj bila bi pa tudi naloga, na povzdigo na Pivki preveč zanemarjene sadjereje, kar največ mogoče, uplivati.

In ko bi si popotni učitelj enkrat pri posestniku popolno zaupanje pridobil, v živinoreji pa tudi uže rezultate, posebno dosti gnoja, potem lotil bi se tudi kmetijske obrtnije same, pred vsem sladkorije. Vnemal bi posestnike za pridelovanje pese, v katerem bi jih moral pa najprej temeljito podučiti; zdru-