

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

V Ljubljani v sredo 12. junija 1878.

O b s e g: Velika vrednost tičjeka. — Pirnico na deteljščih pokončati. — Da svinja po porodu svojih mladih ne požre. — Občni zbor slov. čebelarškega društva. — Pivarne — kako se dela pivo v njih in kako koristijo tudi živinoreji. — Na Pehlicah. (Dal.) — Turki pred Dunajem 1529. leta. (Konec.) — Književstvo. — Govor grofa Hohenwarta o glavni razpravi nove Avstro-ogerske pogodbe v zbornici poslancev 29. maja t. l. — Mnogovrstne novice. — Naši dopisi. — Novičar.

Gospodarske stvari.

Gospodarske skušnje.

Velika vrednost tičjeka.

Po skušnjah je dokazano, da naš domači tičjek (kokoš, golobov, puranov itd.) ima toliko gnojivno moč kakor Peruvijanski guano, in le o tem se razločuje od njega, da ima nekoliko vodenih delov v sebi. Zato naj naši gospodarji in gospodinje nikakor ne opusté s gipsum ali suho prstjo potresati tičjek v kurnikih ali kjer koli imajo kuretino, da se še bolje podela ta gnoj. Skušnje učijo, da kokoš v enem letu okoli 20 funtov gnojá naredí, ki se prileže vsem poljskim pridelkom. Zato, gospodarji, ne zanemarjate toliko koristnega tičjeka!

Pirnico na deteljščih pokončati

svetuje časnik Gornje-avstrijske kmetijske družbe žvepleni kalcium (Schwefelcalcium). Tam okoli, kjer se deteljšče pokosí, pokošeno mesto pa potrese s to soljo, v prah zmleto. Če po naključju še pohleven dež pomoči zemljo, je hipoma pirnica vsa pomorjena. 150 do 200 gramov žveplenega kalcija zadostuje za en štirjašk meter. Res, da tudi tista detelja pogine, na katero je ona sol padla, al to ni veliko škode memo tega, da je pirnica pokončana. — Tako poroča posestnik A. Mayr po lastnih skušnjah.

Da svinja po porodu svojih mladih ne požre, ni ga po nasvetu sl. gospodarske akademije v Hohenheimu bolj priproste pri pomoči kakor je to, da se svinji, ko je storila, najmanj pol funta surove slanin (surovega špeha) dá, katero ona brž požre, pa se potem ne dotakne mladih. — No, pol funta slanin so pač vredni mlada praseta, katera se mnogokrat požrešni materi kar nič ne smilijo.

Gospodarske novice.

* Državnemu zboru že predloženi načrt nove postave za uravnavo zemljiškega davka, po kateri bi se imela vcenitev zemljišč samo vladnim referentom po zaslišanju zaupnih soseskinih mož v roke dati in zoper katero so tudi „Novice“ v več listih glas povzdignile, je, kakor za gotovo slišimo, finančni minister nazaj potegnil, edaj ne pride v obravnavo. — Dobro!

Slovensko čebelarško društvo

je 6. dne u. m. imelo svoj občni zbor, o katerem obširno poroča 5. list „Slov. Čebele“, katero neutrudljivi družbeni predsednik preč. gospod župnik J. Jerič sam vredeje. V poročilu društvenega delovanja nahaja se precej „medú“, pa tudi „pelina“ se ne manjka; kakor skor vsako društvo ima se tudi čebelarško boriti z „nervusom rerum gerendarum“. Ker je nemila smrt društvu vzela izvrstnega odbornika gosp. p. Salvatorja Pintarja, je bil po nasvetu gosp. dr. Ahačiča na mesto njegovo izvoljen gosp. Jernej Jemec, trgovec in čebelar v Ljubljani; diplomo častnih udov pa je zbor podelil gospodu posestniku Fr. Souvanu v Ljubljani, gosp. župniku Antonu Jugovicu v Borovnici in pa dr. Jan. Bleiweisu. Po zboru si je več odbornikov ogledalo čebeljak gosp. Souvana.

* Čebelarško društvo v Celji napravi 16. junija, to je, prihodnjo nedeljo, podučni shod v Šmartnu v Rožni dolini, in sicer v šoli po popoldanski službi božji. Razlagalo se bode, kako naj čebelorejec ravna s panji s premakljivim satovjem. Na ogled se bota razpostavila dva taka panja (po Dzierzonovi osnovi), eden z letošnjim rojem, drugi s praznimi okvirji; razkazovalo se bo tudi različno orodje, katerega čebelorejec potrebuje. — Čebelorejci iz Šmartna, Galicije, Dobrne, Nove cerkve, Vojnika, kakor tudi iz Celjske okolice, vdeležite se v obilnem številu tega shoda! „Slov. Gosp.“

* Konjska dirka v Ljutomeru 19. maja t. l. je zopet več vrlim tamošnjim konjerejem donesla javno priznanje in odlikovanje. Deželno konjerejsko društvo je zastopal grof Henrik Attems. Svetinje so dobili: g. Blaž Babič v Branislavcih, g. Franc Kranjc iz Mute, g. Filip Vavpotič v Lukavcih, g. Andraš Rajč v Pristavi, g. Mat. Županec v Brkovcih, g. Martin Skuhala na Cvenu, — pohvalno pismo pa je prejel gosp. Jože Strasser, oskrbnik v Branislavcih. Srenjam: Branislavcem, Lukavcem in Gajšovcem se je odločilo vsaki po 25 gld. za napravo okolov za žebeta.

Pivarne — kako se dela pivo v njih in kako koristijo tudi živinoreji.

Večina ljudi je in gotovo tudi mnogo naših bralcev, ki pijó pivo (ol), a nikdar jim ne pride na misel, pozvedovati, kako se ta pijača dela, — kaj se godí, da

odstopil potrebno zemljišče. Da so šole za umno podkovstvo, kakor jo ima Ljubljana že 27 let, res živa potreba vsaki deželi, pripoznava se čedalje bolj.

* *Ribiško društvo* — poroča „Slov. Gosp.“ — snujejo za celo Štajersko. Meseca maja bil je v Leobnu shod prijateljev ribštva, ki so vsi močno obžalovali, kako naše lepe vode, potoki, reke, jezera itd. čedalje bolj prazna postajajo rib. Prejšnjo bogastvo na ribah je skoro popolnem izginilo in za umetno zaplojanje rib skoro nihče v celi deželi ne skrbi. Sklenilo se je temu v okom priti s združenimi močmi. Izvolil se je odsek peterih mož, ki sedaj v Gradcu sestavljajo pravila novemu društvu. Kedar bo c. kr. namestnika pravila potrdila, se bo sklical občni zbor, ki bo društvo ustanovil. Početje to je tudi za Štajarske slovenske okraje važno.

* *Goveja kuga* je v Dalmaciji prve dni tega meseca še bila v 10 vaséh.

* *Trtna uš (filoxera)* — se čedalje bolj širi po nogradih. Imajo jo zdaj tudi na Portugalskem, kjer so okuženi vinogradi cele Duerske doline, kjer se pridelava največ vina, ki ga prodajajo v tuje dežele, in pa na Grškem v nogradih pri Misolunghi in v Peloponezu. — Ni tedaj prazen strah, ki ga ta iz Amerike v Evropo zanešeni mrčes dela našim nogradom.

* *Na Angleškem razsaja med ribami kužna bolezen*, katera najbolj napada losose (Salm) lososove postrve (rdeče postrve). V eni sami rečici, Esk imenovani, so v 3 dneh našli 350 večih in manjših lososov večidel že popolno mrtvih. Ribči trdijo, da kriva te nadloge je voda, ki v reko doteka iz fabrik, kjer volno izdelujejo in kjer se v tej vodi narejajo neke glive (gobice), ki so podobne tistim glivam, ki so zelo nevarne karfom.

* *Tobak iz pesnega perja*, to je, iz perja iz bele ali rdeče pese delajo že davno v Turingiji (Thüringen) v srednji Nemčiji; vsako leto tacega pesnega tobaka naredijo okoli 20.000 centov. Na Magdeburškem delajo tudi iz perja cihorije in krompirja cigare.

Pivarne — kako se dela pivo v njih in kako koristijo tudi živinoreji.

(Konec.)

Predno pa govorimo o vsem tem, ne smemo pozabiti vode, ki je v pivarni najvažnejša reč. V tem obziru je malokatera pivarna tako dobro preskrbljena, kakor Kozlerjeva. V poslopji je namreč 28 metrov globok vodnjak, iz katerega parni stroj vleče najčistejšo vodo. Razen tega se nabira iz več studencev v hribu nad Šiško voda v zelo prostornem vodnem hramu (reservoir) skozi 9 cedilnikov, od tod pa je po cevih iz vlitega železa napeljana v pivarnico. Tedaj ima v izobilji vode iz vodnjaka in studencev.

Ko je prišel slad v čebre, se izpusti voda na-nj in stroj za žontanje ga dobro predela in premeša, da se vse to, kar je v slad raztopljivega, izleče. V ta namen je treba po večkrat priliti kropo, zato se spušča žonta v kotle in kuha, pa se spravi zopet nazaj v žontne čebre, da se tako dela sladnina. To trpi vselej po 3 ure. Zdaj se žonta še enkrat prekuha v kotlu, potem pa napelje s parno močjo v cedilne kadí. Tukaj se precedi skozi luknjaste kuprene ploše na dnu po cevih v kotel, ječmenove tropine (mlato) pa ostanejo na cedilu.

Ko je žonta odtekla, se spravijo tropine iz kadí. Tropine so namreč lušine zrna in kar sicer še moč-

natega in sladkornega ostane, in prav zato so posebno dobra krma za živino, ki se po njej izvrstno dobro redí.

Dobrota te živinske krme pri nas na Kranjskem in menda sploh po Slovenskem do novejšega časa še ni bila znana kmetovalcem zato, ker so vse manjše pivarne kalí in mlato porabile za svojo lastno živino. Kozlerjeva pivarna pa, v kateri se zlasti pozimi skoro vsak dan pivo kuha, pridelava te krme toliko, da je ne more sama porabiti za svojo živino, zato oddaja kalí in mlato živinorejcem po okolici, ki čedalje bolj cenijo to robo, tako, da celó od daleč hodijo po-njo.

Po skušnjah najbolj izvedenih kmetovalcev je ta krma zelo redívna, po njej se živina debelí in krave imajo veliko več mleka, kakor po vsaki drugi. Cent te krme zaleže toliko, kolikor cent najboljšega sená. Če se premisli, da goveja živina na vsak cent svoje teže potrebuje na dan po $2\frac{1}{2}$ do 3 funte sená — tako, da na pr. 10 centov težek vol pozoblje na dan 25 do 30 funtov sená, se pač lahko razvidi, koliko si pomaga in prihrani gospodar z mlatom, zlasti o letih, ko je košnja slaba in mrva draga. Zato je po deželah, kjer je več pivarnic, na priliko, na Českem in Moravskem, živinoreja na boljši stopinji in obilnejša, kakor drugje.

Za eno živinče se vzame mlata 3 do 4 lopate, ki se dene v tružico ali škaf; ravno toliko se primeša rezanice (škope). Ta zmes se polije z mrzlo vodo, v kateri se namaka 3 do 4 ure, in potem pa se dá živini, ki jo prav rada zoblje in tudi vodo hlastno posrka, ker ima sladek okus. Če se taka krma poklada živini po trikrat na dan, ne potrebuje poleg nje več kot 5 do 10 funtov sená, da si z njim opere le mastne zobe.

Za mlato, ki ga velike pivarne na Dunaji in okolici pridelajo, se živinorejci in mlekarji okrog mesta kar trgajo, isto tako po drugih mestih, ker ugaja posebno molznim kravam; po tej krmi je namreč mleko in maslo veliko bolje, kakor po vsaki drugi.

Če se pustijo tropine več dni na zraku, se skisajo in gnijó. Da se to ne zgodi in se dalje ohranijo, se spravijo v zidane, z deskami dobro pokrite jame; tu se še trdo stlačijo in pokrijejo z rezanico, slamo ali listjem; na vse to pridejo deske in kamenje, da ne more zrak do njih. Na ta način se morejo tropine hraniti po več mesecev. Kmetovalci jih hranijo lahko v kadéh in sodih, kakor na pr. zelje.

Pri nas slad pripravljajo večidel pivarne same, na Angleškem pa se pečajo s tem že kmetje in prodajajo slad potem pivarnam; tako imajo dobiček od ječmena sami, ostanejo jim tudi še kalí in tropine, katere za-se rabijo. Vendar pa še kupujejo mlato od pivarnic in prav veliko. Da se mlato dalj ohráni, nalože v jamo po 3 vrste opeke brez mavte ali pa naredé dno iz desek, da se voda lože odceja. Na to se nakidajo tropine; kup se pokrije z deskami, da ni nobenega duška, na deske se nameče še zemlja. Tako se mlato ne skisa. Ker tako skrbno ravnajo s to robo, je pač gotovo, da poznajo njeno vrednost za živinorejo.

Po vsem tem vrnimo se k žonti iz cedilnika v kotel spuščeni, in pogledjmo, kako se dalje kuha ali varí. V žonto v kotlu se dene polovica odmerjenega hmelja, in ko se je vse to 30 do 40 minut dobro kuhalo, se pridene še druga polovica; potem vre ta zmes še 20 do 30 minut ob hudem ognji, in tako trpi kuhanje žonte s hmeljem 1 uro in 10 do 20 minut.

Naj pri tej priliki spregovorimo še nekoliko o hmelji.

Rastlina ta je le ena, vendar se razločuje po barvah; po teh so imena: zeleni, belo-zeleni, rdečkasti hmelj. V trgovini ima ime po krajih, kjer

se prideluje. Na Českem je najboljši okoli Žateca, za njim oni krog Avšave. Sploh se ga na Českem največ prideljuje. Sade ga tudi še na gorenjem Avstrijskem, na Štajarskem ob Ogerski meji in pri Št. Vidu na Koroškem, pa le bolj po malem. Na Kranjskem se poskušnje do zdaj niso obnesle, ker menda ni kraj niti zemlja za-nj; hmelj namreč mora imeti veliko in globoke aluvijalne zemlje, da more zrasti in v nji se vko-reniniti.

Roža hmeljeva ima v sebi dišečega olja, ki daje pivu vonjavo, in lupulina ali hmeljne moke, ki zboljša okus ječmenovega sladú; ta tedaj še le zveže v juhi skuhane reči, jih vtrdi in okrepeča in dá pijači vinsko (alkoholično) moč.

Ko je hmelj dozorel, ga potrgajo in po zračnih skednjih v senci posušé; med tem pa ga večkrat prevračajo, da se ne spari. Ko je tako pripravljen, ga stlačijo trdo v vreče (žaklje), in le tako se more ohraniti dalj časa brez škode. Če se pa prerediti dene v vreče, zgubi ves duh in se tako popolnoma spridi. Za dobro in močno pivo se more rabiti le najlepši in najboljši ohranjeni hmelj.

Reja te rastline potrebuje veliko skrbí in stroški obdelovanja so veliki; pri vsem tem pa ni vsako leto dobre letine, ker je hmelj jako nježna rastlina, tedaj jej lahko škoduje plesnoba, mrčesi, gobe itd. Kdor hoče kaj prida pridelati, mora imeti na njivi vedno delavce. Po vsem tem se ravna cena, ki je skoro vsako leto po pridelku drugačna. Včasih velja cent po 150 gold., o slabi letini pa poskoči cena do 450 in 500 gld. cent.

Ko smo zdaj zvedeli, kako se s hmeljem godí, predno pride v kotel, pogledjmo, kaj se potem godí ž njim. Dobro prekuhana juha ali žonta iz sladú in hmelja se spustí na cedilo, kjer izkuhano hmeljevo cvetje (rože, štržički) ostanejo, sok pa se po gonilnicah (pumpah) in cevih spravi kviško na hladilnice, ki so v jako zračnem prostoru pod streho. Te 4 hladilnice, podobne velikim nižkam, so iz železnega kositarja, na štiri vogel, rob je na okroglo zavrt, okoli 15 cm. visok, da zrak pride lože do soka v njih. Pod hladilnicami je votlo, da tudi pod njimi more pihati zrak. V vsaki taki veliki posodi se hladi na enkrat lahko po 45 hektolitrov skuhane žonte.

Tu pa se prične uradno (finančno) nadzorstvo. Da finančni urad izvé, koliko je kuhe in kako močna je, in da potem določi davek za pivo, je ob robu neka naprava, po kateri se natančno izvé, koliko je pivne žonte v posodi. Tukaj dela financa uradno svoje znamke. Za mero moči kuhe imajo tako zvani sladkomér (Sacharometer), nekako v stopinje razdeljeno stekleno vreteno, ki kaže, koliko je sladkorja v pijači. To zmeri finančna straža takrat, kedar je ta pijača ohladila se do 14 stopinj R. Če se pri tem najde le eno stopinjo moči več ali eno manj, kakor je bilo napovedano pred kuho in je na plačilnem listku, kar brž se mora plačati kazen. Tako natančni so davkarji.

Naravoznanske stvari.

Prikazen na Golem.

Pod tem naslovom priobčile so „Novice“ na 18. listu preteklega leta 1877. popis barvoročne podobe v megli — „glorije“ — ki se vidi na Golem. Ta „glorija“ je redka prikazen. Preteklega leta bila je videti samo 4krat, in sicer: 24. dne maja, ob pol osmih, 26. maja ob $\frac{3}{4}$ na 9., 10. avgusta ob 7. in 15. avgusta ob 8. uri zjutraj; letos pa 2krat meseca aprila, in 2krat meseca junija. Megla sicer nastopa, pa samo sever jo porine v našo sotesko „Drago“, jug pa jo odžene proti

severu, in dolina ostane prazna. Tudi malo časa trpi ta meglena lepota, včasih se pokaže le memogredé.

Ker sem se ravno danes, 7. junija, nad četrto ure radoval nad to prekrasno lepoto v naravi, morda utegnem vstreči vredništvu *) in p. n. bralcem, ako o tej zemeljski „gloriji“ kot zanesljivi opazovalec spregovorim besedo, ker je drugače svetu pokazati ne morem, kedar in kjer bi kdo hotel, slikati za svet pa jo zamorem v popisu, kateremu naj se posreči dokazati, da je v goratih deželah več tacih krajev, kjer se človek zamore veseliti zemeljske „glorije“.

Naj odgovorim prvič na vprašanje, kaj je ta „glorija“? Ko se o deževnem času ob eni strani našemu pogledu nebo razgrne in razjasni, med tem, ko nekoliko dalje od nas še dežuje, se solnčni žarki v vodenih deževnih kaplicah krojijo prizmatično v znani polokrogli „božji stoliček“ ali mavrico. Ravna taka mavrica, le da je veliko manjša in v polnem krogu, prikaže se okoli glave človekove sence, če ta pade v gosto meglo. To se godí vselej in povsod, kjer iz jasnega jutra sije solnce, in človek na robu hriba hrbet obrnjen proti solncu doli gleda na svojo senco, ki pade na temno z gosto meglo napolnjeno dolino. Ta mavrica krog senčine glave je ravno tako svitla, kakor deževna. Središče kolobara je očesina sredina senčine glave.

Precej za živostitem sedmerobarvenem kolobarom — za prvo svitlo mavrico — iz istega središča (koncentrično) kroži se druga mavrica na temnem dnu, ki se toraj tudi veliko manj loči, zadnji oklep te podobe pa je svitlobeli polokrog tako daleč od istega središča, kakor daleč je senca padla od človeka. To je vsa — cela — „glorija“, ki se vidi na Golem. Ako se človek premiče in sprehaja proti jugu ali proti severu, premiče in sprehaja se tudi senca in ž njo tudi vsa glorija, med tem, ko senca v gloriji vsako gibanje človekovo oponaša. Zarad tega gibanja človeške sence v gloriji to gibajočo senco šaljivo imenujemo „svetnike“, in v prenešenem pomenu na „glorijo“ pomeni pri nas: svetnike gledat toliko kot gledat „glorijo“. Ta sreča nam tukaj nikdar ne odide, ker se komaj pol streljaja daleč od hiše ta zemeljska „glorija“ prikazuje; do nebeške „glorije“ pa je tudi od Golega gori naprej še velik skok.

Ako je že deževna mavrica otroku in starčku dopadljiva stvar, da otrok oči dosti napasti ne more, ter z rokama sega po njej, starček pa v zamišljenem trenutku visoko upanje v prsih budí, smem trditi, da prvi pogled lepe cele „glorije“ človeka še bolj čarobno gine; pa rečem: cele.

Ko govorim o solnčni podobi, ki se vidi v megli, se samo po sebi ume, da bistveni faktorji „glorije“ so: 1. gosta megla pod jasnim solncem, 2. zjutranja dolga senca opazovalca in 3. primerne lege kraja.

Kdor kolikaj opazuje vremena, mu je znano, da, ko po deževnem večeru, ali po deževni noči solnce, prvega jutra izhaja na jasnem, in se namočena rosna zemlja začne greti, ta soparica nastopa kot megla po nižavah, v začetku bolj vodena in gosta, toraj tudi bolj težka, in po tleh viseča, pozneje tem bolj redka in lahka, kolikor močnejše jo solnce pregreva, dokler čisto iztanjšana ne izhlapi v podnebje. O tacem jutru naredí se glorija v megli okoli sedme, osme, tudi devete ure, kakor je letni čas, dokler je še senca dolga. Poleti je dolga senca le zgodaj, pozimi pa še po 8. uri okoli 9., ker solnce že pozno izhaja. Ko je pozneje senca že kratka, pa tudi megle ni več — všla je v podnebje, dokler je senca še dolga, tudi megla še stoji, ker solnce od strani ni imelo še toliko moči, da bi jo bilo pognalo.

*) Lepa hvala za zanimivo poročilo.

Vred.