

gospodarske, obertnijske in národske.

Izhajajo vsako sredo in saboto. Veljajo za celo leto po pošti 4 fl., sicer 3 fl.; za pol leta 2 fl. po pošti, sicer 1 fl. 30 kr.

V Ljubljani v saboto 1. novembra 1856.

Vinorejec pri moštu in vinu.

Zložni ali obstojni deli mošta so: voda, žlezasta sladina, cukor ali sladkor, grampa, jabelčna kislota, grenko-zagoltnost farbe in dišečevina. Voda, ki vse druge dele v kapljivo tekočem stanu obsega, je kemijsko sčišeni deževnici ali potočni vodi popolnoma enaka.

Žlezna sladina je tisti redivni del, kateri se v vseh rastlinskih in živalskih jestvinah znajde.

Cuker ali sladkor je tudi redivni del, pa se ne dá iz vsakega rastlinskega soka izleči. V grojzdi ga je veliko, in kadar mošt vino postane, se cukor v alkohol spremeni.

Tudi grampa vinovrenje podpira, in ni nič drugega kot neka sol, ki se po vinovrenji odloči in vledení. Jabelčna kislota se zavolj tega tako imenuje, ker po kisljavi jabelkih diši. Žlezoslakor je v moštu zgostena sladina, kakor se dóbi, kadar se sirov mošt v velikih ponvah na ognji dobro speni, in kar je v njem vodenega, skadí. Ta se znajde, kot obstojni del le v nekterih rastlinah. Barbini deli, ki se v lupinah znajdejo, se ne dajo drugači izleči, kakor s pomočjo alkohola, ki se pri vrenji odločva, in dalje ko je vino šumotljivo vrelo, toliko več barbe bo imelo.

Pravi čas vino iz badnja v sod spraviti kaže enometer ali sladomér, če v mošt vtaknjen do ničle ali nule vpade. To je gotovo znamenje, da se je v sladkor ali v alkohol spremenil. Zdaj gré mošt v sode preliti, pa vselej mora mošt, ki se pri drugem tlačenju ali s prešanjem dóbi, od boljšega in sladkejšega odločen, v posebno posodo priti. —

Ker se drugo tako imenovano tiho nešumotljivo vrenje, po katerem vino boljše in bolj popolnoma prihaja, v sodu začne, ga je dobro v velikih sodih hraniti, ker bo vino v večjih merah bolj vrelo, in nar visokejo stopnjo svoje dobrote in žlahnosti doseglo. Po tihem vrenji se obstojni ali zložni deli prav popoluoma združijo; sladkor se spremeni v alkohol, grampa se odloči, drožje pa padejo na dno. To tiho vrenje trpi en mesec; ob tem času pa moraš posebno skerb imeti, da se vino, kar ga je spuhtelo, vsak dan nadomesti, da rahlo zamašen sod vedno poln ostane. Kadar se je vino popoluoma sčistilo, se sod z veho zabije, da zrak do njega pristopa nima.

Mesca prosenca (januarja) se vino posnema. Pri tem delu je na sledeče reči gledati:

1. pretoči vino iz velikih sodov v manjše, da se, ako bi sod poškodovan bil, manj vina zgubi;
2. posnemaj ga vselej v jasnem in merzlem vremenu, in
3. presnemaj ga tako, da manj ko je mogoče, z zrakom v dotiko pride, da cvet iz njega ne spuhti, in da kislic iz zraka va-nj ne zarine, kar lahko odverneš, presnemovaje ga v zakrite čebre.

Vino se večkrat presnema, toliko časa, da celó nič drožja nima.

Po vrenji pride vino v vinski hram. Sodje se morajo z železnimi obroči okovati, doge naj bodo iz kostanjevega lesa narejene, ker hrast veliko vinu škodljive gavko-

kislobe (Galläpfel-Säure) hrani. Vsi sodje morajo z vrticami prevideni biti, da se lože v njih grampa posterže.

Pred ko grojzde v badnje, in vino v sode spraviš, jih moraš z gorko in potem z merzlo vodo, v kateri se je pred nekoliko apna raztopilo, čisto oprati. Gorka voda odpravi vso nesnago, apno pa grenko zagoltnost iz posode. Če bi pa pri vsem tem kaj notri ostalo, kar se iz pokusa spozná, moraš malto ali pesek, kakor tudi lupin, ostrig in drugih školjk (konhilj) v prah stolči in v sode djati.

Sode z železnimi obroči okovati je zlo varčna reč. Železni obroči terpijo veliko veliko let, zlasti v suhem vinohramu. Sodov tako okovanih in, kakor smo že rekli, tudi spodej z vrticami previdenih, ni treba nikdar nabijati ali popravljati, ker se nikoli ne oddninijo.

Vinohram mora podzemeljsk prostor biti, in kar je prav, hladú imeti. Deset do petnajst Romirjevih stopinj gorkote je primerjena toplota. Dober vinohram mora deleč od velike ceste napravljen biti, da vozovi sodov ne stresujejo, in v vinu spijočih gazov ne zdramijo, ker se večkrat primeri, da se vino pri nevidljivem ali tihem vrenji spridi.

Vinohram mora obokan (velban) biti in majhne proti severju obrnjene okence imeti. Tla daj narediti iz debelih, gladkih in prav terdih ploš ali skrilj. Tudi je marljivo na to paziti, da se pajčevina omete, in voda po tléh ne razliva. Če je ob času vinovrenja nesnage v hrami, se bo vino skazilo. To se tudi primeri, če se pripusti, da delavci v vinohramu jedó.

Kar je tukaj od nesnage rečeno, veljá tudi od bendimskega hrama.

Gospodarski pomenki.

Poglavitna podlaga kmetijstva je gnoj. Ni tedaj čuda, da kakor malemu kmetiču, kateri umno gospodar, je tudi velikim gospodom in visoko učenim možem čedalje bolj mar zvediti pravo veljavo gnoja. Komur se ne merzi kruhka jesti, se mu tudi ne smé merziti nad tem, iz česar se kruhek prideluje. Ni še ravno dolgo, kar je slavni predsednik dunajske kmetijske družbe knez Švarcenberg, kakor je našim bravcem znano, z nadušeno besedo nagovarjal kmetovavce, naj skerbijo na vseh potih za pomnožitev gnoja, in spet je učen mož, gosp. J. B. Lambl, profesor kemije, svoj glas povzdignil in v časniku dunajske kmetijske družbe „Allg. Land- u. Forstw. Zeit.“ v pretres vzel vrednost svinskega gnoja, kateri se ne ceni tako kakor bi se imel, ker kmetovavci še niso do dobrega spoznali vrednosti njegovi.

Radovedni smo brali spisek učenega profesorja, in svesti smo si, da tudi naši gospodarji ga bojo od nas ravno tako radovedni sprejeli. Čujmo tedaj, kako gosp. Lambl vrednost svinskega gnoja pretresa.

Ni namen moj — pravi — se bahati kakor da bi kmetovavcem kaj čisto novega povedal; skromen stopim s temi versticami pred kmetijske gospodarje in jim želim dokazati, kateri gnoj je več vreden: ali goveji ali svinski?

Slišim že naše gospodarje se posmehovati, da se prederznem govejek primerjati s svinskim. Ali ga luna terka — bo marsikdo djál — da primerja že davnej za naj bolji gnoj cenjeni govejek z zaničevanim svinskim! —

Koliko polja nek — bo kdo drug rekel — je ta bore-gnoj že urodoviti, da ga kdo upa v pravdo spuštati z žlah-nim volovskim in kravjem? Ali je bil kdaj sam za-se za kakošno rabo? K večem da se je pognojilo hmeljišče in še takrat le zavolj tiste mervice vode, ki jo v sebi ima? Ali ni revež skoraj brez vsega gnjilca, kakor se bere v kmetijskih bukvah? In čez vse to: kako se more mali kupček tega gnoja, ki ga ima gospodar, v primero jemati s polnimi vozovi govejeka?

Tako in enako bojo govorili naši skušeni kmeto-vavci, bravši dosihmal moj spisek.

In res me izperva ni skušnja napotila k tem, da sem začel bolj na drobno primerjati govejek in svinski gnoj; vo-dila me je le bolj kemija, da sem se lotil te preiskave, in zatega voljo svojim bravcem odkritoserčno rečem, da sem bil pripravljen na take protigovore.

Al — kakor sem vam pošteno to pervo obstal, vam pa zamorem ravno tako tudi pošteno povedati, da moje be-sede niso le zrastle iz preiskav kemijskih, temuč da sem veliko veliko skušal in da s skušnjami stopim pred vas. In tako, mislim, me bote zdaj raji poslušali in morebiti mi tudi raji verjeli.

Pazite tedaj dobrovoljno na vse, kar vam bom razložil!

Gotovo je, da goveda ima gospodar naj več zatega voljo, da si veliko dobrega gnoja prideluje. Vprašanje pa je: ali je res, da gospodar z govejo rejo ta namen tudi doseže? in ali bi ne opravil bolje, ako bi si veliko prešičev redil in tedaj si napravil obilo svinskega gnoja?

Da nas bojo kmetovavci, ki niso učeni kemikarji, lože razumeli, naj nam dovolijo, da enmalo dalje sežemo in to razložimo, kar je vediti potreba, da se bomo porazumili.

Klaja za goveda in prešiče razpada v dvojne ob-stojne dele: eni so prebavljivi, to je, taki, kijih želodec v živež prekuha, drugi pa so taki, ki niso prebavljivi; te pomeče živina po čevah iz sebe, in oni so to, kar ime-nujemo gnoj, ki ga gospodar vozi na polje. Od teh tedaj ne bomo nadalje govorili, ker vsak vé, da pridejo na polje.

Prešimo tedaj prebavljive dele, ki jih živina povžije in vprašajmo:

pervič: kaj zapopadejo v sebi?

drugič: kako se premené v živinskem životu?

tretjič: kakošni razločki so v teh premembah pri kravi, kakošni pri prešiču? (Dalje sledí.)

Starinske reči.

1. Nekaj od stare Emone novega.

Ker ne bere vsakdo nemških novic, ktere so pred ne-kaj časom povedale, kakošne starine da so se našle prete-čeno spomlad poleg Mirja na koncu ljubljanskega mesta, naj podam kratek popis tudi „Novicam“.

Ko je gosp. Debevec to spomlad napravljajl nov lep vert za svojo hišo pri teržaški cesti v Ljubljani, se je s tem delom odkril zahodni del ozidja stare Emone, in tukaj je več spomina vrednih starin prišlo na dan. Pervo je to, da poverh zidú se je pokazalo mnogo oglja, kar je zna-menje, da je bila Emona v poslednje z ognjem požgana. Dalje so se odkrili razločki v stavbi zidú in pa stolp-ov ali turnov starih; v stolpih namreč je zidanje prav terdno, kakor iz celega, v zidu vmes pa ni tako terdno delo, marveč kakor iz razvalin (šute) je sestavljeno. Tù je zopet znamenje, da zidovje je bilo že popred enkrat raz-djano, pa zopet popravljen; kdaj da se je godilo to raz-devanje in popravljanje, ni še razjasnjeno, ali zadeva Ati-lov čas ali pa še poprejšnje gotiške napade. Našel se je zunaj zidú tudi star sozidan grob, v katerem so bile razun pepéla še posebne človeške in živinske kosti; tù je bil tedaj v star grob kak barbarsk vojvoda s svojim konjem vred zakopan. Našla sta se tudi dva kamna z latin-skim napisom; oba sta sicer odlomljena, eden zgorej, eden zdolej, pa se nekako celita med seboj. Pervi, ki je bil zunaj zidú dobljen, obsega le-to:

DIANA. AVG. SACR.

IN MEMOR. T. VELLI. ONES.

IIII VIR. ET AVG. EMON.

IIII VIR. AQ. . . . PAREN . . .

drugi, ki je bil v zidu zadelan, ima le-to:

IIII VIR. AQVIL. AVG. PARENT.

EVTICHVS ET PERIGENES LIB.

Pervi kamen je posebno tehten, ker se na njem nahaja imé stare EMONE, in je četerti znan, ki nosi to imé; pervi dva, od kterih Schönleben in Valvasor pišeta, sta zgubljena, tretji je v dunajski muzej prenešen, ta četerti nam zdaj ostaja, samo, kdo vé, kje da je zdaj shranjen. Razun tega so bili dobljeni še rimski dnarji in druge male reči.

Ljubljancani naj bi pač bolj pomnili zgodovino svojega mesta in njegovo nekdanje imé. Dasiravno nar stareja zgo-dovina sega v basni, je vendar gotovo, da Emona je stala že dolgo pred Kristusom; rimsko naselišče je postala pod cesarjem Avgustom, ker se je štela Colonia Julia (ker je bil Avgust stričnik in posinovljenec Julia Cezara); z ozidjem močnim je bila že pred ko ne takrat, in tudi še bolj pozneje zaterjena, ker je bila nekako stališče in tabo-rišče za vojsko zoper podonavske narode. Njeno ozidje je bilo čveterovoglato z obilnimi stolpi; šlo je od Mirja (to je, zidovja; staroslovenska beseda mir pomeni zid) na južni strani proti Krakovemu, kjer se še dobro visok vogel zná, na zahodni strani pa do nunskega verta, in od ondod po národnem tergu do Ljubljanice; Krakovo je bilo obdano z nižjim zidom do Ljubljanice. Ulice v rimskih ta-boriščih so bile navadno ravne, in dvé poglavitne poti ste se križale v sredi mesta, in ste šle ena od juga proti se-verju, ena od zahoda proti izhodu; ravno tako so šle pa tudi pota zunaj mesta po naseliškem polji, od juga proti severju in od zahoda proti izhodu. Kdor se nekoliko ozre po ljubljanskem mestu in njegovi okolici, bo pač kmali so-dil, da poglavitna cesta skozi Emono (staro Ljubljano) in njeno polje je mogla tista biti, ki se snida s sedanjo dunajsko cesto od gornjih gradišnih ulic do sv. Krištofa; v tej meri se je mogla tudi stara cesta proti gorejnji Donavi na Celje in Ptuj ravnati; cesta proti dolej-nji Donavi na Sisek se je držala sedanje dolenske ceste; zatorej se nahajajo na obéh stranéh stari grobi, ker Rim-ljani so se nar raji pokopavali poleg cest. Mesto pa je bilo pozneje tudi zunaj ozidja poleg dunajske ceste raztegnjeno; saj se je pozlačena podoba starega emonskega svetovavca našla pri sedanjí kazini, in ostanek ko-pališča ondi, kjer so zdaj toplice „pri slonu“ naprav-ljene. Voda za staro Emono pa je bila po zidanem vo-dotoku napeljana, kateri gré spod rožnega griča skozi Gradiše do Ljubljanice; še zdaj se po njem voda izteka pri novem mostu poleg Cojzove hiše na kra-kovski strani, kar malokteri Ljubljancani ne vedó in znajo. Takošne novice ali starice sicer ne nosijo dnarnih dobičkov; pa je vendar lepše kaj vediti, kakor pa nič ne znati.

Hicinger.

Drobtinice za kratek čas pa tudi za poduk.

Bog daj bebecom pamet! (Konec.)

Malo uro od mojega doma se je bil tudi neki roko-mavhar v samotno vas V... priklatil; v kerčmo jo zavije in poprosi, da bi ga prenočili. Ker je pa na večer prišlo ne-koliko mož pit svojo kupico vina, so od hudih in dobrih časov pogovor imeli. Rokomavhar kmali čuti, da bi se v tej kalni vodici, pri takih priprostih ljudéh, dale ribice lo-viti. Dolgo je molčal; možje so blebetali po svojem. Napo-sled tudi on usta odpre, in se ž njimi v pogovor podá. Ker je pa gladkih besedi in izbrušenega jezika bil, je vedil kmali nektare na svojo roko dobiti. „Túle gori pri tej cerkvi (bila je cerkva sv. Miklavža) kaj, lep zaklad dnarjev ravno pod lopo leži“. — „Al — je neki mož rekel — „kdor hoče v zemljo zakopane dnarje vzdigniti, mora biti mož druge

gospodarske, obertnijske in národske.

Izhajajo vsako sredo in saboto. Veljajo za celo leto po pošti 4 fl., sicer 3 fl.; za pol leta 2 fl. po pošti, sicer 1 fl. 30 kr.

V Ljubljani v sredo 5. novembra 1856.

Očitna preskušnja

učencov krajskih kmetijskih šol bo jutro v četrtek, 6. dan t. m., dopoldne od devetih do poldne, popoldan pa od treh do šestih v učilnici c. k. kmetijske družbe na Poljanah v Ljubljani.

Gosp. udje kmetijske družbe, pa tudi vsak drug, komur je mar slišati, kaj se po novi osnovi kmetijskih učilnic učenci teh šol učé in naučé, so povabljeni naj pridejo poslušat.

Odbor c. k. kmetijske družbe v Ljubljani 1. listopada 1856.

Gospodarski pomenki.

(Dalje.)

Na prvo vprašanje: kaj zapopadajo v sebi? odgovorimo ob kratkem rekoč: Prebavljivi del vsakoršne živinske kerme ali piče obsega sploh zraven obilo vodenega 1. gnjilčne, 2. negnjilčne in 3. solne stvari. Na drobno pa ne bomo tukaj naštevati teh stvari, ker ni treba.

Na drugo vprašanje: kako se spremené v živinskem životu? rečemo sledeče: Mnogoverstno se preminja povžita kerna ali klaja v živinskem životu; sploh pa vendar moremo reči, da nazadnje pridemo tudi tū, kakor gori, na trojni razloček; napravljajo se namreč v živinskem životu: 1. zveze brez gnjilca, h katerim se šteje voda in ogelnokislina, in v tem, ko se omenjene stvari krojijo in zvezujejo, se dela posebno gorkota po životu in pa vlaga; skozi sopenje, kožno hlapienje in še po drugih potih pa jih meče život iz sebe. Dalje se k brezgnjilčnim zvezam šteje mast (loj in maslo) in pa sladkor (mlečni sladkor). — Drugo, kar se iz povžite klaje napravlja, so gnjilčne stvari, tū sem se šteje pred vsem krí, iz ktere se dela mesó, koža itd., potem pa se šteje tū sem tudi sirec (Käsestoff) in pa mnogi deli, iz katerih so dlaka (volna, šetine). — Tretje, kar se napravlja iz povžite klaje, so solne stvari, ktere se deloma že nahajajo v imenovanih gnjilčnih stvaréh (v kervi, siru in scavnici), deloma pa tudi z njimi pripomorejo k napravi kostí. Velik del izmed njih pa se pomeče tudi po blatu iz života.

Če to, kar smo povedali, le memogredé enmalo prevdarimo, bomo spoznali, da zunaj ogelnokislina in vode (vlage), ktere obé iz života bežite v podobi puhov in gazov, se vsi ostali obstojni deli kerme najdejo v naštetih životnih izdelkih (v kervi, mesu, kostéh itd.) in sicer v polni meri, le v drugačnih podobah.

Na tretje vprašanje: kakošni razločki so v teh premembah pri kravi, kakošni pri prešiču? pa odgovorimo: prebavljivi deli povžite kerme se enako preminjajo sicer v životu krave in prešiča, al razločki v tem, kar se iz povžite kerme v životu izdelata, so veliki.

Treba je, da v svoj lastni dobiček gospodar na te razločke pazi.

Krava, glejte! ne dajé od sebe le blata in scavnice, temuč tudi mnogo mleka; prešič razun blata in scavnice ničesa ne zgubiva; vendar pa moramo mast za tretji prebavni izdelek vzeti, ne le zato, ker se ga veliko kakor ma-

sla pri kravi napraviti zamore, ampak tudi zato, ker pitanje prešičev ima ravno pglavitni namen, da se veliko masti v pitancu izdelata.

Svinska mast (slanina, špeh) pa je stvar brez gnjilca. Tedaj si moramo misliti, da v mast, čeravno se nareja s pripomočjo gnjilčnih stvari povžite piče, vendar nič gnjilčnih stvari ne pride. Kaj pa mar to učí? Kaj nek drugega kakor to, da večidel vsi gnjilčni deli, ki jih prešič v piči povžije, grejo v blato in scavnico svinsko; le malo teh gnjilčnih delov gré v krí, mesó in druge dele.

Svinska mast tudi nima rudninskih solí v sebi; čeravno se tudi brez njih mast napravljati ne more, jih vendar v dodelani masti nič ne ostane, tedaj grejo, kakor gnjilčne stvari povžite piče, tudi solne v blato in scavnico svinsko.

Ker tedaj mast svinska zunaj ogelca, vodenca in kislina nič drugega v sebi nima, tedaj ne gnjilca, ne fosfora, ne žvepla in nikakoršne druge rudninske solí, je pač očitno kot beli dan, da svinski gnoj zapopada vse te ravno imenovane stvari in sicer v tolikšni meri, v kolikoršni jih je iz povžite piče v-se dobil, le toliko manj, kar jih je šlo v krí in po kervi dalje.

Glejte! vsa druga pa je pri goveji živini.

Kravje mleko ni brez gnjilca, pa tudi ne brez solí kakor je svinska mast; zraven obilih brezgnjilnih stvari (masla in sladkora) ima tudi sira v sebi, v kterem ni le gnjilca in žvepla, temuč tudi solí. Vsega tega pa ni v svinski masti.

Po tem takem se tedaj mleko kot tretji kravji prebavni izdelek nikakor ne more primerjati s tretjim svinskim prebavnim izdelkom, to je, z mastjo, — in očitno je tedaj, da kravjek mora gnjilca, fosfora, žvepla in solí ravno toliko manj v sebi imeti, kolikor je teh stvari se podelalo v mleko, ali z drugimi besedami rečeno: svinski gnoj ima vès gnjilec, vse žveplo, vès fosfor in vse solí povžite piče v sebi, kravjek pa le malo, zato ker so se podelali za mleko.

Um in kemija tedaj dokazujeta, kateri gnoj je več vreden: kravji ali svinski? Očitno je, da svinski. Če pa gospodar od dobrega gnoja to terja, da ima kar naj več more omenjenih stvari v sebi, se bo pač tudi kmetovavec zediniti mogel z kemijo. (Dalje sledí.)

Konoplja zoper gosence na zelji ali kapusu.

Koliko škodo napravijo gosence marsiktero leto zelju (kapusu), je znano vsakemu gospodarju in vsaki gospodinji. In spet letos je bilo tega požrešnega merčesa v nekterih krajih na kupe. Oberali so jih, pa pridno dan na dan je bilo treba jih oberati in pokončevati; če ne, ni tudi oberanje nič zdalo.

In vendar imamo dosti gotov pomoček, večkrat potujen in tudi v „Novicah“ že priporočan — pa Bogu bodí milo! da so dobri sveti tolikrat glas vpijočega v pušavi. Danes se bere kaka reč, jutro je že pozabljena. Potrebno se nam tedaj zdí, še enkrat in sedaj, ko so požrešne

gospodarske, obertnijske in národske.

Izhajajo vsako sredo in saboto. Veljajo za celo leto po pošti 4 fl., sicer 3 fl.; za pol leta 2 fl. po pošti, sicer 1 fl. 30 kr.

V Ljubljani v saboto 8. novembra 1856.

Gospodarski pomenki.

(Dalje.)

Kemija je tedaj dokazala, da je svinski život polju hvaležniši kakor je kravji, ker prešič dá vso gnojilo zemlji nazaj in obderži le to, kar si zemlja izpod neba lahko pridobiva, namreč ogelje, vodenec in kislic. Krava nasproti pa, da mleko napravlja, jemlje klaji veliko gnojnih stvari, in ravno mleko je tedaj tako rekoč tisti tat, kateri zemlji krade naj bolje gnojilo.

Vém, da bojo poljedelci z glavo majali in rekli, da to so le prazne besede; svinski gnoj vendar nikoli ne bo več veljal kot kravji.

Al počakajte! kar se vam sedaj še le prazna beseda dozdeva, bo kmali resnica po skušnjah uterjena. Vendar eno je treba, da zamore svinski gnoj kravjek prekositi, in to je, da se kravi in prešiču poklada enako dobra piča. Le takrat, ako prešič ravno to je kakor krava, takrat bo svinski gnoj prekosil v gnojilu kravjek. Ako pa mora prešič z naj slabejo pičo za ljubo vzeti, kravi pa se poklada zbrana, dobra klaja, se vé, da takrat se ne more meriti svinjek s kravjekom, še manj pa ga prekositi; saj tudi iz črne moke ne bo nikoli belega kruha. „Na Nemškem“ — pravi Stöckhardt v svojih poljskih pridigah — „velja svinjski gnoj za naj slabeji gnoj, in res je po pravici tak, ako se prešiču poklada piča, ki malo tekne, kakor je, na priliko, krompir; — Angleži pa stavijo svinski gnoj med ovčjega in konjskega, in tudi po pravici, ker oni pokladajo prešičem bob, grah, drob (zmleto žito) in enako redivo in tečno pičo“. Berimo skušnje, da bomo to, kar Stöckhardt pravi, lože verjeli. Gnojili so namreč na Angležkem ječmenu z enako mero gnoja in pridelali so na enako velikem prostoru in na enaki zemlji s kravjekom 157 funtov ječmena, s konjskim gnojem 226, s svinjskim 233, z ovčjim pa 244 funtov.

To, kar učé angleške skušnje, se je poterdilo tudi po mnogih skušnjah na polji kmetijske učilnice v Tečnu, kjer so koruzi, bobu in velikemu korenju gnojili z deseterim gnojem, in lejte! za tičjekom (guano) in za ovčjim gnojem se je svinski skazal najboljšega in tako prekosil sedem drugih sort gnoja.

Pa vse to še ni dosti bilo, zvediti resnico do dobrega. Kaj so tedaj še počeli? Preiskali so pa natanko na poti kemije blato in scavnico kravjo, konjsko, ovčjo in prešičjo, in zvedili so prav na drobno mero: kaj in koliko ene in druge stvari zapopada to in uno. Ker pa tū pravda teče le za kravji in svinjski gnoj, bomo povedali le od teh dvéh, kaj zapopadeta.

Našli so v blatu svinjskem:		kravjem:	
	funtov		funtov
gnjilca	6 od 1000 f.	3	od 1000 f.
lugastih soli	5 „	1	„
zemelj	3 „	4	„
fosforne kisline	4 $\frac{1}{2}$ „	2 $\frac{1}{4}$	„
žvepljene kisline	$\frac{1}{2}$ „	$\frac{1}{2}$	„
kuhinske soli	$\frac{1}{2}$ „	$\frac{1}{2}$	„
kremenice	16 „	16	„

V scavnici svinski:

	funtov		funtov
gnjilca	3 od 1000 f.	8	od 1000 f.
lugastih soli	2 „	14	„
zemelj	$\frac{1}{2}$ „	1 $\frac{1}{2}$	„
fosforne kisline	1 $\frac{1}{4}$ „	nič	„
žvepljene kisline	$\frac{1}{2}$ „	$\frac{1}{2}$	„
kuhinske soli	3 „	1	„
kremenice	neke cemperca	$\frac{1}{10}$	„

Ali je pač treba več, kot le te številke pogledati, da se berž lahko spozná, kako po krivici se zaničuje gnoj svinski! Blato svinsko ima vseh močno gnojnih stvari več v sebi kakor kravje razun zemljin (apna in lojnice). V scavnici kravji nahajamo sicer več gnjilca in več lugastih soli, ali to večino namestuje v svinski scavnici fosforna kislina, ktere ni celó nič v kravjeku.

Da se tedaj zamore večja vrednost blata in scavnice prešičje skup vzeta dokazati, je pripomogel prof. Stöckhardt, ki je vrednost ne le gnoja, temuč tudi scavnice v dnarji prerajtal.

Po njegovem prerajtu

je 1000 funtov kravjeka	vredno 1 fl. 30 kr.
1000 „ kravje scavnice	3 fl. 24 kr.
1000 „ svinjeka	2 fl. 48 kr.
1000 „ svinske scavnice	1 fl. 15 kr.

Ker tedaj razmera med blatom in gnojem pri prešiču in kravi ni enaka, se mora tedaj vkup vzeti kolikor se čez leto od ene in druge dobí, da se mora dnarna vrednost blata in scavnice potem skupaj preceniti pri kravi in prešiču.

Od ene krave se je čez leto po natanjčni meri nabralo 200 centov gnoja, 80 centov pa scavnice, tedaj skupaj 280 centov in se po poprejšnem prerajtu zamore ceniti na 57 fl.

Od enega prešiča se je dobilo čez leto 18 centov gnoja, 12 centov pa scavnice, tedaj skupaj 30 centov, ki se po poprejšnem prerajtu zamorejo ceniti na 6 fl. 30 kr.

Po tem takem je vsakih 10 centov svinskega gnoja 8 krajc. več vredno kakor kravjega. Razloček sam po sebi sicer ni velik, vendar je pri vsem tem tak, da povikša vrednost svinskega gnoja, ki je dosihmal za najmanj vredni gnoj veljal. Pa veliko bolj se bo spoznala vrednost svinskega gnoja, ako še rečemo, da v teh izgledih nista krava in prešič edine klaje vživala in tedaj prešiču ni mo-goče bilo, iz slabeje robe kaj boljšega napraviti. (Kon. sl.)

Sadjorejska skušnja.

(Z guto-perčo (Gutta-Percha) se dajo rane na drevesih dobro zaceliti). Na Virtemberškem hvajijo to mázilo, da celi poškodovane drevesa prav lepo. Rav-najo pa tako: 2 lota gute-perče stopijo z 1 lotom gostega terpentina (smole) in naredé iz te zmesi koščike, kateri se dajo kakor koža vleči, in obežejo z njo rane, od katerih „Frau. Bl.“ pravijo, da so prav dobro celilo.

Druge dežele drugi sadeži.

V Avstralii imajo kruhovec ali krušno drevo in pa kokosovo palmo, Novootočani predivo, Malajci na iz-

gospodarske, obertnijske in národske.

Izhajajo vsako sredo in saboto. Veljajo za celo leto po pošti 4 fl., sicer 3 fl.; za pol leta 2 fl. po pošti, sicer 1 fl. 30 kr.

V Ljubljani v sredo 12. novembra 1856.

Preskušnja učencev kmetijskih šol.

6. dan t. m. od zjutraj do terde noči je bila očitna preskušnja učencev krajskih kmetijskih šol: ljubljanske in mokriške. Izpraševanju so se podvergli iz 1. leta trije učenci, namreč Juvanov Tomaž iz Zagorja, Simončičev France iz Leskovca, in Videmšekov France iz Doba, — iz 2. leta tudi trije: Hoferjev Alojzi iz Kerta, Marmoljev Andrej iz Jasna in pa Vičičev France iz Ternovega, — iz 3. leta pa Kaplanov France iz Mirne in Radeljnov Janez iz spodnje Brezove. Preskušnja je bila vpricho predsednika c. k. kmetijske družbe gosp. Fid. Terpinca in pa gosp. prof. Konšeka, začasnega učitelja kmetijstva na ljublj. gimnazii, ki ga je c. k. deželno poglavarstvo za izpraševanje komisarja poslalo; nekoliko domoljubov je prišlo poslušat, kako se bojo učenci obnašali.

Izpraševani so bili dopoldne učenci 1. leta (iz ljublj. kmetijske učilnice) in sicer iz natoroznanstva in kmetijske kemije, iz znanstva zemljin, iz znanstva vsega rastlinja, ki ga kmetovavec poznati mora, iz sadjoreje in reje murb in svilnih (židnih) červi-čev in pa iz reje domače živine; izpraševali so iz prvih treh véd gosp. fajm. Zalo kar, iz drugih treh gosp. Andrej Fleišman, iz poslednjega nauka pa dr. Bleiweis; semtertje je tudi cesarski gosp. komisar kakošno vprašanje zastavil. Ne rečemo, da bi se ne bil tu in tam kateri izpraševanec kaj spodtaknil, vendar sploh so vsi tako odgovarjali na marsiktere težavne vprašanja in tudi v sadjoreji so opravili jim določene vertnarske dela tako, da sta jim gosp. cesarski komisar in družbini predsednik očitno razodela svojo zadovoljnost. — Popoldne so prišli na versto učenci 2. in 3. leta iz kmetijske učilnice gosp. grofa Auersperga v Mokricah, ktere učilnice učitelj je grofov tajnik gosp. Peške. Izpraševal je drugoletne učence gosp. Peške iz mnogih razdelkov djanškega kmetijstva in živinoreje, gosp. fajm. Zalo kar iz vinoreje, gosp. Fleišman iz rastlinoznanstva in sadjoreje, — iz ravno teh véd so bili izpraševani tudi učenci 3. leta, zraven pa še nekoliko iz gojzdnarstva; semtertje je tudi cesarski gosp. komisar kaj poprašal. Tudi vseh teh pet učencev je odgovarjalo, izvzemši kako malo spodtiko, prav dobro, in Kaplan in Hofer sta rajtala gospodarske račune tako gladko, da so bili pohvaljeni kakor uni iz 1. leta. Učenci 1. leta so razpoložili svojo nabero mnogoterih rastlin, koristnih za živinsko klajo, malovrednih in slabih ali celó strupenih, pa tudi zdravilnih. Po napeljevanji gosp. Fleišmana si mora vsak učenec 1. leta napraviti tako nabero lepo posušenih rastlin, ktera ne pomaga le, da si učenec vse zeliša dobro v pameti ohrani, temuč mu je tudi lepa pripomoč, ako bi mu utegnili kdaj treba biti kakošno koristno ali strupeno rastlino poznati, ki mu je čez več let morebiti že iz glave všla. Učenci mokriške učilnice pa so prinesli seboj dnevnik, v kterega so zapisovali, kaj so čez leto delali in se učili.

Ker bi utegnil kdo reči, da morebiti preradi vse hvalimo, bi bilo pač želeti, da bi prišlo več ljudi poslušat te preskušnje in da bi se sami prepričali, kako in kaj. Vidili

bi tudi velik razloček, ki je med sedanjimi in nekdanjimi učenci kmetijskih šol zatega voljo, da so učenci 1. leta v Ljubljani, kjer se jim vsi nauki, ki so podlaga drugim, prav po šolskem redu razlagajo in vednosti učé, v kterih vseh se tudi najizverstniši kmetovavec ne znajde in tudi znajti ne more. Kaplan in Radelj sta letos že po novi osnovi doveršila kmetijsko šolo, in če se ozremo na to, kako sta preskušnjo prestala in kakošne spričala so jima gosp. grof Auersperg dali, si zamoremo zvesti biti, da sta v stanu, za delovodja v kakoršno koli kmetijo stopiti ali v službo ali na svoje. Prav so tedaj sklenili preskušnjo gosp. predsednik c. k. kmetijske družbe s temi besedami, da so učencem rekli, da naj bojo visoki vladi hvaležni, ki jim je pripomočke dala, da so se zamogli toliko koristnega naučiti in si po ti poti k boljšemu koščiku kruha pomagati, ako bojo to, kar vedó, dobro obračali, pa tudi s čednim in lepim obnašanjem si zaupanje pri ljudéh ohranili.

Gospodarski pomenki.

(Konec.)

Dosti menda smo spričali vrednost svinskega gnoja, da po vsem tem smémo reči:

1. pri enaki piči ali klaji je svinski gnoj bolji kakor kravji;

2. prešiče rediti bi utegnili marsikteremu gospodarju več dobička donášati kakor živinoreja;

3. včasih bi utegnili prešičja reja zemljišem bolje tekniti kakor reja goved.

S tem, mislimo, smo opomnili gospodarje, da je svinski gnoj veliko vreden, kako in kdaj, — gospodarjem samim gré sedaj prevdariti: kdaj bi utegnili bolje biti, da bi si več prešičev redili, in kje in kdaj bi utegnili reja prešičja večji dobiček donášati kakor goveja?

Na vse te vprašanja bo vedel vsak gospodar po okolj-sinah svojega kraja naj bolje odgovoriti. Po naših mislih bi se reja prešičev posebno tam dobro splačevala, kjer niso večje mesta in fabrike blizo, in sploh tam, kjer se mleko in kar se iz njega naredí, ne dá dobro v dnar spraviti, kakor tudi tam, kjer imajo kmetovavci malo senožet ali polja za deteljo; v takih krajih je težava z govejo rejo in je tudi draga, ako se mora klaja kupovati.

Mleko pa tudi sirovo maslo je težavno dolgo dobro ohraniti in pa semtertje prevaževati. Veliko so si Angleži pa Francozi že v tem prizadevali, pa še niso nič pravega znajdli. Vseh teh težav ni s svinskim salom.

Tudi je zmiraj razloček med svinskim in govejim mesom v ceni, in sploh ima boljše ceno svinsko meso memo govejega, ako zraven pomislimo še to, da se dá svinsko meso lahko suho v dnar spraviti.

Če pomislimo še dalje, kako silno rodovitna je svinja, kako hitro prešič raste in se spita, bomo pač še boljše spoznali vrednost prešičje reje.

Na zadnje pa še nekaj, kar je tudi vredno, da se dobro pomisli. Pravijo, da prešič vzame z vsem za dobro in da vse pojé, kar koli se mu dá. In res je to, da prešič ni zbircen in ne kočljiv. Njegov rivec ima nek poseben ob-

čutek, da, tako rekoč, kemijsko razločuje, kaj je prebavljivo kaj pa ne. Kakor hitro prasè s svojim rivcom zasledí, da je kakošna stvar prebavljiva, seže po nji in jo požre, naj bo po duhu ali okusu še tako gnjusna ali sicer očém neprijetna. Pogostoma se tedaj vidi, da prešič tudi po človeškem blatu rije in pridno iz njega zbira, kar ima še kaj tečnega in redivnega v sebi, — in še več: celó po lastnem blatu rije in če je ktera trohica kakošne redivne in prebavljive stvari v njem, jo povžije brez ozira na okus in duh.

Iz vsega tega je očitna velika koristnost prešičje reje.

Ogled po svetu.

Poljodelstvo v Egiptu.

Egipt je vsakemu naših bravcov bolj ali manj znana dežela, in naj prestejši bravec, če drugega ne vé, saj vé to, kar mu je znano iz zgodb sv. pisma od egiptovskega Jozefa in njegovih bratov, od kralja Faraona itd. Novi časnik „Der Isthmus von Suez“ zapopada popis poljodelstva v Egiptu, ki ga je spisal Mongel-Bej, eden višjih inženirjev kralja-namestnika egipčanskega, in iz kterega se nam je vredno zdelo posneti poglavitniše reči, ker vémo, da vsak omikan človek rad vé kaj in kako je drugod po svetu.

Od nekdanj sloví dežela Egipčanov za eno naj rodovitniših dežel na svetu; ta rodovitnost ji pa izvira edino le po tisti veliki vse oživljajoči žili, ki se vleče skozi celo deželo od enega konca do drugega in je znana pod imenom reke Nil. Reka Nil stori vse; le v tem je razloček, da se po legi dežele obnašajo Nilove povodnji v zgornjem Egiptu drugač kakor v dolnjem. Tudi v tem je razloček, ki ga dela Nil, da celo leto razdeluje v dve dōbi; ena dōba ali prvi letinski čas je tisti, berž po povodnji, ko se je Nil čez polje razlil in na polji popustil rodovitno mlakužo, — druga dōba ali drugi letinski čas pa je tisti pred povodnjo, ko morajo ljudje Nilovo vodo sami napeljevati na polje in ž njo gnojiti.

V zgornjem Egiptu obdelujejo polje skor le po povodnji in še popolnoma tako, kakor so ga obdelovali v starodavnih časih. Od prvega katarakta blizu doli do Kaire je Nilova dolina križem prekopana in zaježena in razdeljena v veliko sila obširnih jašk, v ktere po kanalih vodo spušajo, kadar začjenja Nil rasti. Kadar je preteklo 14 dni, včasih tudi 5 tednov, spusté vodo, ko je Nil spet padel, spet po teh kanalih nazaj: mlakuža (blato) ostane in črna perst je sedaj globoko premočena. Blato Nilovo je zlo tičniku guano podobno, zakaj dežnica poplahne neizmerne tiste kraje, kjer se pasejo živinske čede, kjer prebiva divja zverina in brezštevilo veliko tičev; vse te ognjuske pobere voda, jih prinese v Nil, po njem pa se razdelé po celi deželi.

Kadar je voda odtekla in zemlja še blatna, jo obsejejo brez vse druge priprave; ko so seme vsejali, vprežejo dva vola v valjar in ju ženó čez posetev. S tem je vse opravljeno. Poljodelcu ni sedaj nič več mar za polje njegovo; v 3 do 4 mesecih žito izpuli iz zemlje, ga dene pod voz, v kterega je le en vol vprežen in ki ima kakih 12 železnih okroglih sekir, ktere slamo režejo in ob enem mlatijo. Da izmlateno žito prevejejo, mečejo vse proti vetru. Tako si pridelajo sila veliko žita brez oranja, brez dela in brez drugega gnoja razun tistega, ki ga jim je Nil prinesel. V zgornjem Egiptu pridelujejo večidel le pšenico, ječmen in bob; le sem ter tje seje kdo lan, koruzo in grah. Vse kar ima človek pri tem opraviti, je, da seje in bogato žanje, vse drugo stori solnce in pa Nil; ni se tedaj čuditi, da so stari nepodučeni Egipčani solncu in Nilu božjo čast skazovali.

Jarinih sadežev, to je tistih, ki jih sejejo poleti takrat, kadar je zemlja suha, pridelujejo malo v zgornjem Egiptu, ker takrat je treba umetno močiti polje, za tako močenje pa nimajo pripravnih mašin in bi tudi težavno bilo, ker je polje precej višje kakor je struga Nilova. Jarini sadeži se delijo tu v 2. versti: eni so taki, ki ostanejo celo leto na

polji, eni pa taki, ki jih sejejo med dvéma zimskima; v prvo spada cukur, indigo in bombaž, v drugo turšica, žefran itd. Pervim morajo sami gnojiti, gnojé jim z golobjekom, zato imajo v zgornjem Egiptu samo zatega voljo brez števila veliko golobjakov. Nobena dežela ni za cukur tako pripravna kakor je Egipt.

Podajmo se sedaj v spodnji Egipt; tu obdelujejo zemljo vse drugač. Pozimi sejejo pšenico, ječmen, bob, koruzo, lan, deteljo, grah, poleti rajž, bombaž, indigo, cukur, koruzo, nemško deteljo (lucerno) in sočivje; krompirja pridelajo veliko; v nekterih krajih se nahajajo tudi murbe in sadne drevesa. Doljni Egipt je skor takega podnebja kakor je južna Evropa, zato je pripraven za marsiktere sadeže. Naj večji mraz ima tam vendar še 6 do 7 stopinj gorkote nad ničlo, naj večja vročina pa znaša 50 stopinj, srednja toplota je 23 stop. Obdelujejo zemljo z roko in orodjem, z gnojem in močenjem; zemlja je rodovitna in posebno za jarino ugodna.

Národne prislovice iz Liburnije.

Nabral v Istri Jak. Volčič.

Ki nima sreče, neka ne gré na ribu.

Recimo malo, pa pravo.

Rekla sova senici, debeloglava!

Ki gré u malin, se omuči.

Ne dela se plašč samo za jedan daž.

Mladih ne sudi (prenaglo), mertve budi (poštuj).

Kadi laž obedva, ne večera.

Čisto kako da bi golubi zbrali.

Pazi! dušu pežiš. (Ako bi ki hotel pri vagi goljufati.)

Zima ima gladne zubi.

Novičar iz avstrijskih krajev.

Iz Alfölda ali dolenske strani Ogerskega 1. novembra. — Alföld se med Donavo in med ogerskimi in erdeljskimi gorami razprostira ter čez 800 štirj. milj meri. Ta ravnina je v 14 županij (komitátov) razdeljena ter deloma pod oblast deželni vlad v Buda-Peštu in Vélíkem Varadinu, deloma pa k serbski Vojvodini in deželni vladi v Kašave spada.

Na Alföld-u so terdi Madžari domá, zakaj oni že od nekdanj niso radi po hribih lazili, pa se tudi še dandanašnji le ravnega derže. Dasiravno v tej ravnini žita in merve obilno raste, in tudi terta veliko dobrega vina rodi, vendar ljudém tega manjka, česar sleherni človek vsaki dan v obilni meri potrebuje, — bistra vodica namreč jim nikjer po celem širokem prostoru ne izvira, le z mehko, kalno vodo si morajo kuhati in prati, in kadar sladka vinska kapljica poteče in za palenko ni cvenka v žepu, si morajo celó žejo z mlakužno vodo gasiti. — V teh krajih je ogerska merzlica (čömör) prav domá. Naj ob kratkem povém, kako čudno skušali so to bolezen pred nekterimi leti odpravljati in kako jo odpravljajo sem ter tje še sedaj. Merzličnik, ako je potožil, da ga med pleči mrazi, se jena treh vlegel in roke križem na persi položil, potem ga je kak krepek možak za pod pazduho od tal vzdignil kot kodlo rétal, da se je moglo vse po njem prekucniti; včasih so pa takega bolnika na pogernjene tla na trebuh položili, potlej mu je pa kak otročaj z bosimi nogami po herbtu cekljal; če huje so kosti pri tej priložnosti pokale, toliko gotoviši so pričujoči bolniku zdravje obečali. — Menim, da imajo sedaj bolj pametne zdravila zoper merzlico, ker sedaj ima vsaki kraj svojega okrajnega zdravnika, ako ga ljudje hočejo le poslušati in ubogati.

Kadar si kdo pri pojedinah preveč želodec naloži, ali če se preveč vinca naserka, da mu prav po glavi zvoní, se zjutraj tešče mesenih klobas in drobno zrezane slanine (špeha) na redkem kislem zelji kar nar več more najé in pa sopet vína napije; potem nek vse težave kmali preidejo; — ali