

srcu pokojnega ni moglo prostora najti ono strankarsko nasprotje, s katerem se je toliko let odlikovala tako zvana „ustavoverna“ stranka deželnega zbora kranjskega.

Ako je narodna stranka deželnega zbora kranjskega po pravici slavila v vrstah boreče se velike posestnike grofa Barbo-ta, baron Anton Zoiz-a, Fidel Terpin-a in drugih, tedaj pa gre gotovo pokojnemu grofu Thurn-u slava, da si je pogumno otresil strankarske verige, s katerimi so nasprotniki skušali obsoditi vsakega za izdajalca kranjskega nemštva, katerikoli je pripoznal postavne in naravne pravice narodne Slovencev v deželi.

Tako označena pravičnost pokojnega grofa storila ga je sposobnega za deželno glavarstvo, plemenito srce njegovo razorožilo je celo nasprotnike njegove. Pokojni izvoljen je bil l. 1877 za deželnega in kmalu potem tudi za državnega poslanca. Leta 1879 deloval je za sporazumljenje med nemškimi in slovenskimi velikimi posestniki žalibog brez vspeha. Po odhodu Kalteneggerjevemu na Dunaj leta 1881, imenoval ga je cesar za deželnega glavarja, l. 1883 izvolila ga je v deželni zbor trgovinska zbornica in bil je zopet imenovan za deželnega glavarja in ta posel vodil je do konca zadnjega deželnega zborovanja meseca januarja t. l. z vsestransko priznano spretnostjo, mirno in nepristransko, akoravno ga je že med tem zborovanjem trla huda bolezen: rak na jetrih, kateremu se je kasneje pridružila vodenica.

Zdravniki že kmalo začetkom boleznii niso imeli upanja na ozdravljenje bolnikovo, zlasti pa potem ne, ko je pritegnila še vodenica. In tako je moral v ponedeljek dne 23. t. m. skleniti svoje blago življenje še v primeroma mladih letih zaslužen mož viteškega značaja, po katerem toliko britkeje žaluje vsa dežela, ker je umrl neoženjen brez naslednikov, in ker lepo posestvo preide v roke deželi naši neznanega debela grofov Thurnskih. Kot izglednemu načelniku deželnega zbora, kot gorečemu predsedniku družbe kmetijske, kot plemenitemu značaju kličemo toraj tudi mi z vso deželo: Bodi mu zemljica lahka!

Gospodarske stvari.

Stojalo za živino.

Ročnost in gotovost sta najvažnejši svojstvi, kateri mora imeti stojalo, v katero postavljamo goved kadar se plemeniti ali kadar jo podkavamo. V tem zmislu zadostuje popolnoma stojalo, katero kažeta podobi 51. in 52. Stojalo katero se pritrdi k tloristu in h kakoli gredi v stropu, narejeno je iz dveh kolov. Eden kol se tako premiče, da se odmakne, kadar govedo glavo pretika. Premikljiv pa je kol le do neke mere, kakor to kaže na podobi pikčasta črta, in sicer zato, da se hrani prostor in da se laže zapira. Gorenje počeznje bruno je daljše,

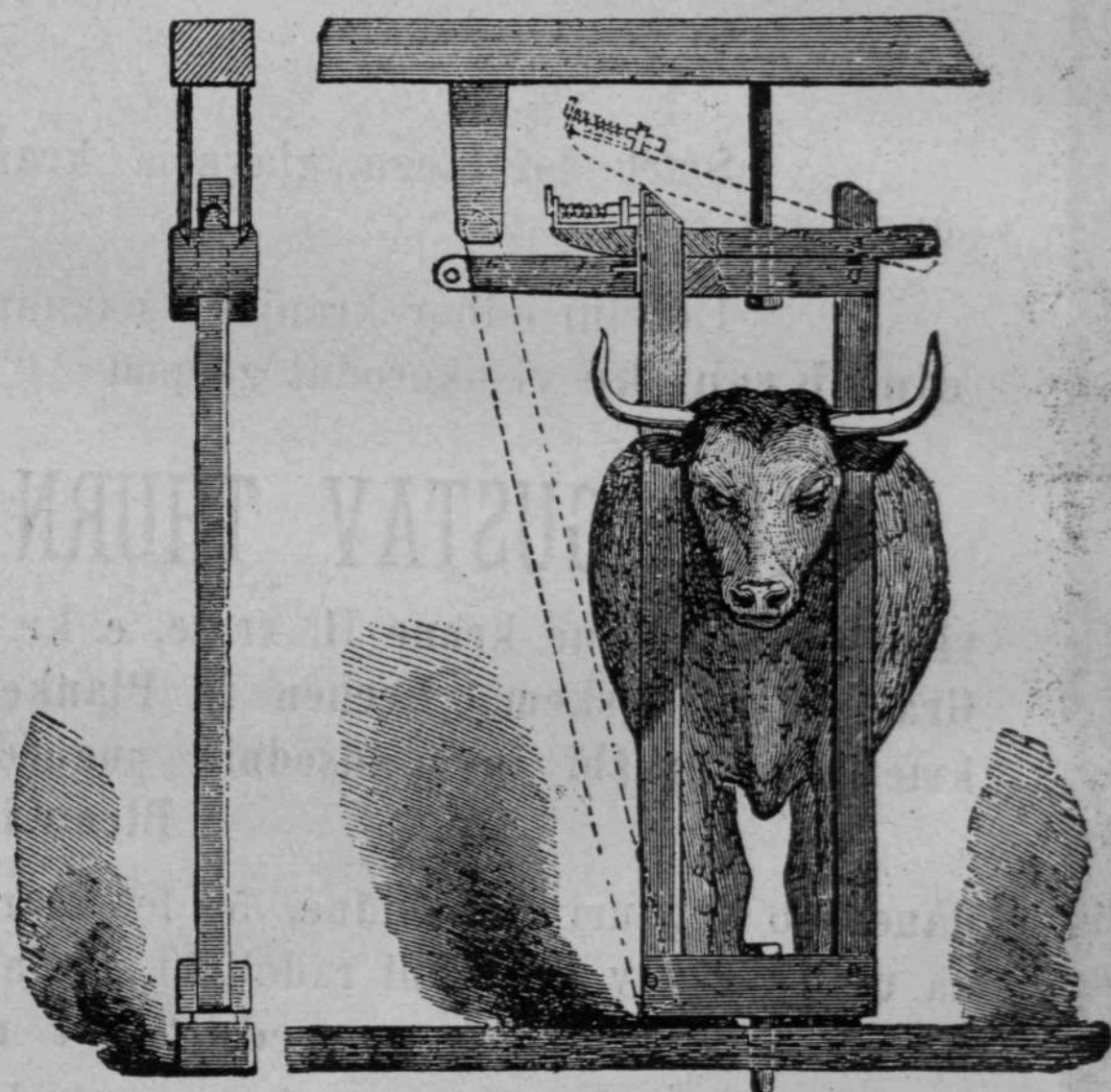
nego je okvir širok, in sicer je ta podaljšek zarezan. V tej zarezi se premika prej omenjeni kol, katerega zapira dvojna zapora. Kako je zapora narejena, izpoznati je z podobe.

Katera sadna plemena in katere vrste izmed njih naj pomnožujemo.

Spisal Rihard Dolenc.

III.

Za Vremsko dolino priporočene jabolčne vrste so: Angleška zimska zlata parmena, Oberdickova rejneta, maršlančkar, dolenska voščenska, pogačar kečkemeški, rdeči ščetinec (hlepčar ali čebular). To so kaj rodne vrste, finega okusa, neobčutljive ob prevažanju in se dolgo drže. Vremci se morajo ozirati glede sadne prodaje najbolj na Trst. Ravno za Trst so navedene vrste kaj dobre, ker bi na pr. rdečega ščetinca in pogačarja lahko hranili do februarja ali do marca, t. j. dotle, kadar



Podoba 51.

Podoba 52.

so v Trstu jabolka po 3 do 5 in še po več krajcarjev. Sadjarji seveda bi pa morali marsikako razvado opustiti in umneje ravnati. Otresati jabolka in pošiljati jih v vrečah kakor krompir, tega ne smejo.

Glede hrušek svetujem pomnoževati v Vipavski ter tudi v Vremski dolini prav zgodnje in prav pozne vrste: prve za zgodnjo sadno kupčijo na sever, druge pa za Trst. Prav zgodnje hruševne vrste so: Miramarka, francoska bela ječmenka, rdeča ječmenka in formentinka. Pomnoževati bi pa morali tudi dve poletnji vrsti, katerima prvič burja nič ne škoduje, drugič sta pa izvrstni za vkuho in za kanditovanje. To sta poletnja muškatelka in tegica. Razne vrste hrušek, ki so za tržaško kupčijo, ali so take, ki so dobre opresne, ali pa take, ki so le za kuho. Prve vrste je, ako so posebno finega okusa, v Trstu zelo drago prodati; Italijani radi pri-