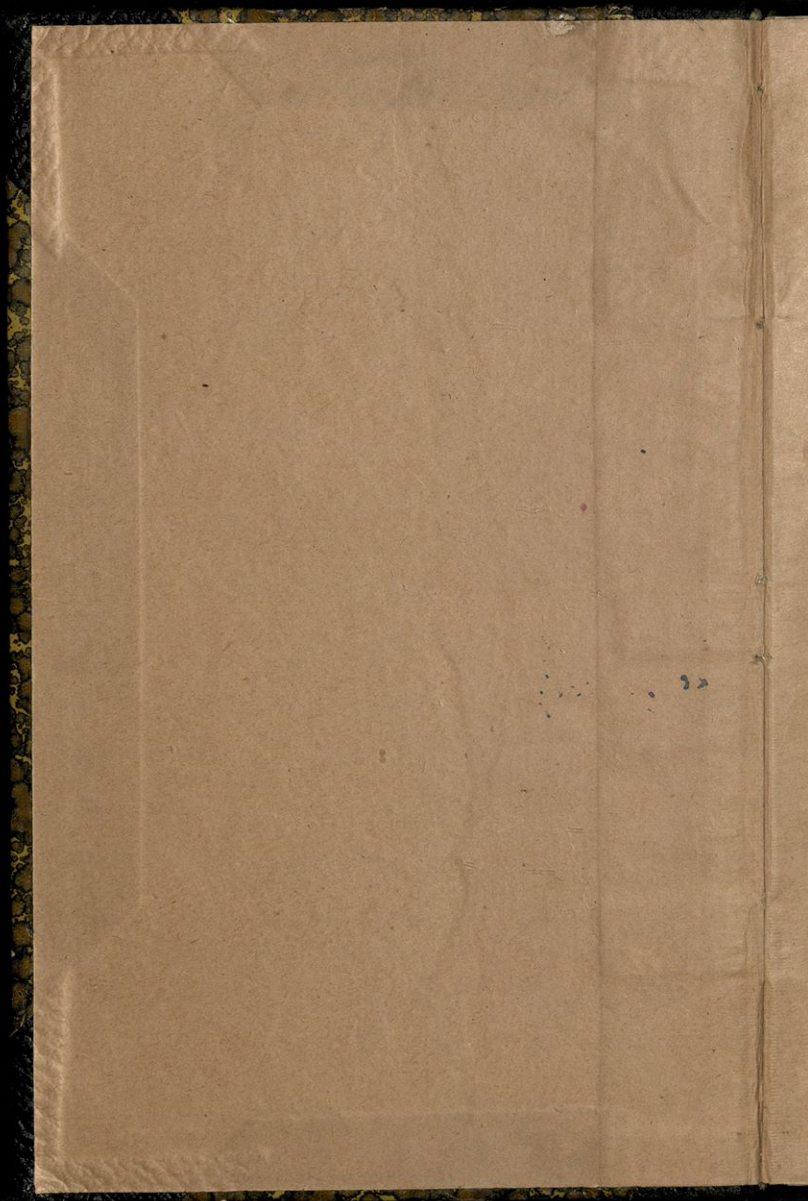


Narodna in univerzitetna knjižnica
v Ljubljani

Ke ma dom!

104447



365

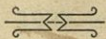
✓
1681

Bohuslav Skotický



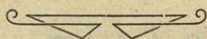
1437

Kmetijske razmere na Češkem.



Poročilo

o gospodarskopoučnem potovanju
slovenskih kmetovalcev na Češko
l. 1908.



Sestavil

B. Skalický.

32 podob.



LJUBLJANA, 1909.

Založila e. kr. kmetijska družba kranjska

Tisk J. Blasnika naslednikov.

104447

104447



F.Z.C. 1060/1951

Predgovor.

Meseca avgusta 1908 je c. kr. kmetijska družba kranjska priredila gospodarskopoučno potovanje slovenskih kmetovalcev na Češko. To potovanje je tako izborno uspelo, da so gotovo vsi udeleženci iz srca hvaležni kmetijski družbi za to prireditve.

Vse potovanje je bilo velezanimivo. Videli smo velikanski napredek češkega naroda na polju kmetijstva, tehnike in industrije. Ta napredek v domovini posnemati, bodi naša sveta naloga!

Spoznali smo pa tudi, da smo na Češkem med brati, ki z nami čutijo in hočejo naše težnje v vsakem oziru podpirati. Naše potovanje — dasi strokovno potovanje preprostih kmetovalcev — je bilo podobno slavnostnemu sprevodu.

Za neštevilne izraze tolikih bratskih simpatij in stanovske ljubezni bodi vsem onim našim dragim prijateljem na Češkem, ki so v kateremkoli oziru pripomogli do lepega uspeha našega potovanja, izražena tudi na tem mestu

naša tisočera zahvala.

B. S.

Popravek.

V drugi odstavek na 1. strani se je vrinila pomota. Vseh udeležencev je bilo 65, in sicer 62 gospodov in 3 gospe.

S Kranjskega jih je bilo	36
s Štajerskega	19
s Primorskega	8
iz Bosne	1
iz Dalmacije	1
torej skupaj	<u>65</u>

C. kr. kmetijska družba kranjska je od 2. do 12. avgusta l. 1908. priredila gospodarskopoučen izlet na Češko.

Vodstvo tega izleta je prevzel B. Skalický, c. kr. vinarski nadzornik v Rudolfovem, in so se poleg njega udeležili izleta kmetovalci s Kranjskega (35), Štajerskega (18), iz Dalmacije (1) in iz Bosne (1), skupaj 62 gospodov in 2 gospe.

Namen izleta je bil, seznaniti se z gospodarskimi razmerami na Češkem in z naprednimi češkimi kmeti ter pri tej priliki obiskati jubilejno razstavo v Pragi.

V nedeljo, dne 2. avgusta se nas je zbralo nad 40 udeležencev v Ljubljani ter smo se, poznavajoči se po posebnih kmetijskih znakih, odpeljali z gorenjskim vlakom iz Ljubljane ob $\frac{3}{4}$ na 4 popoldne.

V Jesenicah so se nam pridružili udeleženci z Gorenjskega in s Primorskega in ob 8:42 zvečer smo se vsi z brzovlakom po novi planinski železnici odpeljali čez Celovec, Sv. Mihael, Linec v Budjejevice. Med potom so se nam pridružili še ostali udeleženci, zlasti Štajerci.

V Čeških Budjejevicah.

Po celonočni vožnji smo dospeli ob 8:42 zjutraj (dne 3. avg.) v Češke Budjejevice, kjer so nas pričakovali češki zastopniki jugočeške metropole in zastopniki raznih čeških narodnih društev.

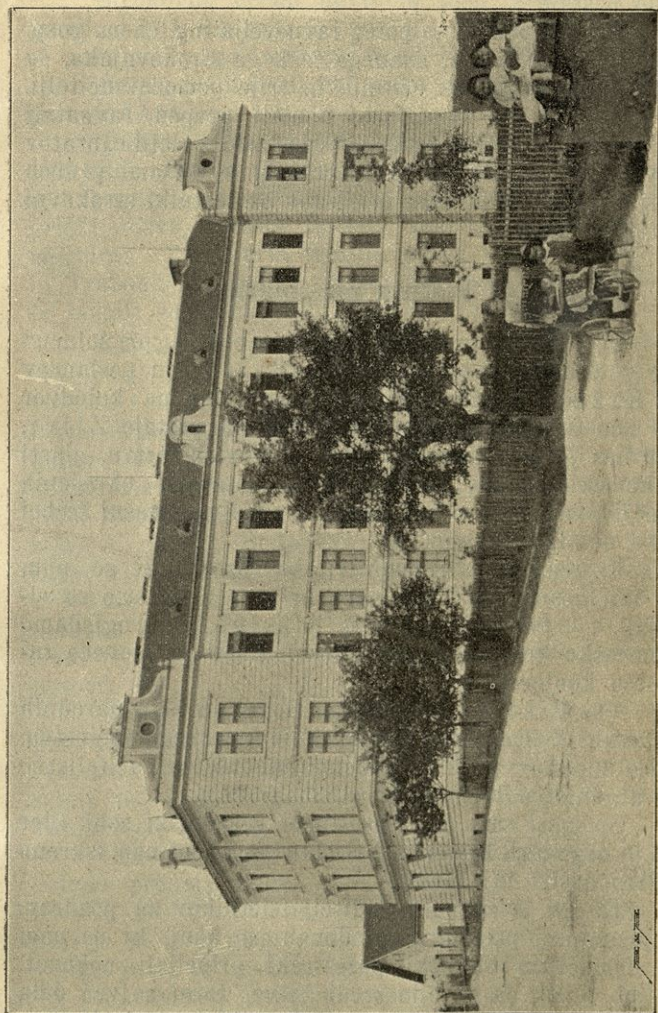
V imenu vseh došlih nas je nagovoril g. L. Špička, strokovni učitelj češke gospodarske šole češko-budjejeviške, in nam zaklical „dobro došli na češki zemlji“. Za izletnike ga je zahvalil B. Skalický, in nato smo se peš podali v hotel „pri solncu“ („u slunce“).

Po zajtrku smo odšli v češko gospodarsko šolo, kjer nas je kuratorij te šole s svojim preds. J. Bartuškom na čelu sprejel in pozdravil. Po zahvali voditelja Skalického smo si ogledali šolo, (glej pod. 1.), kjer so se baš vršile razne prezidave.

Gospodarsko šolstvo je na Češkem jako razvito. Poleg kmetijskega oddelka visoke tehnične šole v Pragi so na Češkem še naslednje češke šole: deželna gospodarska akademija v Taboru, dve deželni srednji gospodarski šoli, in sicer v Rovdnici in v Hrudimi, dalje 11 deželnih kmetijskih šol (od teh ena kmetijsko-lanarska, ena kmetijsko-hmeljarska in ena kmetijsko-travničarska), 19 zimskih kmetijskih šol, dve sadjarski in vinarski šoli, ena gozdarska nižja in ena višja šola v Pisku, ena travničarska šola v Visokem Mitu in končno pet celoletnih gospodinjskih šol ter poletni gospodinjski tečaji pri šestih zimskih gospodarskih šolah. Poleg tega sta se ustanovila dva polletna kmetijska tečaja pri srednji gospodarski šoli v Hrudimi in blizu tam ena zasebna samostanska gospodinjska šola. Poleg čeških je seveda še veliko število nemških kmetijskih šol v deželi.

Budjejeviška kmetijska šola spada med omenjenih 11 nižjih kmet. šol, ker se kot predizobrazba zahteva le ljudska šola. Tečaj je dvoleten. Poučuje se v vseh kmetijskih panogah, zlasti pa v konjereji, travničarstvu in, kar je za južno Češko zelo potrebno, tudi v ribnikarstvu. Ker šolo vzdržuje okrajni zastop s pomočjo deželne in državne podpore, se je seveda le počasi razvila in je sedaj že prav lepo opremljena z raznimi učnimi pripomočki. Gospodarstvo obsega $17\frac{1}{2}$ ha zemljišč. Šolsko in gospodarsko poslopje je lepo in novo. V hlevih se redi 15 glav goveje živine in 8 glav prasičev, večinoma za rejo. Tudi vse potrebne gospodarske stroje ima šolsko gospodarstvo.

Krmljenje živali in kontrola glede uspeha krmljenja se zvršuje na jako praktičen, danski način.



Podoba 1. Česka kmetijska šola v Českých Budjejevicah.

Šola ima tudi poskusne ribnike, kjer se goji zlasti več vrst slovečega češkega karpa, in ribarsko poskušalno postajo.

Na šoli poučujeta poleg ravnatelja ing. chem. gosp. Rudolfa Treybala, znanega češkega strokovnjaka, še dva stalna strokovna učitelja in trije pomožni učitelji.

Žal, da nas nanagloma oboleli gospod ravnatelj ni mogel spremljati, dasi se je zelo veselil „bratov Slovencev“, kakor je podpisanemu s solzami v očeh zatrjeval. Spremljal nas je njegov namestnik, strokovni učitelj g. Špička.

V Pištínu na „blatih“.

Po izvrstnem skupnem obedu v hotelu „pri solncu“ smo se podali pod spremstvom g. Špičke in poslancev gg. Krža in Šachla ter več domačinov na kolodvor ter smo se peljali v 14 km oddaljeno postajo Zlivi, kjer nas je pričakovalo veliko število občinstva, zlasti iz kmečkih slojev, dalje več z zastavami okrašenih kmečkih voz, kjer so bili vpreženi ponajveč krasni žrebeci težke netoliške pasme.

Ko smo zasedli pripravljene vozove, ki so nam jih dali gospodarji brezplačno na razpolago, smo se odpeljali v 3 km oddaljeno vas Pištín, da si ogledamo južnočeško kmečko gospodarstvo, zlasti pa slovečo tamošnjo konjerejo.

Vas Pištín je bila vsa na nogah in vsa v narodnih zastavah. Pričakovalo nas je obilo kmečkega občinstva, zlasti županov okoliških občin, duhovščina, učiteljstvo ter uradništvo bližnjih knezovih graščin.

Sprejeti smo bili v prostorni gostilniški sobi, kjer nas je nagovoril župan g. F. Šulista, klicoč nam iskreno „dobro došli“ in „živio“.

Ko ga je zahvalil voditelj izletnikov za pozdrav, se je najprej pričelo z ogledovanjem konj, ki so nam jih domači in okoliški posestniki pripeljali pokazat. Vkljub temu, da je bilo sredi žetve, torej največ dela na polju, so nam vrli in zavedni češki gospodarji vpriporili pravo razstavo krasnih živali, kajti pričakovalo nas je nad sto parov težkih konj za rejo, in v občinski

ogradi je poskakovalo večje število lepih, krotkih, 1- do 2letnih žrebet.

Strokovno oceno navzočih konj kakor tudi pojasnilo o njih reji nam je podal g. J. Staněk, posestnik in načelnik gospodarskega društva iz Piština.

Pri tej priliki naj nakratko opišem južnočeške gospodarske razmere.

Južna Češka se šteje med najbolj revne češke pokrajine. Zemlja tu ni tako rodovitna kakor v srednjih krajih češke dežele. Svet je bolj ravan, z majhnimi grički obdan, zemlja je bolj lahka, deloma pa tudi močvirna. V nekterih krajih, zlasti v okolici Hlabeke in Třebonja, so veliki ribniki. Največja posestva imajo tu bogati češki magnati, zlasti knezi Schwarzenbergi.

Kmečki grunt obsega navadno okoli 80 oralov (23 $\frac{1}{2}$ ha) površine, nahajajo se pa tu tudi kmetije s 100 in več orali zemlje. Premoženjske razmere niso ravno slabe, kajti zadolženih posestev je malo, manj kakor na vzhodnem Češkem, kjer se kmečke hčerke pogostoma možijo z uradniki itd. in dobivajo velike dote. Največ teži kmetijo velik izgovorjeni užitek (penzija). V okolici Budjejevic se seje na njivah največ razno žito (rěž, ječmen, oves, nekaj malega pšenice), v boljših legah in težji zemlji rdeča detelja, nekaj švedske in bele detelje, dalje razne zmesi kot zimsko zmes (rjava grašica z ržjo), spomladna zmes (grašica z ovsom) itd.

Izmed okopavin se najbolj goji krompir in krmska pesa ter nekaj sladkorne pese, ki se dovaža v knezovo cukrarno v Češke Budjejevice. Na velikih posestvih sejejo poleg tega še ogrščico (češko „řepka“) za pridelovanje olja.

Glavni dobiček donaša kmetom živinoreja, in sicer deloma prodaja mleka (pri gospodarju 16 h, v Budjejevicah 20—22 h liter), deloma živina za rejo, ker kmetje ne prodajajo samo molznih krav, ampak tudi veliko junic in vprežne živine po jako lepi ceni.

Par volov stane na semnju tudi 1000 K in lepa krava 350—450 K. Živina za rejo je še dražja. Šola prodaja na pr. simodolske bike do 1 leta po 500 do 800 K.

Ker je ravno živinoreja glavna panoga kmetijstva, napreduje seveda vedno bolj tudi izboljševanje travnikov in njiv.

Velik dobiček donaja gospodarjem konjereja. Podlaga ji je domači, češki hladnokrvni konj iz Netolic na južnem Češkem (netoliški konji), ki je tu povsod razširjen.

V zadnjih letih ga skušajo z vpeljevanjem žrebcev noriške in valonske pasme še bolj požlahtniti.

Budjejeviški kraj izredi ne samo zadosti konj za domačo rabo, ampak izvažajo konje zlasti na Bavarsko in v druge češke kraje, kjer jih posebno rabijo v pivovarništvu in za prevažanje blaga po velikih mestih, torej za težko delo.

Cene teh konj so jako lepe, in pravijo, da še prekupci pri njih veliko zaslužijo, ker jih prodajajo dostikrat za pristne valonske ali noriške konje. Tukaj na mestu prodajajo gospodarji konje po naslednjih cenah: žrebe za rejo 400 K, za delo 300 K, enoletne konje po 600—800 K, za rejo sposobne odrasle živali se prodajajo po 1000, 1200 do 1400 K.

Kakor nam je g. Staněk pravil, je plačala država za enega petletnega žrebca nekemu navzočemu gospodarju 5000 K in za dveletnega žrebca 3600 K. Neki kmet iz bližnje vasi je prodal pol leta staro žrebe za 1800 K.

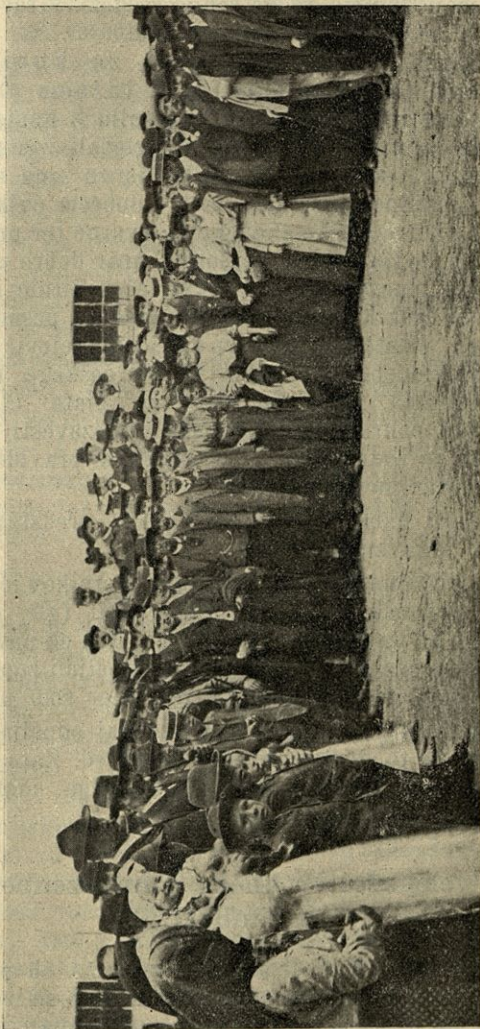
Ni čuda, da se pri tako dobrih cenah redi tukaj veliko krasnih živali. Konji so 16 pesti (170 cm) visoki in tehtajo po 650 do 750 kg.

Manjši gospodarji imajo za obdelovanje njiv skoraj same konje, to je vsaj eno ali dve kobilici. Večji gospodarji imajo tudi do tri pare kobilic. Pozimi, kadar ni doma dosti dela, hodijo z njimi tudi na delo. Mlada žrebeta tekajo spočetka s kobilicami, pozneje se zapirajo v velike občinske ograje, kjer prosto tekajo.

Žrebci so vsi v zasebni reji. Erar daje gospodarjem žrebce v rejo in jim prispeva letno po 200 K za rejo. Po osmih letih je žrebec gospodarjev.

Žrebci delajo ravno tako kakor kobile; rabijo jih torej za vprego v gospodarstvu.

Konje krmijo najbolj s suho krmo, in sicer z ovsom in s senom, čeprav nizkim senom. Navadno



Podoba 2. Slovenski kmetovalci v Pištinu na „blatih“.

dobi konj pri vsakem krmljenju 3 l ovsu, torej 9 l na dan.

Lepe konje država premiira, in sicer daje v tem kraju 40—50 premij, največ po 150 K. V tretjem letu šele konja podkujejo in ga rabijo za delo. V tej starosti do petega leta je konj tudi najboljši.

Najbolj sloveči semnji za konje so v Netolicah in v Vodnjanih na južnem Češkem.

Po tem zelo zanimivem pojasnilu o konjereji, ki nam ga je dal g. Staněk, smo si ogledali vse razstavljenе živali in še nekaj kmečkih hiš in smo se zopet podali v gostilno, kjer smo se pri dobrem češkobudjejeviškem pivu iz češke akcijske pivovarne ter pri južini, ki so nam jo gospodarji poklonili, prav dobro zabavali. Samoobsebi umevno se je izreklo več napitnic in se je zapelo več čeških in slovenskih narodnih pesmi.

Gosp. pisatelj F. M. Čapek iz Budjejevic nam je pojasnil v slovenskem jeziku pomen češkega kmeta z imenom Kubata, ki je dal glavo za „blata“ (t. j. močvirne češke pokrajine), lepa slika samozavesti češkega kmeta, ki je rodno zemljo in kmečke pravice branil proti imetjaželnemu graščaku.

Podaril nam je tudi razglednic, predstavljajočih spomenik tega kmeta-junaka.

Po zahvalnem govoru voditelja izletnikov je navzoči fotograf slovenske izletnike fotografiral (glej pod. 2.). Potem smo se pa na pripravljenih vozovih ob navdušenih klicih navzočega češkega občinstva odpeljali zopet nazaj na postajo in odtod v Budjejevice, kjer smo prenočili.

Drugi dan se je bilo treba zgodaj odpeljati, kajti imeli smo za ta dan prav obširen spored. Zato in vsled utrujenosti od prejšnje noči se je večina udeležencev kmalu po večerji podala spat.

Na veleposestvu kneza Schwarzenberga v Hluboki.

Drugi dan, t. j. 4. avgusta smo že ob pol petih morali vstati, kajti že ob pol šestih smo se z vlakom odpeljali na postajo Hluboka (= Globoka).

Prvi naš namen je bil, ogledati si tekom dopoldneva krasno posestvo kneza Schwarzenberga.

Na postaji v Hluboki nas je čakalo veliko število lepih kočij in nas je v imenu kneza nagovoril njegov oskrbnik g. V. Vidman, ki nas je vljudno povabil, naj zasedemo pripravljene kočije.

Peljali smo se mimo ogromnega ribnika Bez-dreva, ki meri 520 $\frac{1}{2}$ ha površine, v bližnji gospodarski dvor (marof) Vondrov. Ta dvor je glede zgradbe in uvrstitve gospodarskih poslopij in glede vsega gospodarstva sploh nekak vzor, ali bolje rečeno razstavni objekt záse.

Knez ga je dal sezidati po načrtih čeških inženirjev in arhitektov ter kmetijskih strokovnjakov na mestu starega, že v 16. stoletju ustanovljenega dvora enakega imena.

S stavbo so pričeli spomladi l. 1895. in so jo dovršili jeseni l. 1900., trajala je torej celih 6 let in je veljala z vsem skupaj okoli 1 in pol milijona kron.

Dvor je lepo urejen. Gospodarska poslopja tvorijo velik četverokotnik, v pročelju je poslopje za oskrbnika in uradnike ter velike žitnice in shrambe za krmó, na desno odtod (desno krilo) stanovanje šafarja (vavpta) in hlevi.

Oskrbnikovemu stanovanju nasproti so stanovanja za družino in delavce, od njega na levo (levo krilo) so shrambe za vozove, orodje itd. Na sredi dvora je iz zdravstvenih oziróv vrt, kjer stoji oddelek za kuretino. Vsa nezdrava izhlapevanja so izključena, ker so gnojišča, tekališča za živino itd. vsa zadaj za poslopjem, torej zunaj dvora.

Gosp. oskrbnik nas je peljal najprej v hleve. V prvem, jako praktično urejenem oddelku s kolesnicami in vozički za dovažanje krme in za odvažanje gnoja, s samodelujočimi napajalniki, kamor takoj priteče druga, sveža pitna voda, kakorhitro jo živina odpije, tako da pije žival, kadar se ji zljubi, stoji 212 krav čiste frajburške (šviške) pasme, in sicer v prvem pododdelku samo molzne krave, v drugem breje krave, v tretjem junice. Prezračevalna naprava je tako dobro urejena, da pri tej veliki množini živali skoraj čisto nič ne diši po hlevu.

Krave imajo svojo matično knjigo, kamor se vpišujejo imena krav, kdaj so bile posamezne krave rojene, kdaj pripuščene, kdaj so skotile, koliko mleka dajejo itd. Tudi nad svojo glavo ima vsaka krava tablico z imenom in z enakimi podatki. Krav ne prodajajo iz hleva drugih, kakor stare ali za rejo nesposobne. Če je treba, pa krave dokupijo, in stane ena čistokrvna krava navadno 660 K. Bike za pleme dovažajo iz Švice, in sicer plačajo navadno dve in pol leta starega bika s 1400 K.

Za hlevom se nahaja tekališče za živino, ki jo, če se izpusti, vedno tudi bik spremlja.

Za tekališčem so moderno urejena gnojišča, kjer se gnoj le potlači in se s pomočjo posebnih dovajalnih kanalov namaka z gnojnico od spodaj, kar je bolje kakor polivanje ali brizganje gnoja, ker pri tem načinu nič iz gnoja ne izhlapi.

Ko smo si še ogledali oddelek za vprežno živino (vole), nas je g. oskrbnik peljal v hišo za družino.

Hiša je enonadstropna in je razdeljena na dva dela.

Spodaj so na eni strani stanovanja za neoženjene moške, na drugi strani pa za neomožene ženske delavce.

V prvem nadstropju stanujejo oženjenci (rodbine), ki jih je 23 rodbin s 43 otroki.

V oddelkih za neoženjene je vse vojaško urejeno. Vsak pododdelek ima svojo kuhinjo, svojo spalnico za štiri osebe in svojo boljšo sobo z omarami itd. Kuhajo si delavci sami. Dnine se plačujejo naslednje: moški delavec ima 2 K do 2 K 40 h na dan, fantje 1 K 60 h, žene 1 K do 1 K 30 h. En mož dobiva povprek 840 K na leto. Poleg plače in prostega stanovanja dobiva pa tudi vsak delavec nekaj deputata, in sicer krompir, mleko, pivo itd. Kurjava je centralna.

S 40 službenimi leti dobi delavec tudi pokojnino iz knezovega pokojninskega zaklada, če pa postane vsled nezgode za delo nesposoben, še prej.

Nato smo se podali v poslopje za stroje, krmo itd. Vse gospodarske stroje goni parni stroj 16 konjskih sil. Ta stroj goni tudi pumpo, ki sesa vodo v visoko ležečo shrambo, odkoder se dovaja v hleve (samodelujoče napajalnike), stanovanja itd.

Stroj mlati, reže krmo (krmijo z rezanico in s pesnimi zrezki), drobi, melje žito v moko ter goni vzpenjačo, ki dviga žito itd. na pode.

Ko smo si ogledali še nekatere gospodarske stroje, nas je g. oskrbnik peljal pred kurnjak in je zaukazal, da so nam izpustili iz njega vso kuretino v ograjo. Lepo je bilo videti, kako so petelini, kokoši, majhna piščeta, race itd. korakali iz svojih stanovanj kakor vojaki.

Poleg druge kuretine redijo tam 600 kokoši orpinjanske pasme. G. oskrbnik je to pleme pohvalil, da dobro nese (180 jajec na leto), da imajo jajca velike, lepe rumenjake, dalje pa da hitro rasejo in se dobro rede. Poleg kokoši redijo veliko rac, ki imajo tu svoj poseben ribnik, da se tam kopljejo, gosi, pegatek in puranov itd. zlasti iz tega vzroka, ker se potrebuje jeseni, kadar knez s svojo družino in z gosti stanuje na Hluboki, kar trpi do 14 dni (zaradi lovov), več sto kosov kuretine na dan za knezovo omizje. Poleg dvora Vondrova ima knez poseben dvor za rejo lepih angleških čistokrvnih konj za svojo porabo. Žal, da nam ni čas dopuščal, da bi si bili tudi to znamenitost ogledali.

Prijazni in ljubeznivi gospod oskrbnik nas je dal na to zapeljati k lovskemu gradu „Ohrady“ (ograje), kjer nas je izročil revirniku (revirnemu mojstru) gosp. Říhi. Ko smo g. spremljevalca za njegov trud pristrčno zahvalili, nas je povabil revirnik g. Karel Říha, da si ogledamo lovski grad.

Lovski grad „Ohrady“ je pravzaprav nekaj muzej, kjer so nakopičene vse posebnosti in redkosti, kar so jih kdaj dobili na obsežnih Schwarzenbergovih posestvih. Videli smo poleg planov in načrtov, geoloških in drugih statističnih map vseh Schwarzenbergovih posestev na Češkem, Bavarskem, Štajerskem itd. razne izdelke iz lesa Schwarzenbergovih pragozdov v Šumavi, potem pa razne lovske trofeje, zlasti rogove ustreljenih prekrasnih živali, dalje nabasane ali drugače ohranjene raznovrstne živali, ki so bile ujete, ustreljene ali najdene na knezovih posestvih.

Lovi knezov Schwarzenbergov, enega najboljših rodov v Avstriji, so zelo obsežni. G. revirnik

nam je pokazal knjigo, kamor že od davnih časov vpi-sujejo ustreljeno divjačino. Iz nje smo razvideli, da se je na pr. leta 1897. na knezovih posestvih ustrelilo 94.000 kosov divjačine (jelenov, srn, danjkov, divjih mrjascev, pernate divjačine itd.), od tega pa največ na Hluboki. Zlasti zanimivi so lovi na raznovrstne vodne ptiče, ki jih imajo ogromni knezovi jugočeški ribniki na stotisoče.

Ko smo gosp. revirnika zahvalili za razkazovanje zelo zanimivih, morda nikjer tako obširnih zbirk, smo se od njega poslovili in smo se v knezovih kočijah peljali naprej skozi krasen angleški park v grad Hluboko.

Grad Hluboka, (nemški Frauenberg) je zgrajen na nizkem griču namesto napol razpale stare graščine. Zidan je v vindzorskem (angl.) slogu, in sicer so ga zidali od leta 1838. do 1863. Stavbo je otvoril in zaključil cesarski princ, kar pričata dve vzdani plošči.

Popisati ta grad in njegovo vsebino bi bilo zelo težavno, ker je za to treba strokovnjaka in prostora. Grad, njegova stavba, notranja oprava, vse to je umetniško delo prve vrste. Ves grad je krasno izdelan iz rezanega kamna, češkega peščenjaka. Stopnjišče je prekrasno izdelano, opremljeno z dragocenimi gobeleni, freskami, viteškimi oklepi, orožjem itd., v posameznih sobah je večinoma fino rezbarsko ali slikarsko delo. Največ pa je vredno to, da je ves grad Hluboka (Globoka), krasno, svetovnosloveče delo, skoraj izključno delo čeških umetnikov, rezbarsko delo pa celó delo treh samoukov. V raznih sobah nahajamo galerije slik, dragocenih izvirnikov čeških in tujih mojstrov, dragocenosti iz majolike, kristalnega in beneškega stekla, prekrasno zgodovinsko zbirko orožja, zlasti orožja knezov Schwarzenbergov, ki so bili slavni vojskovodje itd. Bogata knjižnica, kapela itd., vse to je občudovanja vredno. Nakopičeno je tu ogromno bogastvo. Grad in vsebina se ceni na 12—15 milj. kron vrednosti. Grajski oskrbnik g. Josip Scheichl, ki je obenem župan trga Hluboke, nam je vse prijazno razkazal, nam je dal zanimiva zgodovinska pojasnila in nas je končno peljal na balkon, odkoder je bil vkljub meglenemu dnevu

prekrasen razgled po širni češki zemlji tja do temne Šumave, ki tvori mejo proti Bavarski.

Nato smo si ogledali krasni zimski vrt, ki je ves pod steklom in po zaprtem steklenem stopnjišču zvezan z gradom. Odtod nas je peljal g. oskrbnik v slovečo zimsko jahalnico, ogromno poslopje, kjer pozimi knezi in njih rodbina jahajo, kjer se vrše razne igre i. t. d. Tu smo tudi videli starodavne zgodovinske pozlačene vozove, sani, konjsko opravo itd.

Zahvalivši g. grajskega oskrbnika in poslovivši se od njega, smo se podali v trg Hluboko, kjer smo si naročili v knezovem hotelu fino skupno kosilo, kjer je kneza zastopal oskrbnik g. Vidman, ki je v napitnici pozdravil jugoslovanske goste. Za napitnico ga je zahvalil voditelj potovanja in je napil dednemu princu Janu Schwarzenbergu.

Končno nekoliko statističnih podatkov. Hluboka je eno izmed številnih fidejkomisnih veleposestev knezov Schwarzenbergov, in sicer šteje 18.220 *ha* površine. Na gozde pripada 11.178 *ha*, na ribnike 2136 *ha*, drugo pa so travniki in osevna površina.

K veleposestvu Hluboki spada poleg Vondrova še 11 drugih dvorov, pivovarna, sladarna, žaga, lovski grad Ohrada in prekrasni grad Hluboka, dalje tvornica za šamotne izdelke in zemljate barve, dve opekarni itd. Lastnik je sedaj dedni princ Jan (Ivan), ki ima še 5 tako velikih posestev (zlasti Třeboň in Krumlov) in 2 manjši. Poleg lovov, ki se zaradi njih vzdržujejo posebne „obore“ (ograje), kjer se goji plemenita divjačina, slovi na tem veleposestvu in posebno še na Třeboni (Wittingau) ribarstvo, ki se umno goji in je v to svrho nastavljen poseben ribiški mojster in veliko število uradnikov. Ribniki donasajo jako lep čisti dobiček. Največji ribnik na južnem Češkem je Rožemberški ribnik pri Třebonji, (predniki Schwarzenbergov so bili bogati Rožemberki, odtod ime), ki je bil ustanovljen že l. 1584. in meri 722 *ha*. Samo en njegov nasip (breg) je 2600 *m* dolg, 80 *m* debel in 12 *m* visok.

Kakšno bogastvo rib se v njem nahaja, se razvidi iz naslednjih podatkov:

Leta 1906. so ga jeseni izpustili in so začeli loviti. K tej ribji lovi je prišlo na tisoče radovednih ljudi od blizu in daleč. Lovili so pet dni. Glavna zanimivost so bile „zátahy“ (zatege), ki so bile 3 do 4 za pol dneva.

Ko so zategnili 236 *m* dolgo mrežo, je bilo naenkrat ujetih 300 metrskih stotov rib. Vsega skupaj so naložili v 5 dneh 1179 *q* = 117.900 *kg* rib, od tega pa največ slovečih čeških karpov, ki se drago prodajajo (o Božiču v Pragi po 2 K 40 h do 4 K 1 *kg*) v deželi in izven nje (na Dunaju, v Draždanih) itd. Žal, da je ribnikarstvo, ta zelo dobičkonosna panoga kmetijstva, pri nas na Kranjskem še popolnoma nepoznana, dasi bi marsikje bili pogoji za to dani in bi v marsikterem kraju lepo umno oskrbovani ribniki več nesli kakor slabi, kisli travniki ali pa kake pušče.

Po obedu smo se poslovili od prijazne in zanimive Hlubokey, zasedli smo pripravljene kočije in smo se odpeljali na postajo Zám ost', kjer smo se poslovili od ljubeznivega g. oskrbnika Vidmana.

V Zalsí, sredini južnočeških „blat“.

Ogledovanje barjanske postaje deželnega kmetijskega sveta.

Z vlakom ob pol 1 popoldne smo se peljali naprej na postajo Veseli-Mezimostí, kamor smo dospeli že kmalu po eni popoldne s spremljevalcem gosp. kulturnim inženirjem V. Červinko iz Soběslave na Češkem. Na kolodvoru nas je pričakovalo mnogo občinstva. Po pozdravu od strani okrajnega župana (načelnika okrajnega zastopa) g. I. Kundráta in načelnika gosp. društva g. V. Davida smo zasedli pripravljene, z zelenjem in zastavami okrašene kmečke vozove ter smo se podali v 12 *km* oddaljeno vas Zalsí, da si ogledamo barjansko gospodarstvo (postajo za obdelovanje barja) češkega odseka deželnega kulturnega sveta za Češko.

Vožnja, ki je trajala 2 uri, nas je peljala skozi mesto Veseli nad Lužnico in vasi Svini, Borkovice, Mažice in Žišov. V vseh teh krajih nas je pričakovalo in pozdravljalo mnogo občinstva; vse hiše so

bile v zastavah; za domačine je bil narodni praznik. V okrajnem mestu Veseli, ki smo se peljali skozenj koj od kolodvora, so bile celo naše dame obdarjene s šopki od tamošnjih gosposdičen.

A vrhunec vsega je bil prekrasni in nepozabni sprejem v vasi Zalší. Na stotine kmečkega ljudstva iz vasi in okolice, njim na čelu državni poslanec g. Mazanec, župan g. Líkař, župnik g. Bušek, kaplan g. Hlavsa, šolski vodja g. Kukla in oskrbnik graščine grofa Vratislava g. Jandera v okvirju zalih barjank v slikovitih narodnih nošah, za njimi vaška godba malih fantičev, vsi ti so nas pričakovali in nas pozdravljali.

Po pozdravnem nagovoru po g. Janderu (za občino) in g. drž. poslancu Mazancu za volilno skupino so nas dične Blatnice okrasile s šopki eksotičnih rož, ki rasejo le na blatih (močvirju).

Ko se je voditelj slovenskih izletnikov zahvalil za prekrasni sprejem, smo nastopili pohod v bližnjo barjansko postajo.

Ta pohod je gotovo vsakemu ostal v dobrem spominu.

Pod vodstvom g. kaplana je odkorakalo najprej kakih 20 fantičkov od 8.—14. leta, ki so navdušeno godli narodne koračnice, za njimi je pod vodstvom g. nadučitelja korakalo kakih 40 fantičkov sokoličev in za temi zale Blatnice, in za njimi smo šli mi in z nami neštevilno občinstvo.

V kakih 10 minutah smo dospeli v barjansko postajo, kjer nam je naš ljubeznivi spremljevalec g. inženir Červinka podal tole pojasnilo:

V ravni črti med Veselim in Behinjo se razprostira na površini kakih 1500 *ha* eno največjih čeških barij, ki izpolnjuje precejšen del terciarne blatske doline do višine 108—420 *m* nad morjem. Južno češko ljudstvo pravi tem močvirnim krajem blata. Južnočeška blata so zanimiva tudi po posebnem narodnem značaju prebivalcev, po njih narečju in njih prekrasnih narodnih pesmih.

Blata so le deloma nižavska močvirja, v veliki večini so to višavska močvirja, in ravno ta tvorijo velik kompleks pustih površin, kjer rase le nekaj mahov, lišajev in potom paše prinesenega plevela.

Iz blatskega vrhovišča (tako imenujejo Čehi višavsko močvirje) dobiva prebivalstvo po večini kurjavo. Šotne cegle („borke“ jih imenujejo) izrezujejo koncem aprila in jih sušijo na zraku do septembra. Šota se rabi skoraj izključno za kurjavo, in je pravica, šoto dobivati, veliko vredna, kajti od 1 štirjaškega sežnja površine, kjer se sme dobivati šota, se plača 6 K, torej 16.000 K za 1 *ha*.

Šota je tu navadno 1,5—3 *m* globoka, na površju zelo lesnata (pomešana z lesnimi ostanki) in ima v sebi zlasti ostanke jelš, breze, bora in celo leskovine, in se nahaja v šoti mnogo lešnikov.

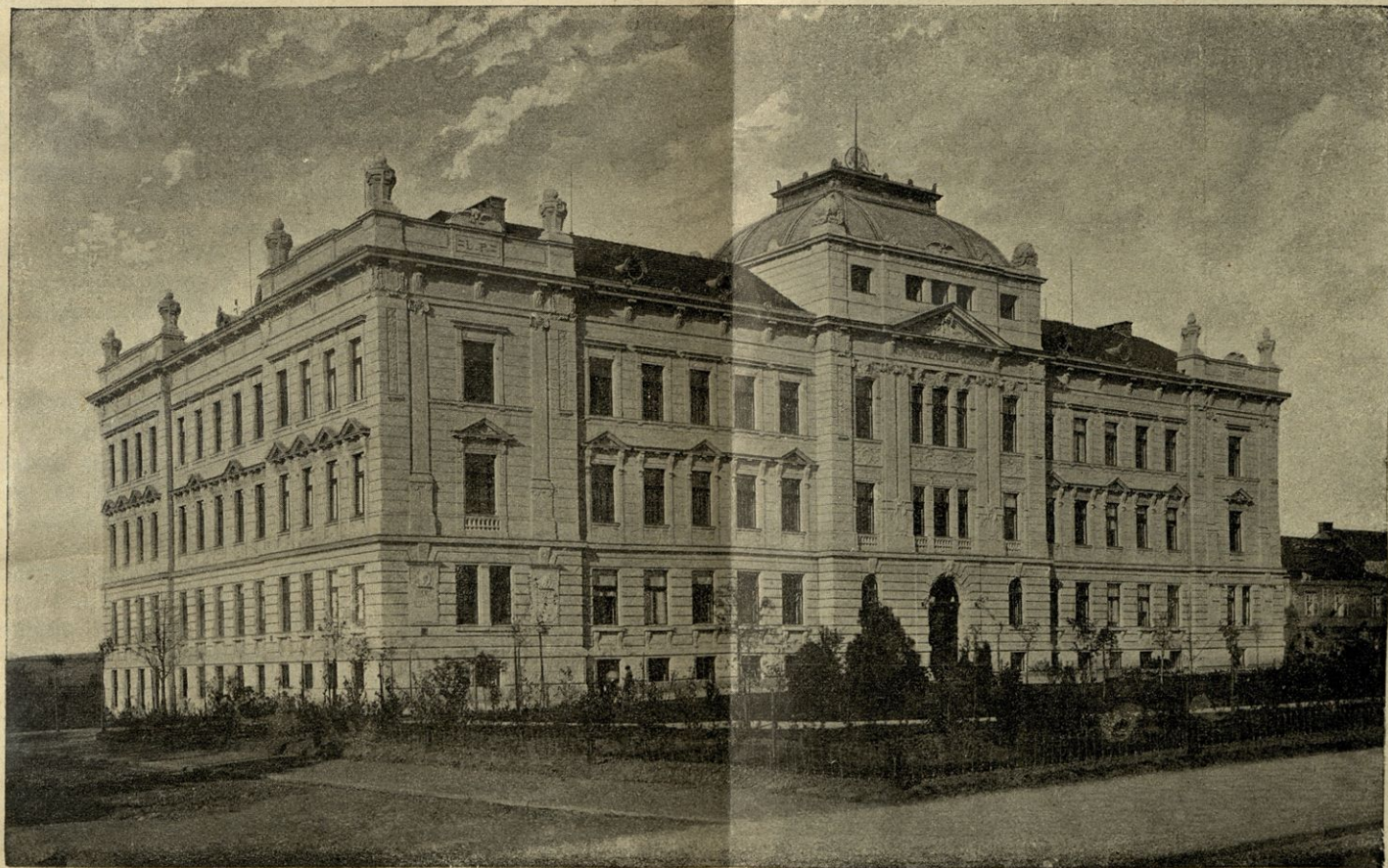
Izrezovanje, (ki mu pravijo izbadanje) šote se vrši tu s posebnim železnim orodjem, „želízko“ (železce) imenovanim. Je to neka v pravem kotu upognjena štirioglata lopata, ki ima stopalce. Z enim stopom se s tem orodjem izbode en šotni cegel, ki ga imenujejo Blatniki „borek“.

Šoto izbadajo (izrezujejo) na ta način tako globoko, kolikor dopušča spodnja voda (do 4 *m*) ali debelost šotne plasti, ki pa znaša v nekterih krajih tudi do 10 *m*.

Ko je šota izrezana, ostanejo na barju s sitjem, z bičjem, ostrico in s trstjem obraščena močvirja, ki so ne samo vsled svoje nepristopnosti, ampak tudi vsled škodljive vlage (izhlapevanja) nevarna. Ker te površine leto za letom rasejo, je umevno, da je treba skrbeti za to, da se v tem oziru kaj popravi.

Deželni kmetijski svet za češko kraljestvo, ki je bil pozvan po združenih blatskih občinah, da odpomore temu nedostatku, je poslal svojega kulturnega inženirja g. Vojteha Červinko, da natanko preišče te kraje in izdela načrt, kako bi se močvirje odpravilo.

Ker je g. inženir spoznal, da se to da napraviti le na ta način, da se uravna odtok vseh blatskih voda, je ustanovil vodno društvo (zadrugo), ki ima namen, vse blato osušiti in izpremeniti sedanje močvirje v kulturno zemljo. Proračun za to delo znaša 1 milijon 700 tisoč kron. Da se za ta načrt pridobi širše občinstvo, se je po nasvetu g. inž. Červinke ustanovila na površju 12 *ha* v Zalši barjanska poskusna postaja, ki ima namen dognati: 1.) do kake mere naj se barje za to ali ono kulturo osuši, 2.) s katerimi gnojili naj se na osušeni zemlji gnoji in v kakem razmerju, 3.) ktere



Podoba 3. Gospodarska akademija v Táboru.

kmetijske rastline so za te zemlje najbolj pripravne za pridelovanje v velikem.

Ta postaja leži približno v sredini vseh blat in jo vzdržujeta država in dežela, vsaka s prispevkom letnih 1650 K.

Pri ustanovitvi poskusne postaje je imel projektant in sedanji njen vodja g. Červinka na mislih ne samo to, da pokaže tukajšnjim rojakom, kaj bi bilo na barju gojiti, ampak je hotel pokazati, da se da osušen barski svet na vse mogoče načine porabiti, kar je posebnega pomena tudi za druge kraje na Češkem, ker se tu nahaja nad 20.000 ha barja.

Zato se na postaji poleg poljskih pridelkov in travnikov goji tudi sadno drevje, zelenjad in se je za poskušajo vpeljala paša, potem ribnikarstvo, gozdarstvo pridelovanje protja (vrbe) za pletarstvo itd.

Poskusna površina za poljsko kulturo je osušena po drenaži, druga pa po odprtih jarkib, ki napeljujejo vodo v glavni nabiralni jarek, ki jo odpeljuje iz postaje.

Globočina in razdalja posameznih drenaž in jarkov je zaradi poskusov različna, in ima ta namen, da se dožene, kaj da je najbolj prav, da se to potem lahko izvede v velikem.

Ne da bi našteval težkoče, ki je bilo delo z njimi združeno, je rekel g. inženir, da se je takoj po prvem obdelanju površja jeseni l. 1905. že spomladi leta 1906. zemlja obsejala, kar je gledalo blatsko ljudstvo z veliko nezaupljivostjo.

Prva setev se je zvršila z grahom, s krompirjem, s peso, z ovsom in z zmesjo, gnojilo se je z umetnim gnojem, zlasti s Tomasovo žlindro, s kajnitom, s kali-jevo soljo, z amoniakovo soljo in s čilskim solitrom. Pri grahu, pesi in krompirju so se tudi vcepile gomoljne bakterije ter dušik nabirajoče bakterije (azotobakter).

Kaljenje in razvoj vsejanih plodin je prebivalstvo opazovalo z velikim zanimanjem in je bil že prvi uspeh tako imeniten, da pri naslednjem vodnopravnem postopanju ni bilo v vseh 15 prizadetih občinah niti enega gospodarja, ki bi ne bil soglašal z načrtom.

V letih 1907. in 1908. so se vršili sporedni poskusi s 25 vrstami krompirja, s sedmimi vrstami pese, s 7 vrstami ovsa, s 4 vrstami rži, z 2 vrstama ječmena, z 20 vrstami gozdnega drevja, s 4 vrstami pletarske vrbe kakor tudi z mnogimi vrstami zelenjadi in cvetic z nenavadno lepim uspehom.

Travniki so bili ustanovljeni na zemlji, ki je bila prej posejana z zmesjo, ali pa po krompirju, ter dajejo pri zelo zmernem gnojenju trikratno košnjo izborne krme, in to je za blatsko pokrajino, kjer se goji veliko goveje živine, najbolj važno, ker bo gotovo večina barja izpremenjena v travnike.

Glede uspeha pri gozdnem drevju se še ni mogoče izraziti, ker so poskusi še premladi.

Po tem in med tem izvrstnim opisom nam je g. inž. Červinka razkazoval kulture na postaji. Žal, da je bilo žito že večinoma spravljeno; pa tudi to, kar smo videli, je bilo občudovanja vredno.

Lehko se reče, da je vtis postaje velezanimiv, kajti vidi se kakor rajski vrt v grozni poščavi nepreglednega močvirja, kjer v nepristopnih mlakah in lužah rase le sitje in trstje.

Omeniti je, da nam je g. inženir pokazal tudi razno orodje za obdelovanje barja in nas je opozoril na razne vrste zanimivih kmetijskih rastlin, med temi tudi na neko vrsto barskega krompirja (*solanum Comersonii*), ki jo je naročil iz južnoameriške republike Uruguay in ki je veljala 500 K 100 kg.

Po tem velezanimivem ogledu smo se vrnili v spremstvu neštevilnega občinstva v gostilno, kjer smo se okrepčali z izvrstno južino. Pri tem so se vrstili razni govori, prirčne zdravice in narodne pesmi.

Neradi in ob navdušenem pozdravljanju občinstva smo se ginjeni od izkazanega nam prijateljstva vračali na postajo, da se podamo z vlakom ob $1\frac{1}{2}$ 8 zvečer v staroslavno mesto T a b o r.

Ko smo se na kolodvoru poslovili od svojega ljubeznivega spremljevalca in izvrstnega strokovnjaka g. inž. Červinke, smo zasedli železniške vozove in smo se odpeljali.

V staroslavnem mestu Táboru.

Ob osmih zvečer smo bili že v Táboru. Na kolodvoru je bilo nagneteno na stotine najfinejšega občinstva. Se na misel nam ni prišlo, da so prišli zaradi nas. Šele, ko se je naš vlak ustavil in je zaorilo iz več sto grl „živel! Slovenci“, smo spoznali, da velja ta častni sprejem nam, preprostim kmetovalcem.

Ob neprestanih klicih občinstva nas je nagovoril župan mesta Tabora g. dr. Kotrbelec, ki nas je prišel pozdravit z mestnim zastopom, in v imenu gospodarske akademije nas je pozdravil njen ravnatelj g. Farský.

Po primerni zahvali voditelja izletnikov smo se od vseh strani navdušeno pozdravljani podali v hotel „Nový,“ kjer smo se pri izvrstni večerji ob navzočnosti zastopnikov mesta, akademije, tiska in raznih korporacij do pozne noči dobro zabavali.

Drugi dan zjutraj ob osmih smo se sestali pred poslopjem gospodarske akademije (glej pod. 3.), kjer nas je pričakoval ravnatelj g. Farský in v Táboru navzoči gg. profesorji (bile so počitnice).

Ti so nas peljali najprej v slavnostno dvorano, kjer nas je g. ravnatelj nagovoril z jako lepim govorom.

Popisal je najprej, kako se je l. 1866. po prizadevanju kmetijske družbe češke ustanovila višja gospodarska šola, ki se je l. 1900. izpremenila v akademijo, ker se za pogoj sprejema zahteva matura splošnje srednje ali srednje gospodarske šole. Na akademiji se v češkem jeziku poučuje vse, kar je izobraženemu gospodarju treba vedeti in znati. Gospod ravnatelj je zlasti omenjal da se poslužujejo tega učilišča tudi drugi Slovani, posebno Bolgari in Poljaki, pa tudi Srbi in Hrvatje; omenil pa je, da doslej, žal, še nikoli ni imela akademija nobenega Slovenca za dijaka. Končno nas je gosp. ravnatelj v imenu proforskega zbora povabil, da si ogledamo zavod. Po zahvalnem govoru ravnatelja kmet. šole goriške g. A. Štreklja smo si, kolikor nam je dopuščal omejeni čas, v skupinah ogledali učne pripomočke, ki jih ima zavod jako mnogo. Pri tem nam je bil poleg g. ravnatelja zlasti izvrsten in lju-

bezniv voditelj gosp. profesor dr. J. Kožaný. Nato smo se podali v poskusni gospodarski dvorec, ki ga je mesto dalo akademiji v porabo, in na botanični vrt, ki je eden najpopolnejših in največjih v Avstriji, kajti meri 3 ha in je zlasti glede češke flore popolen. To akademijo, ki je vzgojila največ češke kmetijske inteligence in ki slovi po svojih veščakih, med katerimi je zlasti ravnatelj Farský priznana veličina, moremo onim, ki težijo po višji kmetijski izobrazbi, najbolj priporočati.

Ob 1/2 11 dopoldne smo se napotili v društveno mlekarno, da si ogledamo njeno uredbo.

Tja, kakor povsod drugod, nas je spremljal g. ravnatelj in večina profesorjev ter zastopnikov občine in tiska.

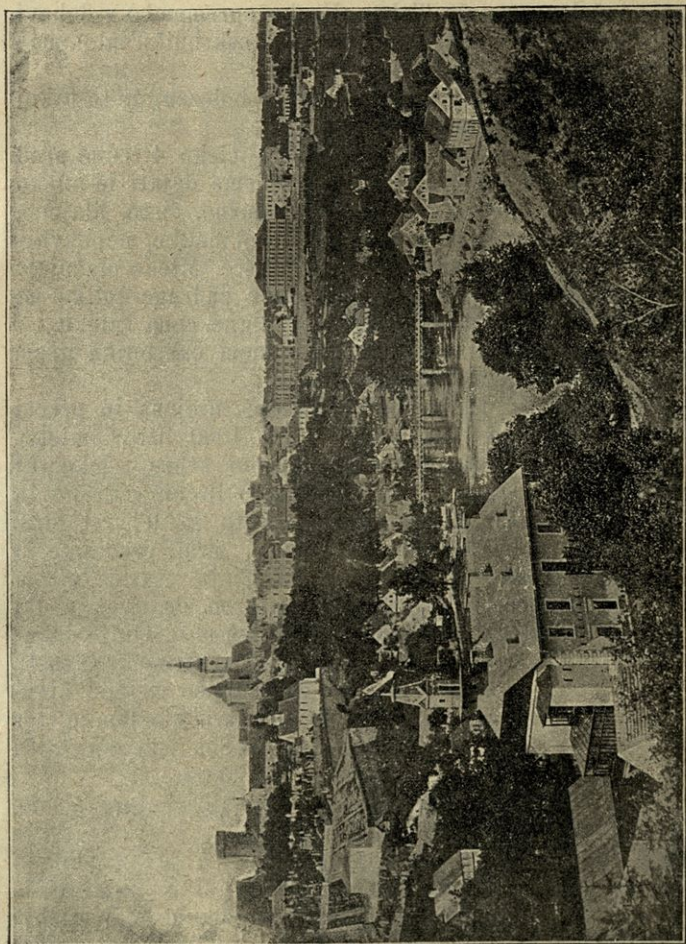
Zadružništvo je na Češkem jako razvito, kajti že koncem l. 1906. je štela zveza čeških zadrug v Pragi 1039 hranilnic in posojilnic ter 219 kmetijskih društev (vseh kmetijskih društev je na Češkem sedaj 334).

Hranilnice in posojilnice Raiffeisenovega sestava imenujejo Čehi tudi „Kampeličke“, po češkem poljed. organizatorju doktorju Kampeliku, ki je še pred Raiffeisenom nasvetoval svojim rojakom enake kreditne organizacije.

Kmetijska društva, zastopana v češki zvezi, so se takrat delila po svojem delovanju v nakupovalne zadruge (24), žitna skladišča (15), žitna skladišča z mlini (3), mline (2), mlekarne in sirarne (37), sušilnice za cikorijo (19), žgalnice za špirit (9), društva za prodajo in porabo sadja (6), lanarska društva (12), društva za pridelovanje kislega zelja (2), društvo za prodajo in porabo zelenjadi (1), živinorejske zadruge (15), društvo za izdelovanje in prodajo škroba (1), tkalsko društvo (1), strojniške zadruge (65), in razne druge (4). Hvalvredno je, da so na Češkem vse češke zadruge združene v eno samo zvezo, ne glede na politično naziranje udov, dasi imajo Čehi 11 političnih strank. Politika mora pri zadružnem delovanju stopiti na stran!

Tej zvezi pripada tudi taborsko mlekarsko društvo, ki šteje sedaj 180 zadružnikov. Zadružni

deleži znašajo 10 K za vsakega $2\frac{1}{2}$ l mleka, ki ga na dan daje ud v mlekarno.



Podoba 4. Pogled na Tábor.

Vsak ud pa mora najmanj $1\frac{1}{2}$ l mleka dajati, če vzame samo 1 delež, in sicer velja to v celotnem premeru. Če dobavlja manj mleka, mora za vsak ne-

dobavljen liter $\frac{1}{2}$ h doplačati, če je dobavil več mleka kakor $2\frac{1}{2}$ l na 1 delež na dan, mora vzeti več deležev.

Mleko je treba poslati naravnost v mlekarno ali pa na želez. postajo Tabor. Vsako spremembo v dobavi mleka mora ud najmanj 14 dni prej oskrbniku mlekarne naznaniti.

Če krave dobe kako nalezljivo bolezen, je to takoj naznaniti oskrbniku mlekarne.

V mlekarno se ne sme dajati mleko 4 tedne pred teletom in 10 dni po teletu, in se sme dajati le mleko od zdravih krav, ki mora biti snažno, čisto, hlajeno, tekom zadnjih 24 ur namolzeno, torej sladko, nepokvarjeno in mora imeti najmanj 2·8 % tolšče. Mleko plačujejo po tolšči kar najbolje in ne gleda zadruga toliko na dobiček, kakor na to, da se povzdigne cena mleku.

V mlekarni smo bili po njenem oskrbniku gosp. Gabertu prijazno sprejeti.

Mlekarna je moderno in lepo urejena in precej velika, kajti na dan podela 3 do 4000 litrov mleka. Izdelujejo in prodajajo pasterizirano sveže mleko, ki ga pošiljajo v mesto Tabor (po 16 h liter), v Prago in na Dunaj, dalje presno maslo, skuto in 9 vrst sira. Siratko, ki odpada pri izdelovanju sira, prodajajo 3 litre po 2 vinarja gospodarjem za konje, prasiče i. t. d. Gospod oskrbnik je bil tako prijazen, da nam je dal pokusit presnega masla in raznih vrst sira. On je dober strokovnjak, kajti vsi izdelki so bili izborne kakovosti.

Poleg mlekarne smo si ogledali še mestno klavnico, dalje njive, ki spadajo k posestvu akademije, ter nekatere javne mestne hiše, zlasti „Sokolski dom“, ki je jako lep.

Po obedu v hotelu smo se podali v staro mesto, da si ogledamo njega starine.

Mesto T á b o r (glej pod. 4.) je sezidal in utrdil slavlji vojskovodja Taboritov Jan Žižka iz Trocnova v najburnejši dobi češke zgodovine, v husitskih vojskah. Mesto je nastalo l. 1420., in sicer je sezidal Žižka, ki je bil imeniten strateg, jako naglo in mojstrsko to svojo trdnjavo. Videli smo na enem mestu (v pivo-varni), kjer so ravno del trdnjave (zidu) odkopavali, da je Žižka že takrat nekako betoniral, to je, kamenja



Podoba 5. Mestna hiša (rotovž) v Táboru.

je dal nanesti in ga je zalil z apnom, kar je dalo zelo trden, betonu podoben zid. Tudi vsa razvrstitev mestnih stolpov, dalje uredba ulic, ki zvezdasto vodijo na glavni trg, mestni stolpi in imenitne stavbe pričajo o nenavadni bistrumnosti hrabrega vojščaka, ki v več sto bitkah navadno proti ogromni premoči sovražnika nikdar ni bil premagan in živi zato še vedno v spominu Čehov kot naroden junak, kar pričajo številni njegovi spomeniki po čeških krajih. Novi del mesta je jako lepo urejen. Vsled tega in vsled svoje lepe lege in prijazne okolice napravi Tabor na vsakega vtis jako lepega, prijaznega mesta.

Mesto šteje danes 11.000 prebivalcev in je sedež okrajnih in okrožnih uradov, raznih srednjih in strokovnih šol i. t. d.

Mesto je, kakor mnogo drugih čeških mest, jako premožno, kajti ima v svoji posesti blizu 1700 *ha* gozdov, 650 *ha* njiv in 127 *ha* travnikov, dalje ribnike i. t. d., kar donaša mestu letno nad 150.000 K dohodkov.

Mesto ima tudi svojo električno centralo in električno železnico v 31 *km* oddaljeno mesto Behinjo.

Ko smo si ogledali mesto, starinsko mestno hišo (glej. pod. 5.) in zelo zanimivi muzej v njej, smo posetili še pravovarno meščansko pivovarno, ki se naslanja na stari mestni stolp Koutnov.

Pravovarnih meščanskih pivovaren je na Češkem več, najbolj znana in največja je meščanska pivovarna v Polznju. Te pivovarne so nastale takole: V starih časih so smeli vsi meščani pivo variti (kuhati) in ga prodajati. Pozneje se je ta pravica omejila le na najstarejše meščanske rodovine. Ker je bilo varjenje piva po hišah nerodno, so si ti upravičenci pozneje zgradili skupno, posebno pivovarno, in tam so po vrsti varili vsak svoje pivo.

To se je v 18. stol. izpremenilo v toliko, da so bili od vlade prisiljeni variti skupaj, na skupen račun.

Tako so nastala „pravovarna meščanstva“ (ki so imela „pravico variti“), katerih krog je ostal omejen. Pravica je bila navadno vezana na hišo. Ko se je pivovarništvo vedno bolj razcvetalo, je bila seveda ta pravica, imeti delež pri pivovarni, vedno več vredna.

Danes so baje v Polznju stara vrata od neke podrte hiše, ki nesejo vsled take pravice obresti od 70.000 K. Nekatere pivovarne so se pozneje modernizirale in se izpremenile v društva z deleži, zlasti če so rabile denar za razširjenje podjetja.

Taborska pivovarna je posest društva, ki obstoji iz 263 deležev po 260 K. Na leto zvarijo 34—45.000 hl piva, in sicer svetlega in temnega.

Ravnokar se zavod razširja in bo potem še enkrat tako velik. Ko smo si ogledali s staroslavnega Žižkovega stolpa Koutnova, kamor se pivovarna naslanja, lepo taborsko okolico, nas je predsednik upravnega sveta pivovarne g. Tvrzník povabil na kozarec piva.

V prijaznem hladnem koticu v senci starodavnega Žižkovega stolpa se je kmalu razvila živahna zabava. G. Tvrzník, predsednik upravnega sveta, je napil slovenskim gostom, za kar ga je zahvalil ravnatelj goriške šole g. Štrekelj. Ob petju narodnih pesmi in ob prizadevanju gostitelja in njegove gospice hčerke ter nepozabnega nam g. kaplana smo se prav dobro imeli in težko je bilo voditelju spraviti udeležence iz tega prijaznega koticika. Le resnost položaja, da namreč brzovlak ne čaka, kakor tudi veselje, da še ta dan uzremo stostolpno zlato Prago, nas je spravilo na kolodvor, odkoder smo po večerji ob navdušenem pozdravljanju neštevilnega občinstva, ki je prihitelo, da se od nas poslovijo, oddrdrali iz tega prijaznega mesta proti Pragi.

Pri tej priliki ne morem pozabiti tudi redaktorja lista „Český Jih“ (češki jug) v Taboru, g. St. D. Kubička, ki nam je z neutrudljivostjo sledil, nas spremljal in ki se mu imamo vsled njegovih skrajno simpatično pisanih člankov o Slovencih in o našem prihodu v veliki meri zahvaliti za krasni sprejem v Taboru. Bog živi njega in vse prijazno meščanstvo!

V Pragi in okolici.

Med nevihto, dežjem, bliskanjem in treskanjem je brzovlak z besno hitrostjo hitel proti Pragi, kamor smo se po 1 in $\frac{3}{4}$ ure trajajoči vožnji ob $\frac{1}{2}$ 10 zvečer

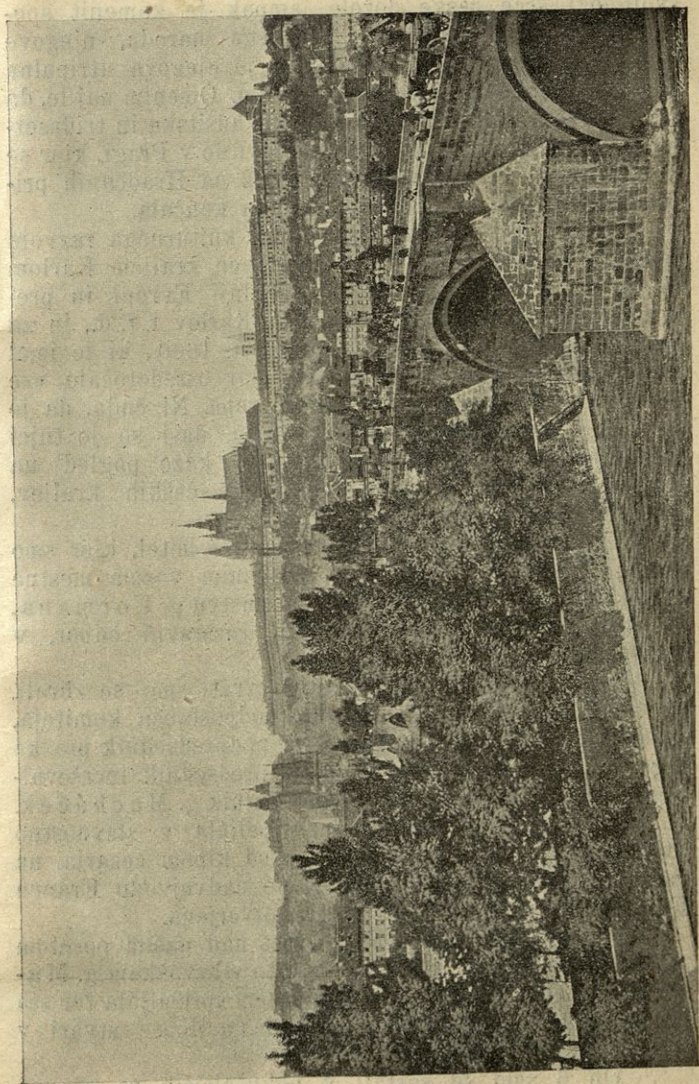
pripeljali v dežju. Na kolodvoru nas je čakala in sprejela deputacija, obstoječa iz naslednjih gospodov: za deželni kulturni svet: ces. svetnik in deželni poslanec g. dr. K. Viškovský, tajnik češkega oddelka deželnega kulturnega sveta v Pragi, ter uradnik Ladislav Nedoma; za mesto Prago: mestni svetovalec Vac-lav Brož, za slovanski klub: dr. Vratislav Černý, advokat in predsednik slov. kluba, ter mag. uradnik Stanislav Forman, tajnik slov. kluba.

Po kratkem, a pristrčnem pozdravu od strani teh gospodov, ki so nas pozdravili v imenu svojih korporacij in so nam zaklicali: dobro došli v slovanski zlati Pragi! jih je za došle izletnike zahvalil voditelj Skalický, in nato smo se podali v spremstvu omenjenih gospodov po velikem Václavskem trgu v hotel „Černý kůň“ (črni konj) na Příkopih (na Grabnu), kjer smo imeli najete sobe. Po kratkem pogovoru glede programa za drugi dan smo se podali spat, utrujeni od mnogih vtisov in od vožnje.

Drugi dan je bilo na programu ogledovanje mesta in razstave. Ob 8 smo se zbrali v kavarni hotela in smo si v treh skupinah tekom dopoldne ogledali najbolj sloveče starine, stavbe in zanimivosti mesta Prage, zlasti stari mestni trg z mestno hišo, Karlov most in grad, cerkev sv. Nikolaja, Týnsko cerkev ter stolno cerkev sv. Vida. Prijazen in zelo izvežban spremljevalec moji skupini je bil gosp. St. Forman sam, ki že nad 25 let spremlja došle slovanske goste po Pragi in jim kaže kamenite spomenike prošle češke slave, ki jih izborna pozna.

Popisovati Prago in njene zanimivosti na tem mestu ni mogoče. Omenim naj le, da je Praga polmili-jonsko mesto in da je vsled svoje krasne lege v kotlini, ki jo v obliki črke S preteka mogočna reka Veltava, kakor tudi vsled svojih starih stavb, spomenikov starih zlatih in tudi burnih nesrečnih časov eno najlepših mest v Evropi.

Sloveči angleški potovalec Humboldt, ki je baje ves svet prepotoval, šteje Prago za četrto najlepše mesto na svetu.



Podoba 6. Pogled na krajjevi grad Hradčani.

Praga je Čehom draga, kajti ona tvori ne samo po svoji legi srce češke dežele, ampak je kamenit spomenik zgodovine in slave češkega naroda, njegove nesreče in njegovega propada ter je njegova utripalna žila v novodobnem kulturnem razvoju. Omenim naj le, da sta se dve največji svetovni vojski, husitska in tridesetletna, odigrali na Češkem in poglavitno v Pragi, kjer se je n. pr. tridesetletna vojska l. 1618. na Hradčanih pričela in l. 1648. na Karlovem mostu končala.

Dalje naj omenim zlato dobo kulturnega razvoja češkega naroda, ki je dala Pragi pod kraljem Karlom IV. l. 1358. prvo univerzo v srednji Evropi in prekrasne stavbe, n. pr. Karlov most, Karlov i. t. d., in za cesarja in kralja Rudolfa II. okoli l. 1600., ki je imel svoj sedež v Pragi, kjer se je tedaj osredotočalo vse učenjaštvo in umetništvo vse Evrope. Ni čuda, da je še danes Praga tako bogata starin, dasi so jo tujci tolikokrat oropali. Podoba 6. nam kaže pogled na Karlov most in na staroslavni sedež čeških kraljev, grad Hradčany (Graščina).

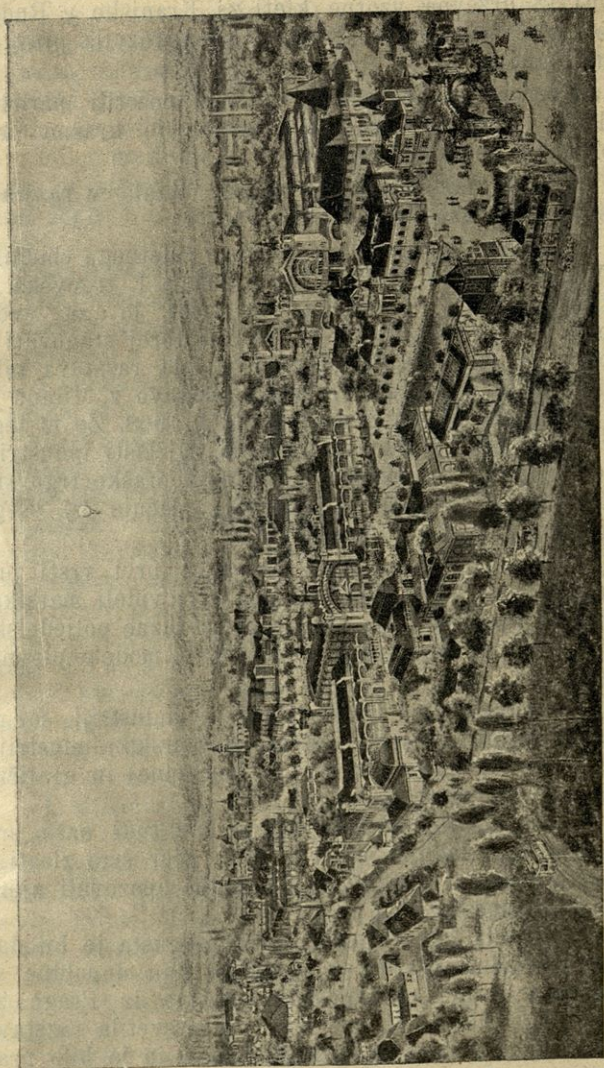
Ob dveh popoldne smo se vrnili v hotel, kjer smo kosili, in ob treh smo se s posebnim vozom mestne električne železnice odpeljali v spremstvu g. Formana, ki je o tem telefonično obvestil razstavni odbor, v razstavo.

Pred glavnimi, slavnostnimi vrati smo se zbrali, in tam sta nas pričakovala dva odposlanca komiteja, in sicer tvorničar g. Leo Bondy, podpredsednik praške trgovske in obrtnijske zbornice in predsednik izvrševalnega odbora razstave, ter njegov tajnik g. Macháček.

Ta dva gospoda sta nas peljala v slavnostno dvorano ter sta nas pozdravila pred kipom cesarja, na častnem mestu, kjer je bila tudi po nadvojvodu Francu Ferdinandu razstava slavnostno otvorjena.

Najprej je izrazil svojo radost nad našim posetom v češkem jeziku g. Bondy in nato v hrvaškem g. Macháček. Oba gospoda sta nas potem spremljala ter sta nam v dveh skupinah razkazovala najlepše stvari v glavni razstavni palači.

Ob 6 smo se sestali v pokušališčih za glavno palačo, kjer je vinarnar g. Kleinhamp l točil izvrstno



Podoba 7. Pogled na jubilejno razstavo v Pragi l. 1908.

dolenjsko (kostanjeviško) in vipavsko vino (slapski zelen) iz državne vzorne kleti za Kranjsko v Rudolfovem. Pri tej izvrstni kapljici se je razvila prav živahna zabava.

Zvečer so nekteri udeleženci posetili narodno gledišče (Národní divadlo), kjer se je krasno pela Dvořákova opera „Rusalka“.

Večina udeležencev je seveda ostala v razstavi, da si ogleda razne njene privlačnosti.

Razstavo je priredila v proslavo 60letnega vladanja Nj. Vel. cesarja in kralja Franca Jožefa I. trgovska in obrtniška zbornica praška, in sicer le za svoje okrožje. Vsi razstavljalci so morali torej stanovati v okrožju te zbornice. Vendar pa je bila razstava tako velika, da je prekašala svetovno razstavo v Milanu in tudi jubilejno razstavo na Dunaju l. 1908. Že iz tega se razvidi, kako je razvita trgovina in zlasti industrija na Češkem in še posebno v okrožju praške trgovske in obrtniške zbornice. To okrožje plačuje $\frac{1}{7}$ vsega obrtniškega davka v Avstriji.

Dasi je bila razstava seveda v prvi vrsti prirejena za trgovino in obrt, smo vendarle videli marsikaj lepih stvari za kmetijske stroke, zlasti razne poljedelske stroje, stroje in priprave za čebelarstvo, modele plovnih kanalov itd., itd.

Izvenavstrijski strokovnjaki v industriji so na razstavi hvalili posebno češko steklarsko industrijo, strojništvo, keramiko (izdelke iz lončevine) in grafično (tiskovno) umetnost.

Razstava (glej podobo 7.) je bila tudi naše pribežališče v naslednjih dveh dnevih, kjer smo zlasti v večernih urah pri sladkih zvokih godbe opazovali njeno čarobno razsvetlavo.

Naslednji dan, v petek, dne 7. avgusta je bil dan odmora. Večina izletnikov si je ta dan dopoldne še ogledovala Prago, nakupovala spomine iz Prage za svoje drage doma, in popoldne je posvetila razstavi, to tembolj, ker je bilo deževno vreme in je bilo prav prijetno sprehajati se po krasnih razstavnih palačah in paviljonih.

V soboto zjutraj ob 8 smo se v dveh vozovih mestne električne železnice odpeljali v nad eno uro vožnje oddaljeno mesto **Visočani** (**Vysočany**), praško predmestje z razvito industrijo. Namen tega izleta je bil, da si ogledamo eno največjih čeških mlekarov, sladkorno tvornico in veleposestvo viteza Freya.

Poleg uradnika poljedelskega sveta g. L. Schütza, ki nas je spremljal tri dni, se je peljal z nami tudi g. Karel Procházka, mlekarski konzulent poljedelskega sveta.

Na končni postaji električne železnice so nas pričakovali zastopniki veleposestva in občine Vysočan. Po zahvali iz ust voditelja Skalického smo se podali v spremstvu g. Z. Marka, ravnatelja veleposestva, najprej v mlekarov, kjer nas je sprejel nje vodja g. Andreska. Pri tej priliki nas je mlekarski konzulent g. Procházka takole poučil: Vse mesto Praga, ki je z mlekom jako dobro preskrbljeno, potrebuje na dan povprek 25.000 l mleka, kar znaša v letu skoraj 9 in $\frac{1}{4}$ milijona litrov mleka. Vse to mleko dobavljajo poglavitno tri mlekarne. Najstarejša in največja med njimi je visočanska mlekarna, ker postavi na leto okoli 5 milijonov litrov mleka v Prago. Mlekarna je — kakor že rečeno — zasebna, in sicer prodaja mleko z veleposestva viteza Freya in kupljeno mleko od posestnikov iz okolice, kjer ga prav lahko dobiva, kolikor ga potrebuje. Mleko plačujejo po tolšči, in sicer vsak odstotek tolšče po 3.98 h, tako da stane 1 liter dobrega mleka navažno 14 $\frac{1}{2}$ h.

V mlekarni se mleko pasterizuje in se prodaja n drobno v zaprtih in plombiranih steklenicah po 24 h v mesto postavljeno; večjim odjemalcem (kavarnarjem, pekomo itd.) v plombiranih ploščevinastih posodah nekoliko ceneje. Prodajajo pa tudi smetano in presno maslo ter posneto mleko pekomo za kruh (okoli 5000 l na dan).

Mlekarna je stara in zato ni tako moderno urejena kakor nova mlekarna v Nuslih, imponira pa po svoji obsežnosti.

Najprej so nas peljali v prostor, kjer se mleko sprejema, potem pa tja, kjer se preiskuje na tolščo. Vsak mesec se mleko od vsakega donašalca vsaj enkrat

preišče po Soksletu ali Gerberju in se v to svrho vsak dan jemljejo poskušnje. Dalje smo bili v veliki dvorani, kjer izdelujejo presno maslo in iz posnetega mleka v šestih jarinih po 500 l velikosti skuto, ki jo prodajajo pekom, ali pa tudi sušeno in zmleto tvrdki Hartberg na Dunaj, ki iz sirnine izdeluje biljardne krogle, ustnike za smodke in druge podobne predmete. Siratko prodaja mlekarna tri litre po 2 vin. nazaj gospodarjem za konje, prasiče itd. Potem smo prišli v oddelek, kjer pasterizirajo došlo mleko, ga hladijo in polnijo v posode (buteljke in kangle). Buteljke se pomivajo in polnijo s pomočjo strojev, kar je tudi potrebno, kajti vsak dan je treba napolniti 7000 do 12.000 buteljk. Od $\frac{1}{2}$ 2 do $\frac{1}{2}$ 4 zjutraj se odpošilja, to se pravi, vse se pripravi in naloži in ob $\frac{1}{2}$ 4 zjutraj odide 28 voz z mlekom v Prago.

Da ima mlekarna svojo kolarnico, kovačnico, kleparnico itd., je samoobsebi umevno.

Veleposestvo vit. Freya ima 800 ha osevnega površja, kjer pridelujejo poleg krme največ sladkorno peso in žito.

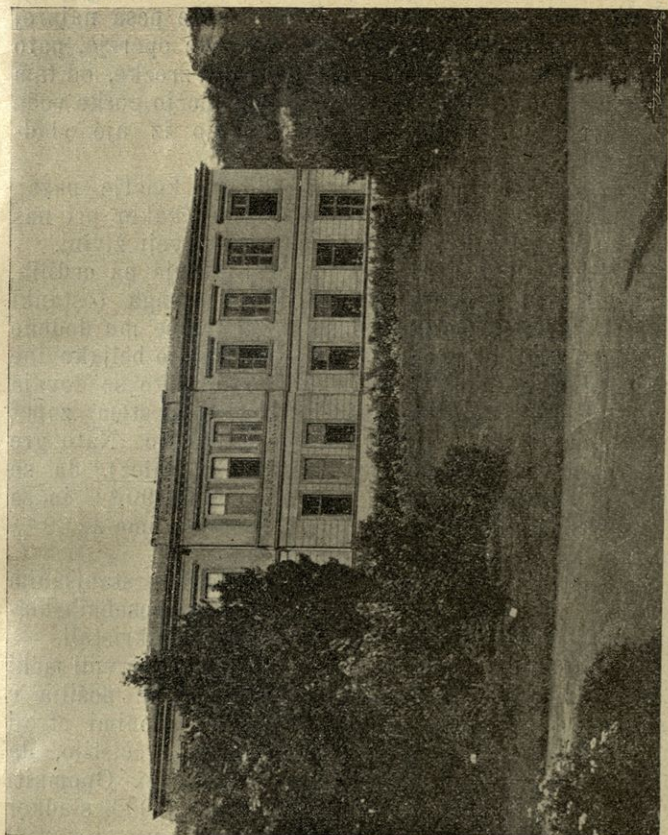
V hlevih redijo poleg goveje živine 57 parov konj; v Visočanih jih je 37 parov, kjer jih najbolj rabijo za prevažanje mleka itd. v mlekarni.

Ko smo si ogledali še majhen vinograd in sadovnjak, so nam pokazali še cukrovarno (sladkorno tvornico), ki je ena najstarejših in najbolj znamenitih, ker je tam nekdanji ravnatelj Jelinek s prejšnjim šefom posestva iznašel saturacijo, to je poseben način čiščenja sladkornega soka, ki je danes po vsem svetu v navadi.

Čehi sploh v sladkorništvu jako slovijo in mnoge moderne iznajdbe so češkega vira. V razstavi smo videli model moderne sladkorne tvornice, vreden pol milijona kron. Vse je bilo v malem izdelano tako natančno, da si imel pravo majhno tvornico pred seboj, ki se je lahko vsak čas spustila v tir.

Visočanska tvornica ni rafinerija, izdeljuje torej samo sirov (nečist) sladkor, ki ga šele v rafineriji (čistilnici) v Čakovicah prekuhavajo, čistijo in kot rafinado prodajajo. Le rafinerije delajo vse leto, dočim

delajo tvornice za sirov sladkor le od jeseni do pomladi. Visočanska tvornica v eni taki sezoni (pravijo v eni kampanji) podela 3000 metrskih stotov pese. Pesa ima skoraj vsako leto drugo ceno. Kmetje se glede tega že



Podoba 8. Kraljevi češki deželni pomologijski zavod (deželna sadjarska šola) v Troji pri Pragi.

naprej pogodijo s tvorničarji, preden peso vsejejo. Navadno daje tvornica sama kmetom seme dobrih vrst pese in se pesa plačuje po odstotkih sladkorja od 2 K do 2 K 40 h (1908 povprek po 2 K 20 h za 100 kg). Iz 100 kg pese izdelata tvornica približno 15 kg sladkorja.

Kmetje postavijo osnaženo peso v tvornico, tam se stehta in nje sok se s pomočjo polarizirne priprave preišče na sladkor, kar se vse kmetu vpiše v posebno knjižico, ki jo pripelje s seboj. Pesa se takoj obdeluje ali, kar tvornica ne zmore, se vklada v rove (jarke), pokrije s slamo in z zemljo. Potem pride pesa najprej v čistilnico, kjer jo stroji s pomočjo vode operejo, nato pride na rezalnico, kjer jo zreže stroj v zrezke, od tam pride v kotle (difuzerje), kjer jo s pomočjo gorke vode izlužujejo (macerirajo), to je izkuhajo iz nje sladkorni sok.

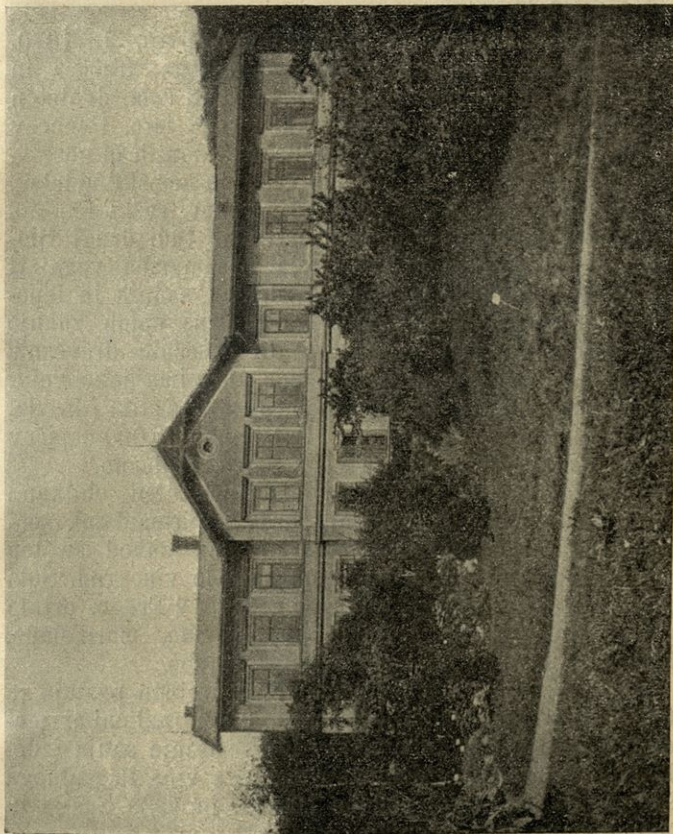
Izlužene (izkuhane) zrezke dobijo kmetje nazaj, jih natlačijo v jame ali v kako posodo (kakor pri nas repo za kisanje) in jo rabijo za krmo goveji živini.

Nečist sladkorni sok se najprej preceja na cedilih, da se iz njega odstrani mehanična nesnaga (ostanki pese itd.), potem se segreje na 85°C in se mu dodene apnenega beleža z namenom, da se odstranijo beljakovine in da se sok še bolj očisti in razbarva. Nato se dovaja soku ogljikova kislina iz apnenic in se stem zopet oprosti apna, kar imenujejo prvo saturacijo. Nato gre sok zopet čez „kalocedilo“ (cedilo za kalež), da se oprosti kaleža. Na to se sok segreje na 90°C in se saturira drugič in pozneje tretjič, in potem ima že 89 % čistote. Več čistote ni mogoče doseči.

Nato se sok v vakuumih (v kotlih s stanjšanim zrakom) pri nizki toplini vkuha in se na posebnih hladilnih in mešalnih pripravah pusti, da se ukristali.

Tak sirov sladkor, ki je bolj rjav in se vidi moki ali pesku podoben, se polni v vreče in se pošilja v rafinerije (čistilnice), kjer sladkor s posebnimi stroji in pripravami še enkrat prekuhajo in prečistijo, da postane tak (bel, čist), kakršnega uživamo. Opomniti bi bilo, da so Čehi začeli že okoli leta 1800. sladkor izdelovati in so na tem polju dosegli med vsemi narodi veliko veljavo. Dandanes se izdelava na vsem svetu okoli 100 milijonov *q* (metrskih stotov) sirovega sladkorja, od tega pa 56 milijonov *q* pesnega sladkorja. Od te množine pripada na Avstro-Ogrsko $11\frac{1}{2}$ milijona *q* in na češko kraljestvo samo $5\frac{1}{2}$ milijona *q* sladkorja, torej skoraj polovica vsega v Avstriji izdelanega sladkorja.

Ko smo za vse nam razkazano zahvalili ravnatelja sladkornice g. Alojzija Houfeka, smo se peš podali čez Libenj (tvorniško predmestje Prage) v **Trojo**, da si tam ogledamo kraljevski češki pomologijski (sadjarski) zavod.



Podoba 9. Postaja za tehnično porabo sadja pri deželni sadjarski šoli v Troji.

Med potom smo se ustavili v gostilni „na rybárně“ (na ribarni), kjer nas je na prijaznem senčnem vrtu čakalo fino in okusno kosilo.

Tja nam je prišel naproti tudi ravnatelj zavoda

g. Buňat (beri Bunjat) z nekterimi gosp. učitelji zavoda. Po obedu smo se podali v šolo, (glej pod. 8.), kjer nas je g. ravnatelj prijazno nagovoril in pozdravil.

Ko ga je voditelj izletnikov zahvalil za pozdrav in posebno še kot nekdanji učenec te šole za prijazni sprejem, nam je g. ravnatelj Buňat razložil zgodovino in pomen šole.

Šola je najstarejša te vrste v Avstriji. L. 1870. je bil ustanovljen sadni vrt sadjarskega društva in kmalu potem pri njem šola. Danes ima šola dvoleten tečaj in se sprejemajo učenci vsako drugo leto. Učencev je 40—60, večinoma notranjih, nekaj vnanjih in gostov. Šola je obojejezična, to je: ima češki in nemški oddelek.

Nemški oddelek šteje 4—6 učencev, češki 40—50. V češkem oddelku so vpisani navadno tudi drugi Slovani, zlasti Bolgari in Srbi. Šola ima namen vzgajati oskrbnike okrajnih, mestnih in drugih sadnih in lepotičnih vrtov in mestnih parkov in širiti sploh znanje pomologije in učiti sadjarstvo. Iz obsežnih drevesnic oddaja šola sadno drevje in cepiče. Šola ima jako velik sadni vrt in odda na leto nad 30.000 sadik (drevja, divjakov, grmov, jagodnjekov, trt) in nad 30.000 cepičev raznih sadnih vrst, zadnje večinoma brezplačno.

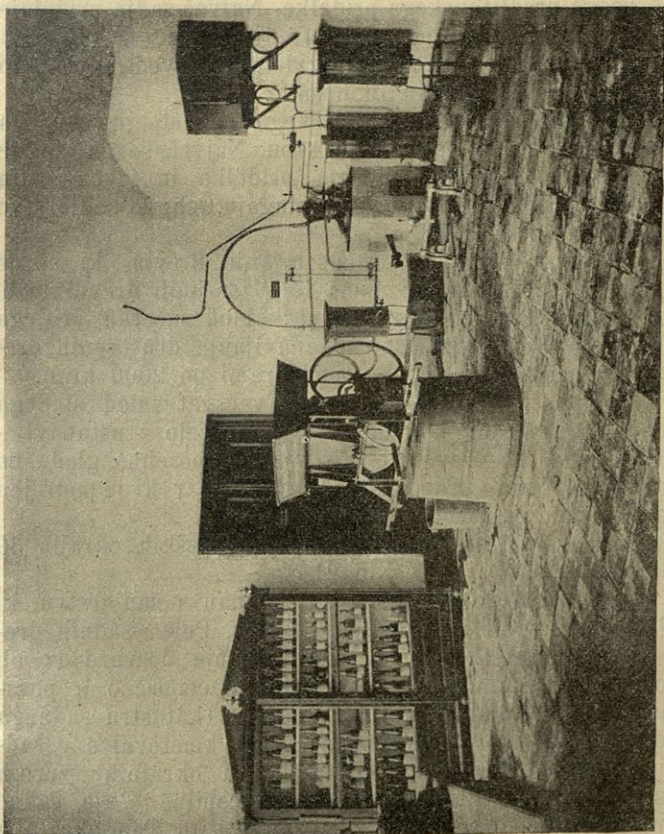
Poleg sadnega vrta z lepimi umetnimi oblikami sadnega drevja (s palmetami, kordoni, piramidami, špalirji) in z obsežnimi drevesnicami ima zavod še lep park, zelenjadni vrt in na griču za šolo vinograd. Šola prodaja veliko svežega sadja in grozdja v Prago, ostalo pa podela v razne izdelke, kakor vino, marmelade, kompot itd., tako da ne gre nič v izgubo.

V to svrho ima šola jako lepo urejeno postajo za tehnično porabo sadja (glej pod. 9.) z različnimi modernimi stroji za vkuhavanje sadja, sušenje sadja izdelovanje marmelad, izdelovanje sadnega vina in sadnega šampanjca itd., (glej podobe 10., 11. in 12.). Sušijo in vkladajo pa tudi zelenjad.

Gospod ravnatelj je bil tako prijazen, da nam je celo dal po učencih demonstrirati pripravljanje marmelad, kanditov in drugih izdelkov.

Tako smo n. pr. videli, da so iz nezrelih paradiznikov izdelovali izvrstno marmelado, iz odpadlega,

nezrelega ali črvicega sadja prav dobre, zdrave in cene slaščice za otroke. Zlasti nam je ugajala praktično urejena velika lesena sušilnica, izdelana po načrtu gospoda ravnatelja. Njeno sestavo nam je v svojem maternem jeziku pojasnil učenec — brat Blgarin (Bolgar).



Podoba 10. Pogled v postajo za porabo sadja v Troji. (Zbirka zdelkov, pečjalni mlin, destilacijska priprava itd.)

Pri postaji se prirejajo praktični tečaji za gospodarje, gospodinje in ljudskošolske učitelje. Ker je pravilna poraba sadja največje gospodarske vrednosti in je brez nje napredek v sadjarstvu sploh nemogoč, bi bilo pač

umestno, da bi se tudi pri nas kaj sličnega ustanovilo, ker se v tem oziru pri nas ni še popolnoma nič zgodilo. Pri tej priliki nekoliko o češkem sadjarstvu sploh.

Češko sadjarstvo je jako razvito. Po zadnjem štetju rase na Češkem nad 24 milijonov sadnih dreves, ki dajejo na leto skoraj 10.000 vagonov sadja, torej $\frac{1}{3}$ vsega predlitavskega pridelka. Največ sadja prideluje melniški okraj, ki ima nad 415 tisoč dreves.

V veliki večini se prideluje seveda peškato sadje, in sicer jabolka in hruške.

Vrednost vsega iz Češkega na leto izvoženega sadja se ceni na 4 milijone kron. Največ se ga izpelje v Nemčijo. Ker pa množina pridelka in izvoz sadja vedno raseta, je umevno, da polagajo Čehi na sadjarstvo veliko važnost.

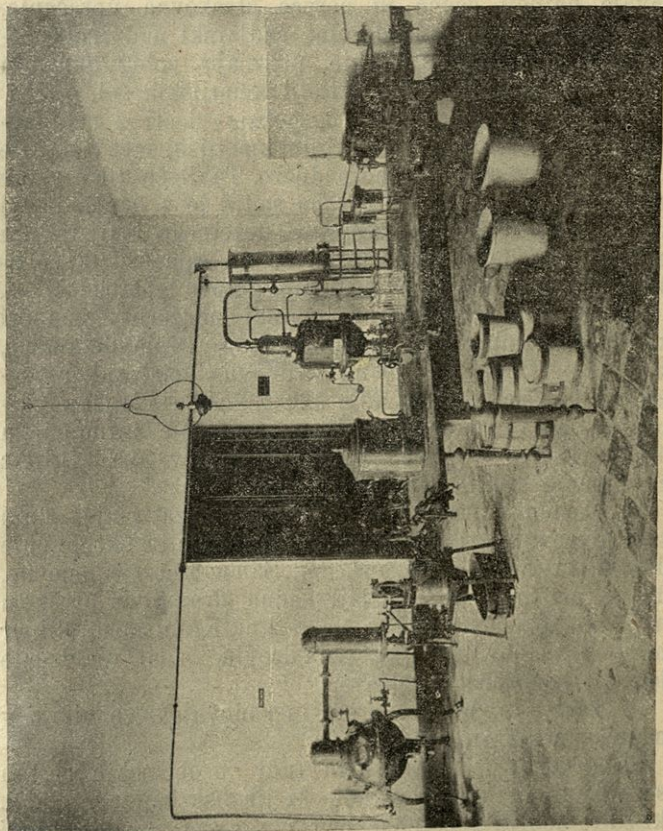
Ker se je čutilo nedostajanje drevja, ki se je poprej pridelovalo večinoma le v zasebnih drevesnicah, je češki deželni kulturni svet koj od začetka svojega poslovanja začel podpirati ustanavljanje društvenih drevesnic, navadno z letnimi podporami po 2000 kron.

Ko se pa take drevesnice večkrat vsled slabega vodstva niso dobro obnesle, se je pričelo z ustanavljanjem okrajnih drevesnic. Pri tem se posebno gleda na to, da vodi tako drevesnice okrajni vrtnar ki je podrejen okrajnemu zastopu.

Takih drevesnic je sedaj le v čeških okrajih 30 in merijo skupaj 43 ha in 21 a.

Okrajni vrtnar mora biti izšolan v sadjarstvu, ki je torej dovršil kako sadjarsko šolo. Poleg sadnih drevesnic mora skrbeti za dobro stanje drevoredov ob okrajnih cestah, ki se zasajajo sistematično s posameznimi vrstami po gotovem načrtu (katastru sadnega drevja ob cestah), dalje poučevati kmetovalce v sadjarstvu, pomagati pri ustanavljanju okrajnih vzornih sadnih vrtov, prirejati predavanja, cepilne tečaje, sadne razstave, učiti sadje prebirati, zavijati itd. Tem okrajnim vrtnarjem načeluje deželni sadjarski in vinarski nadzornik (1 za češke, 1 za nemške pokrajine). Uspeh te strokovne organizacije se kaže čimdaljebolj, posebno je videti znaten napredek v trgovskem pripravljanju sadja.

Leta 1905. je češki odsek deželnega kmetijskega sveta vpeljal ustanavljanje vzornih sadnih vrtov, da se kmetovalcem pokaže vrednost umnega sadjarstva. Takih vrtov je že več in smo si tudi mi ogledali enega v Novi vasi pri Kolinu. Kmetijski svet podpira tudi



Podoba 11. Pogled v postajo za porabo sadja v Troji. (Vakuum, parilnik, pasterizirna priprava itd.)

ustanavljanje šolskih vrtov, ki se morajo ustanavljati po posebnem načrtu in oskrbovati po izdanem navodilu.

Da se dožene, katere vrste sadja se za ta ali oni okraj najbolj priporočajo, se prirejajo okrožne sadne

razstave, in sicer 7—10 na leto. Pri tem se razstavljeno sadje po strokovnjakih pregleda, določi in nagradi. Najbolj uspele vrste se priporočajo v nadaljnje pomnoževanje.

Za okrajne vrtnarje prireja kmetijski svet vsako leto nekolikodnevne poučne tečaje, da se seznanijo z najnovejšimi vprašanji sadjarstva in da se tam obravnavajo najbolj važna in pereča strokovna vprašanja. Za gospodarje prireja deželni sadjarski nadzornik posebne tečaje. Slične tečaje prirejajo poleg okrajnih vrtnarjev tudi strokovni učitelji kmetijskih šol.

Poraba sadja se pospešuje zlasti z ustanavljanjem sadjarskih društev, ki jim kmetijski svet izposluje izdatno državno in deželno podporo. Takih čeških društev in zavodov za tehnično porabo sadja je v deželi sedaj že 11, ki pod višjim vodstvom deželnega sadjarskega nadzornika dobro uspevajo. Ker se njih izdelki čimdaljebolj širijo in zahtevajo, imajo gotovo lepo bodočnost.

Deželni sadjarski in vinarski nadzornik ima pri kmetijsko-fiziologijski postaji v Pragi svojo delavnico, kjer se zvršujejo tozadevna strokovna dela, kakor preiskovanje zemlje, določanje škodljivcev, kemijska preiskava sadja in sadnih izdelkov, poskušnje z gnojenjem drevja in trt z umetnimi gnojili, gojitev čistih glivic za kipenje sadnih vin itd.

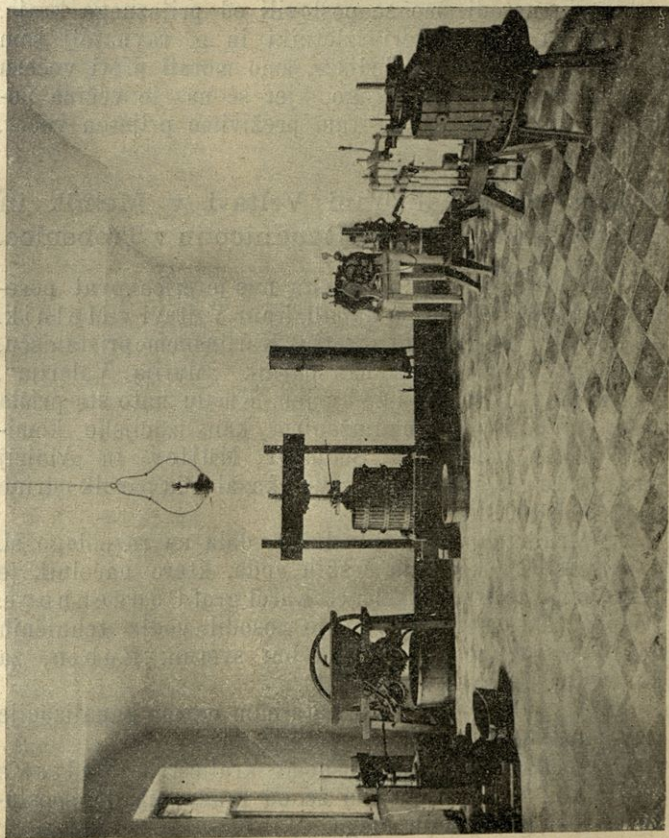
Deželni kulturni svet pospešuje tudi zatiranje sadnih škodljivcev, zlasti z oddajanjem brizgalnic za škropljenje drevja, in sicer po znižani ceni. Samoobsebi je umevno, da je pri taki organizaciji sadno drevje na Češkem nekoliko drugačno kakor pri nas na Kranjskem. Nikjer ni videti mahov, niti lišajev na drevju, ampak vse drevje je lepo osnaženo in zdravo.

Zlasti krasni drevoredi in sadovnjaki se vidijo v melniškem okraju.

Povsodi ob okrajnih in tudi ob občinskih cestah se nahajajo sadni drevoredi, ki jih oskrbujejo cestarji, ki za to dobivajo posebne nagrade in tudi darila. Mnogi sadni drevored donaša okrajnemu zastopu toliko ali še več, kolikor stane vseletno vzdrževanje ceste.

Znanje v sadjarstvu širi poleg melniške šole posebno deželni pomologijski zavod v Troji, ki je vzgojil že celo vrsto okrajnih vrtnarjev.

Ko smo si ogledali še šolsko poslopje, učne pripomočke, šolske sobe itd. in vinograd, nas je g. ravnatelj povabil pod košate kostanje v parku, kjer nam je pripravil prav fino južino, kjer smo poleg mesnih prigrizkov, masla in sira občudovali krasno, raznovrstno, fino sadje,



Podoba 12. Pogled v postajo za porabo sadja v Troji. (Sadni mlin, stiskalnica, stroj za izdelovanje šampanjca itd.)

zlasti pa vso ureditev in okrasitev mize, ki je bila prav mojstrsko pogrnjena in vsa v najlepših cveticah. Zlasti našim damam je zelo ugajala, dočim smo mi bolj segali po finih pijačah domačega pridelka, finem likerju

iz ribeza, raznih sadnih vinih in po izbornem sadnem šampanjcu.

Da smo se še bolje počutili v prijaznem vrtnem kotičku, nam je iz učencev šole sestavljen orkester igral lepe domače pesmi in skladbe.

Samooobsebi umevno se je vrstila napitnica za napitnico in neradi smo se poslovili od prijaznega kraja. Ker so pa bili nekteri izletniki in g. ravnatelj sam namenjeni v narodno gledišče, smo morali proti večeru odkorakati v bližnjo Prago, kjer se nas je večina podala v razstavo, da še tam preživimo prijeten večer.

Vožnja po kanalizirani Veltavi v Melnik in Beřkovice, dalje izlet v Roudnico in v Třebenice.

V nedeljo, dne 9. avgusta nas je pričakoval poseben užitek — vožnja po kanalizirani Veltavi v Melnik. Že ob 7 zjutraj smo se zbrali v Karlinskem pristanišču, kjer nas je pričakoval naš parnik „Marija Valerija“, z zastavami okrašen in že kurjen. Kmalu nato sta prišla naša spremljevalca nadinženirja kanalizacijske komisije čeških voda gg. Bohuslav Müller in Alojzij Drahorád ter sta po pozdravu ukazala, da parnik odrine (glej pod. 13.).

Parnik nam je velikodušno dala na razpolago sl. kanalizacijska komisija čeških voda, ktere načelnik je češki namestnik nj. ekselenca Karel grof Coudenhove. Podobe za ta sestavek mi je posodil vodja tehničnih del komisije, gosp. c. kr. stavbni svetnik Rubin, za kar mu bodi izrečena zahvala.

Gospoda spremljevalca sta nam namen kanalizacije takole pojasnila.

Obeh glavnih rek češkega kraljestva, Veltave in Labe, so se prebivalci že od pradavnih dob posluževali pri prevažanju blaga.

V starih časih, že od l. 950., so po Veltavi prevažali zlasti sol po plavih od Budjejevic do Prage.

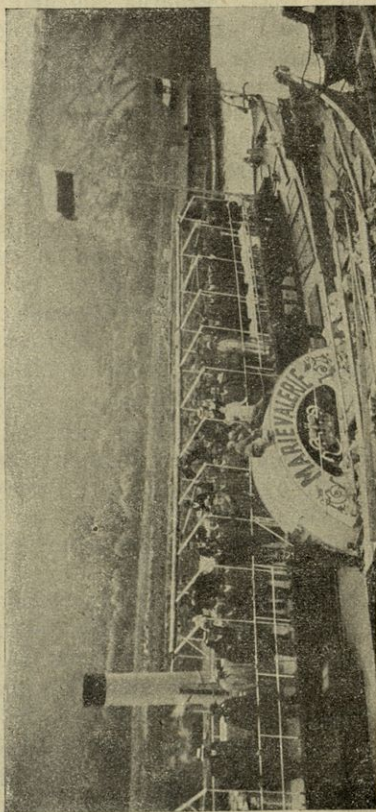
Ko se je v letih 1548.—1550. struga reke Veltave popravila in poglobila, so začeli sol prevažati tudi po ladjah.

V tem času se je pričela v Prago dovažati sol tudi po Labi s Saksonskega. Ker je pa bila na to sol iz inozemstva visoka carina, se je plovba na Labi le malo razvijala, in ko so uradi tujo sol celo prepovedali uvažati, je še bolj zastajala. Tembolj se je pa razvijala plovba na zgornji Veltavi od Budjejevic do Prage. Žel. 1789.

se je zgradil Švarcenberški kanal, ki je vezal Veltavo z Donavo. Ko se je pal. 1829. zgradila prva železnica v Avstriji (s konjsko močjo) iz Linca v Budjejevice, se je plovba na zgornji reki Veltavi še

bolj razvijala, tembolj, ker je tudi v tem času budjejeviški rojak vitez Lanna, katerega spomenik smo videli v budjejeviškem mestnem parku, začel izvažati les za stavbo ladij na Nemško. Takrat

so tudi v jezih napravili prepuste (vrata) za plave, da se je lahko vršila plovba iz Šumave do Hamburga. Leta 1860. so se od Štjehovic do Prage (22 km) odstranili vsi jezi in se je na tej progi uvedla paroplovba, ki obstoji še danes. L. 1869. je prevzela dežela



Podoba 13. Slovenski izletniki na ladji med vožnjo v Melnik.

gornji del Veltave nad Budjejevicami in vse njene pritoke v svojo oskrbo in je v državni oskrbi ostala le Veltava od Budjejevic do Melnika (244 km) in Laba od Melnika do deželne (oziroma državne, saksonske) meje (109 km). Plovba iz Prage v Melnik je bila do l. 1821. neznatna, pozneje se je bolj razvijala, posebno leta 1841., ko so začeli poglobovati strugo reke in odstranjevati jezove.

Vendar je bila voda na Veltavi od Prage do Melnika tako nizka, da se je na njej mogla vršiti plovba le pri visoki vodi. Šele na Labi od Melnika, zlasti pa šele od Ustja naprej (38 km), so lahko plule večje ladje.

Da se razvije plovba tudi od Melnika gor na reki Veltavi do Prage, zlasti ker je mesto Praga kot veliko industrijsko mesto navezano na mnoge sirovine, ki se dovažajo preko Hamburga po morju in ker njih dovoz po železnicah preveč stane, se je v osemdesetih letih prejšnjega stoletja začelo resno misliti na končno in popolno ureditev čeških voda za paroplovbo, zlasti seveda rek Veltave in Labe. —

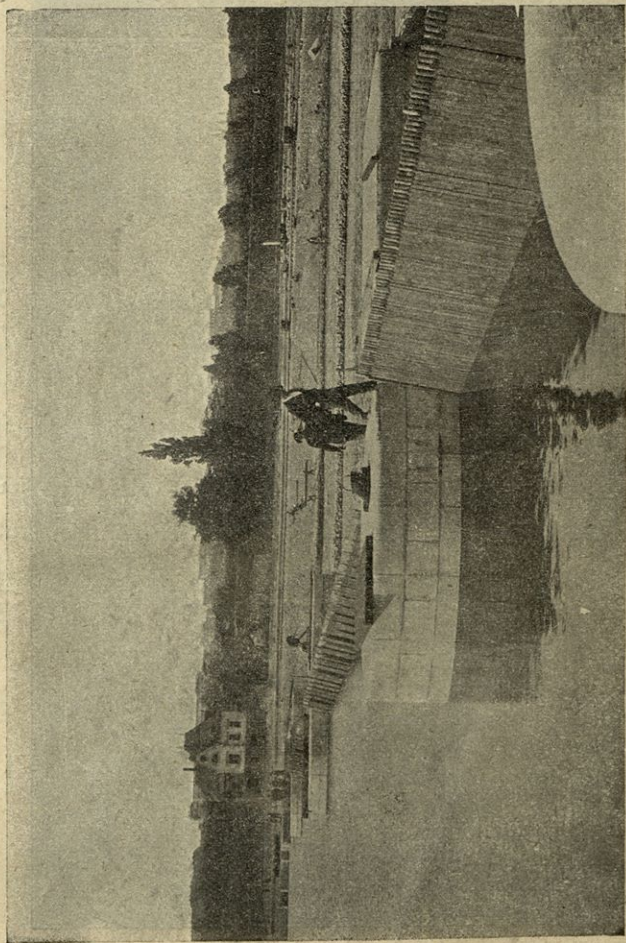
Po sporazumu med deželo in državo je izdelal tehnični odbor c. kr. namestništva v Pragi načrt pristanišča v Holeševicah pri Pragi in prezidavo obstoječega pristanišča v Karlinu, l. 1893. se je pa sklenilo moderno kanalizirati vso vodno progo od tu do deželne meje.

Na progi od Prage do Ustja, ki meri 121 km, so tehniki nasvetovali 13 nadrževalnikov (češko: zdýmadlo), in sicer 6 na Veltavi in 7 na Labi, in so preračunili delo pri 2.1 m vodne globočine na 26 milijonov kron. Od tega je prevzela država $\frac{2}{3}$, dežela $\frac{1}{3}$ vseh stroškov.

Vse podjetje mora izvesti posebna kanalizacijska komisija, ki obstoji iz 5 državnih in 4 deželnih zastopnikov pod predsedstvom češkega namestnika ali njegovega zastopnika. Delo, ki se mora zvršiti, je:

1. kanaliziranje rek Veltave in Labe od Prage do Ustja n. L.,
2. reguliranje Veltave v Pragi in
3. razširjenje holeševskega pristanišča v Pragi, da bo trgovsko pristanišče.

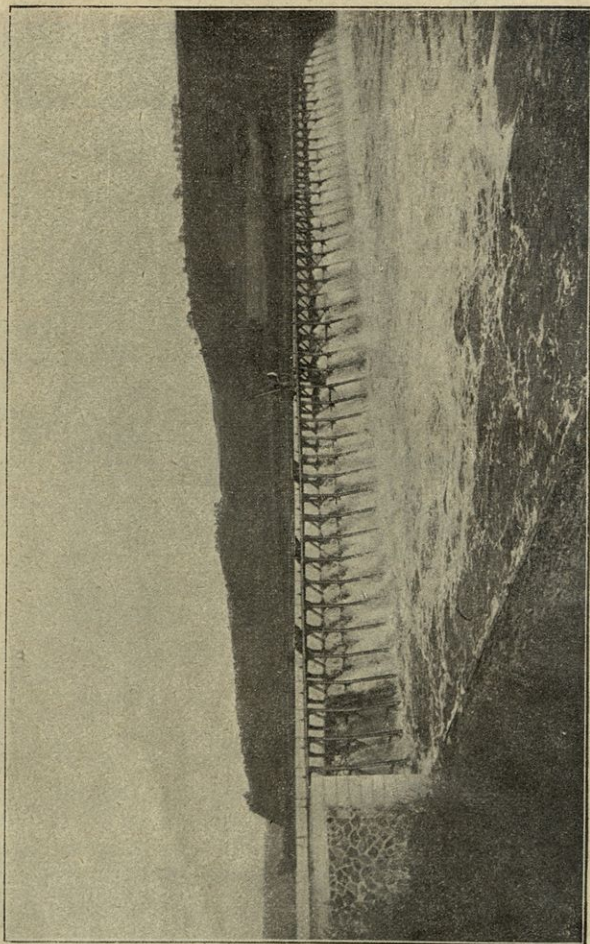
Dosedaj je komisija izvedla svojo nalogo le deloma. Uravnala je pristanišče in kanalizirala progo od Prage do Beřkovic in je že tudi pričela z regulacijo reke Veltave v Pragi.



Podoba 14. Razporni (stebrični) jez v Troji.

Nas seveda najbolj zanima del regulirane reke od Holeševic, oziroma od osebne pristanišča v Karlinu do Beřkovic, kjer smo se z ladjo vozili.

Pred regulacijo sta bila plovbi na potu: 1. veliki padec reke in 2. nizka voda, zlasti poleti, kadar je suša. Pri taki suši je imela Veltava na mnogih krajih komaj $1\frac{1}{2}m$



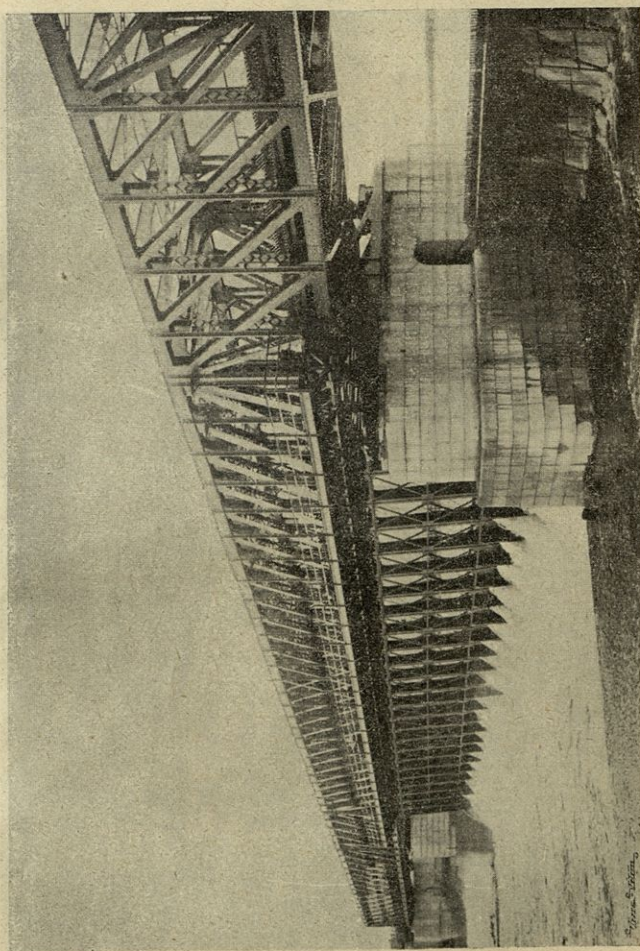
Podoba 15. Zaporni jez v Libšicih.

globočine, kar seveda niti za prazne ladje ni zadostovalo.

Zato so sedaj reko tako uravnali, da ima najmanj 2 m 10 cm globočine, tako da po njej lahko plovejo

ladje s 600 t (600 ton = 6000 metr. stotov), ki se pogreznejo 1 m 80 cm globoko.

To so dosegli na različne načine. Strugo reke

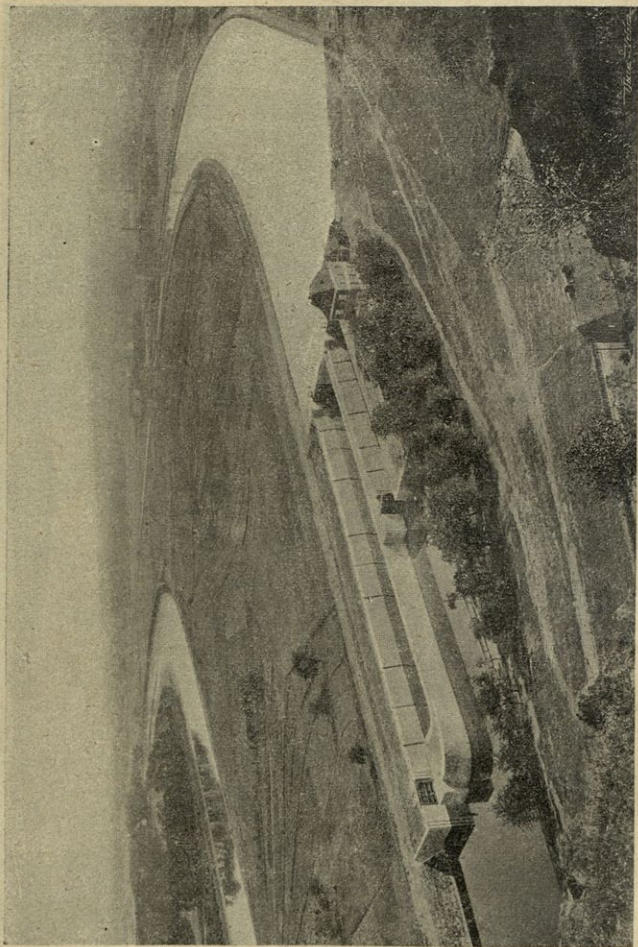


Podoba 16. Jez z mostom v Miřovicih.

so uravnali in poglobili in potem s pomočjo nadrževalnikov vodo vzdignili.

Vsak nadrževalnik obstoji iz 4 delov, in sicer :

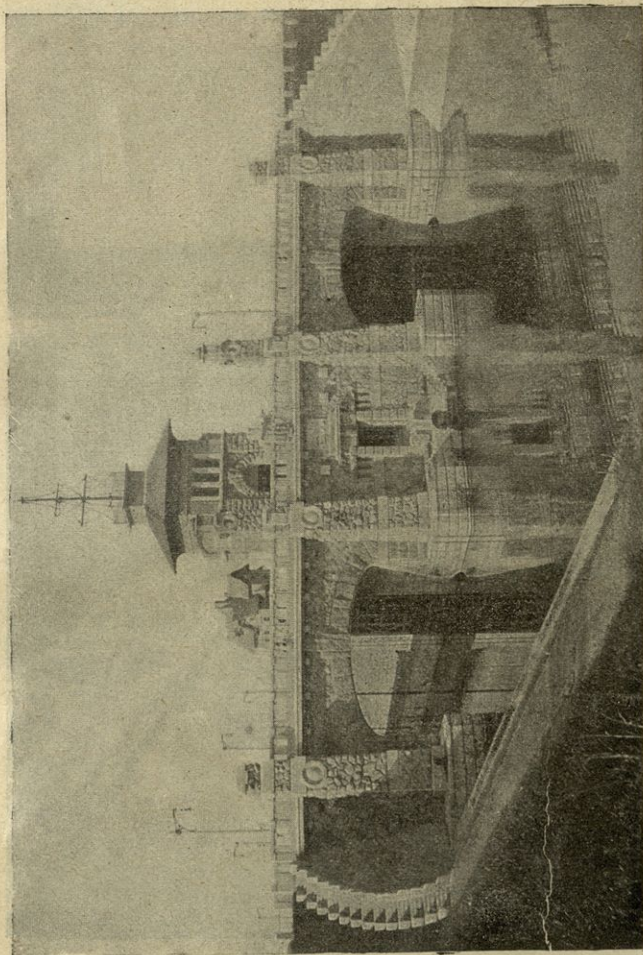
a) Iz premičnega jeza, ki se da odpirati in zapirati. Z njim se voda vzdiguje (nadrži), tako da ima zadostno globočino (2.1 m). Jez mora biti seveda



Podoba 17. Plavilo pri Podbabi.

tako narejen, da se v nevarnosti, to je pri veliki vodi, spomladi, kadar se led taja in odhaja itd., lahko hitro odpre, položi (sklopi) ali vzdigne. To je mogoče s

pomočjo železnih stebrov in okvirov, ki se obračajo okoli nepremične osi na dnu reke, kamor so vdelana stavila (rake).

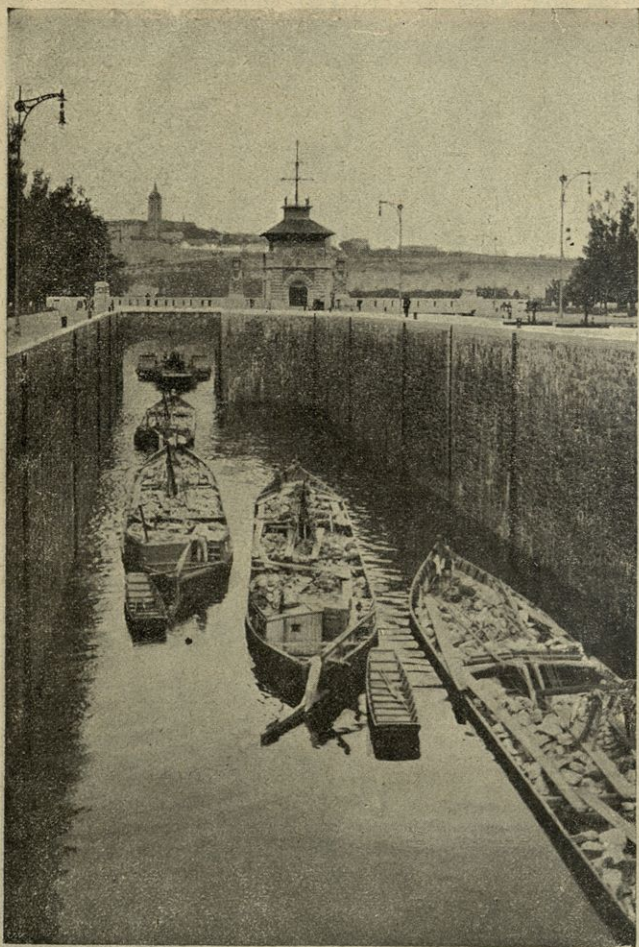


Podoba 18. Pogled na spodnje oglavje plavila v Hořinu.

Razne jezove kažejo podobe 14., 15., 16.

b) Iz plovnega kanala, to je iz umetne rečne struge, ki dovaja vodo k plavilu, da se z njim

obide padec reke. Taki kanali so tu 300 *m* do 10 *km* dolgi in 2·10 do 2·50 *m* globoki, na dnu pa 20 *m* široki,

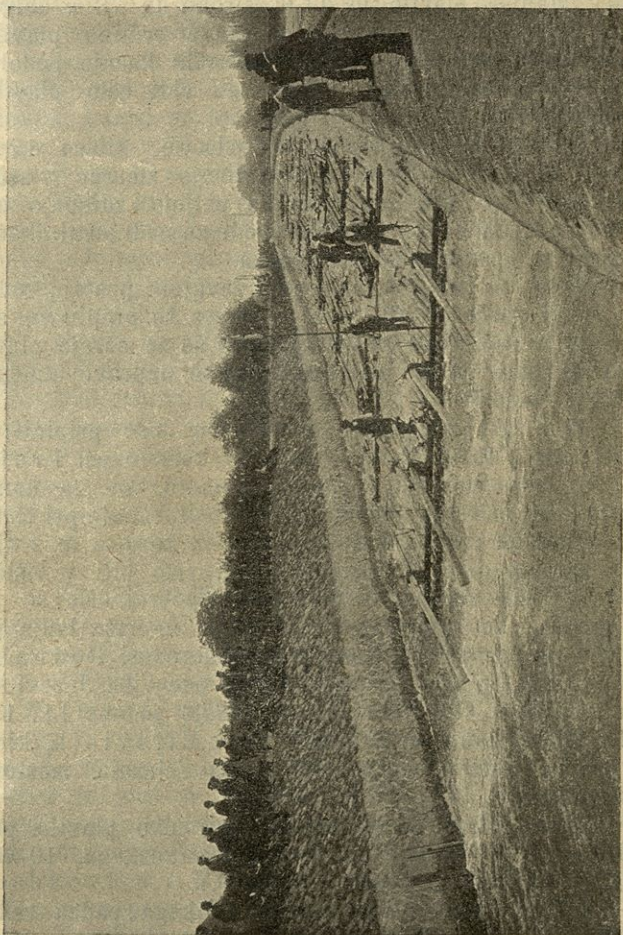


Podoba 19. Ladijni vlak zapušča plavilo pri Hořinu.

tako da se v njih lahko srečata dve veliki ladji. Bregovi kanalov so utrjeni s tlakom, pri velikem postran-

skem, 10 km dolgem kanalu med vasema Vranjani-Hořin z betonom.

(Plovni kanal glej na podobi 17. spredaj. Zadaj na levo je naravna struga reke.)



Podoba 20. Prepust za plave v Troji.

c) Iz plavil ali plovnihi komor, kjer se ladja, oz. celi ladijni vlaki vzdigujejo na višino zgornje, oziroma se spuščajo na višino spodnje vode.

Plavila se delajo vedno po dve, drugo poleg drugega ali drugo za drugim, in sicer eno manjše, da se v njem lahko hitro spuščajo, ozir. dvigajo majhne ladje, eno veliko pa za velike ladje ali več ladij skupaj (ladijni vlak). Manjše plavilo je 11 *m* široko in 78 *m* dolgo, večje 20 *m* široko in 133·4 *m* dolgo. V veliko plavilo gredo lahko štiri ladje hkrati. Plavila kažejo podobe 17., 18. in 19. Na 17. podobi se vidi celo plavilo dveh komor.

d) Iz prepustov za plave, ki so 12 *m* široki, ob straneh obzidani in imajo zmerno viseče dno, da se po njih plavi lahko peljejo, zdrsnejo od višine nadržane vode na višino vode za nadrževalnikom. Prepust za plave kaže 20. podoba.

Sedaj že deluje 6 takih nadrževalnih postaj; toda ker je na spodnji Labi reka mestoma še preplitva, se še malo rabijo, ker tam velike ladje še ne morejo pluti. Zato se delo hitro nadaljuje, da se napravi končna zveza z Nemčijo. —

Med tem zanimivim pojasnilom smo pripluli s svojo ladjo „Marijo Valerijo“ v prvo komoro pri Troji. Ko so ladjo spustili v plovno komoro, so za nami zaprli železna vrata komore in so odprli kanale pri tleh.

Voda je začela hitro odtekat iz komore in z njo naša ladja padati. V petih minutah smo bili v višini spodnje vode, kakih 5 *m* niže kakor poprej. Ko se je to zgodilo, so odprli spodnja vrata, in naša ladja je plula naprej po reki do naslednje komore pri Podbabi (glej pod. 17.), kjer se je isto delo ponovilo. Jezovi so zelo zanimivi. Tri jezove nam kažejo podobe 14., 15. in 16. Zlasti zanimiv je mostni jez v Miřovicah, kjer je jezova sestava v zvezi z novim železnim mostom državne ceste.

Izmed plavil je pa najbolj zanimivo plavilo pri Hořinu, ki se nahaja na koncu postranskega, 10 *km* dolgega kanala (glej pod. 18. in 19.).

Zaradi neugodnih tal in velikega padca reke Veltave so namreč zgradili stranski kanal (novo strugo reke), ki pelje daleč vstran od Veltave in ki drži za njenim naravnim ustjem v Labo, tako da tvori ta kanal umeten tok Veltave z Labo.

Pri zgradbi tega kanala so morali odkopati pol milijona m^3 (kub. metrov) zemlje, napraviti 130.000 m^3 zidu in za bregove so porabili 80.000 m^3 betona.

Kanal je 20 m širok, $2\frac{1}{2}$ m globok in speljan deloma nad površino sosednih zemljišč. Čez njega vodi 7 mostov.

Na koncu kanala se nahaja krasno izdelano veliko plavilo (glej pod. 18. in 19). Samo mala komora tega plavila, kamor so nas spustili, drži 800.000 hl vode, ki se pa lahko v 5 minutah izpusti. V njej so našo ladjo spustili za 10 m niže, kakor je stala prej na zgornji vodi. Voda, ki pri tem odteka iz komor, poganja vodne turbine, ki proizvajajo elektriko. S to elektriko se prav lahko odpirajo ogromna vrata v komori. Ko smo zapustili hořinsko plovilo, smo že od daleč videli Melnik v zastavah in v pristanišču na stotine ljudi.

Kmalu nato se je naša ladja usidrala v pristanišču (glej pod. 21.), in stem smo končali to zelo zanimivo plovbo.

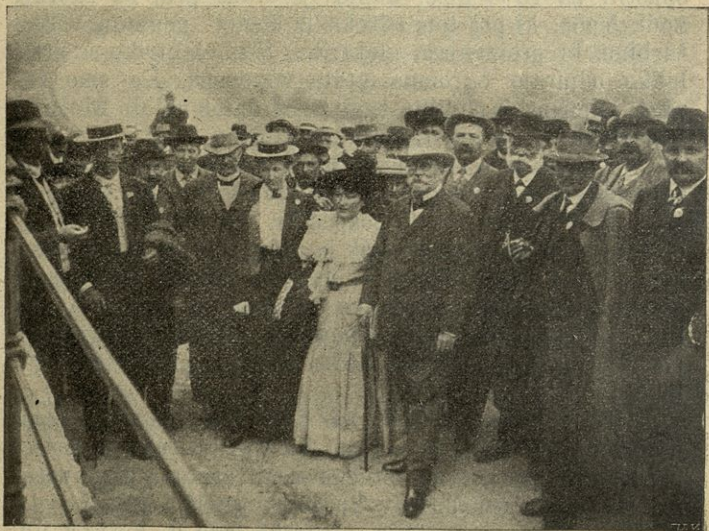
Med potom nas je gospod dr. Karel Viškovsky, deželni poslanec, ces. svetnik in ravnatelj tajništva češke sekcije dež. kult. sveta, ki nam je izdelal tudi načrt za vse potovanje na Češko in nam je bil dva dni ljubezniv in prijazen spremljevalec, večkrat fotografiral. Njegove izvrstno uspele slike kažejo podobe 13., 21. in 22.

Ko smo se izkrkali, nas je z iskrenimi besedami nagovoril melniški župan g. Vávra, ki nas je prišel pozdravit v spremstvu mestnega in okr. zastopa, g. glavarja dr. Brožke, oskrbnikov knezovih graščin gg. Deyla in Pičmana, ravnatelja vinarske šole g. Fořta itd. Ko ga je voditelj potovalcev zahvalil za pozdrav (glej podobo 22.) in za lepi sprejem, smo zasedli pripravljene kočije in smo se peljali v mesto, kjer nas je čakal obed, kajti ostri, hladni veter na Veltavi nam je zbudil tek, dasi smo se med potom v restavraciji kneza Lobkovic v Nelahozevsi pri izbornem rovdniškem pivu prav dobro okrepčali.

Po skupnem obedu, ki so se ga udeležili tudi vsi gospodje, ki so nas spremlili iz Prage, zastopniki mesta, veleposestva, ravnatelj vinarske in sadjarske šole itd., smo se najprej podali v vinarsko in sadjarsko šolo (glej

pod. 23.). Tam nas je pozdravil njen ravnatelj, priznani strokovnjak gospod Karel Fořt, in nam je pojasnil namen ter zgodovino šole takole:

Vinarsko-sadjarska šola na Melniku je bila ustanovljena l. 1885., najprej kot enoletna, in se je pozneje izpremenila v dvoletno. Začetki so bili skromni, ker sta dali država in dežela le po 4000 K podpore za ustanovitev. Mesto Melnik je dalo zavodu na razpolago skromno hišo, gole bregove nad reko Labo za napravo



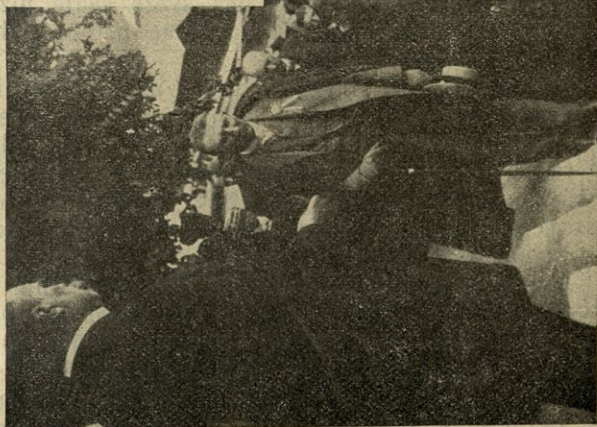
Podoba 21. V melniškem pristanišču.

vinogradov in njive za ustanovitev vrtov in drevesnic. Šele po 10 letih obstanka se je s pomočjo države in dežele sezidalo novo, pripravnejše poslopje za šolo in za postajo za porabo sadja. Stalni deželni letni prispevek znaša sedaj 4000 K in državni 5000 K. — Šolo upravlja kuratorij..

Poslopje za tehnično porabo sadja so dali novoustanovljenemu sadjarskemu društvu na razpolago, ki je s podporo 100.000 K postajo opremilo s potrebnimi

stroji in z drugim inventarjem. Podpora je bilaodeljena pod pogojem, da podjetje, ki se je pri šolidruštvenim potom osnovalo, ne sme biti dobičkarsko, temveč da ima v prvi vrsti namen, učencem šole dati priliko, da se v porabi sadja v velikem slogu praktično izuče in da se pri tem nauče sami presojudati, kateri način porabe sadja je najbolj pripraven in najbolj dobičkonosen.

Gospod ravnatelj nas je nato peljal v postajo za porabo sadja. Tam stoje veliki stroji za kuhanje povidljev (povidlje = gosta sadna kaša) (glej pod. 24. in



Podoba 22. Voditelj slovenskih izletnikov B. Skalický odgovarja na pozdrav melniškega župana V. Vavre.

25.). Povidlja izdelujejo posebno iz češpelj. Jeseni, kadar je tvornica v polnem tiru, jih izdelajo do 40 q na dan. Finejša povidlja se imenujejo franc. marmelada. To izdelujejo iz marelic, višenj, ribeza, agraza itd. Iz enakega sadja, dalje iz hrušek in jabolk iz-

delujejo tudi sadno žolico (franc. gelée, beri želé) in sadne konserve (v sladkorju vkuhano sadje), ki jih narede do 5000 pločevinastih škatljic na dan.

Dalje je pri postaji velika sušilnica, ki posuši na dan 10 q sadja. Poleg sadja sušijo tudi zelenjad, ali jo tudi vkladajo v ocet itd. Za luščenje zelenega graha imajo poseben, izviren ameriški stroj. Za izdelovanje sadnega špirta imajo dva stroja, za izdelovanje slivovice en stroj sestave „Deroy“, ki drži (kotel) 330 l, in enega sestave „Vakum“, ki se, če se mu kapa zamenja z drugo, lahko rabi za rektifikačni stroj za izdelovanje konjaka.

Vse te stroje goni parni stroj 12 konjskih moči. Sadje se pa vkuhava s soparom, ki ga dobavlja kornevalski parni kotel z 32 m² kurilne površine. Zanimivo je, kako se postaje poslužujejo posestniki. Vsak posestnik, ki sadje pripelje (opomniti je, da ima v tem kraju vsak kmet lep in velik sadni vrt), pove, kaj naj se naredi iz sadja. Postaja lahko vsak dan sprejme do 1000 q sadja.

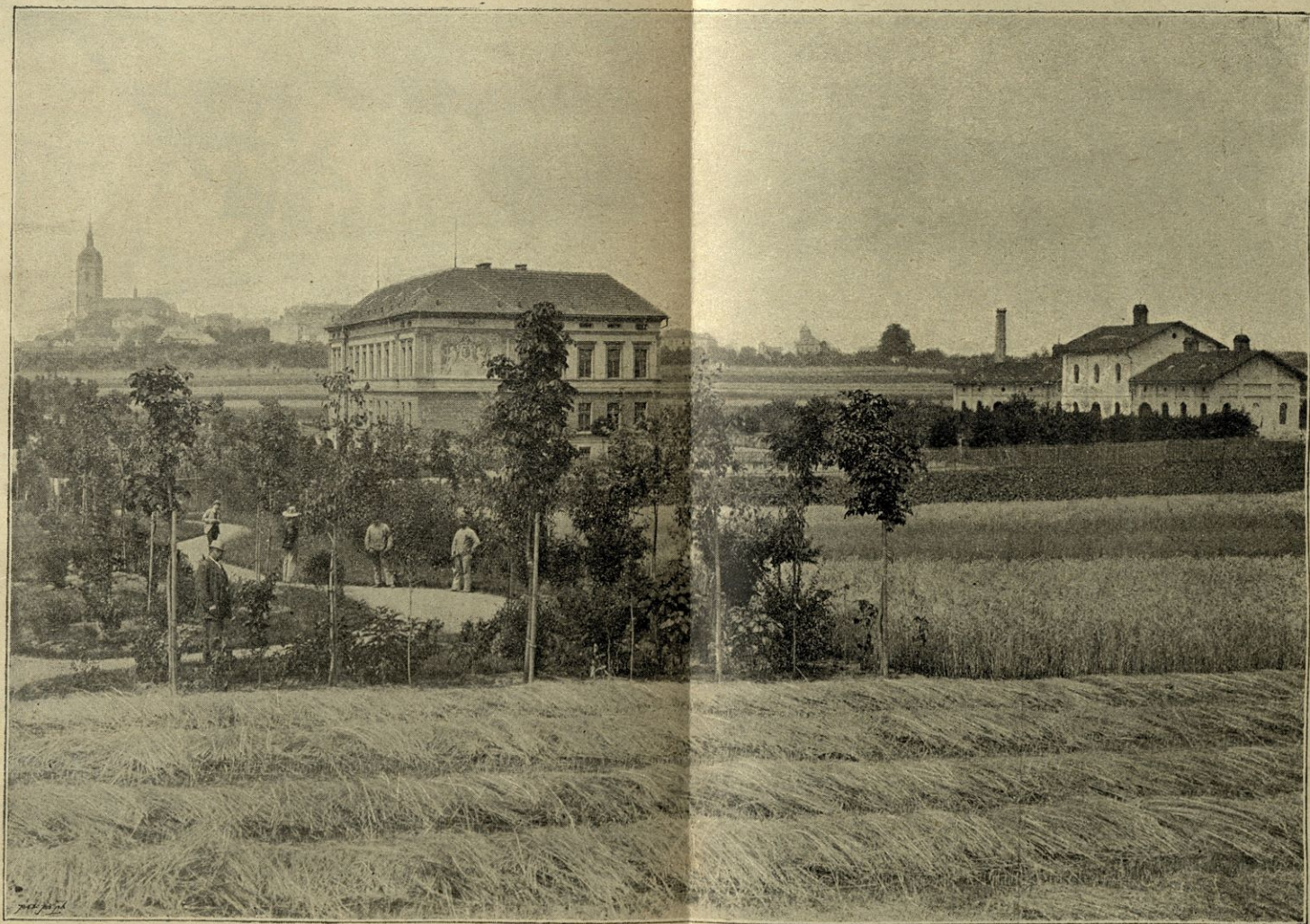
Če je sadja veliko in če ima sveže sadje nizko ceno, se vsako jesen na razne načine porabi kakih 10.000 q (100 vagonov) sadja.

Posestniki pripeljejo sveže sadje, in če je tvornica v polnem teku, takoj lahko dobijo povidlja, sušeno sadje itd., kolikor jim gre po množini (teži) pripeljanega sadja, tako da izdelke lahko takoj domu odpeljejo. To velja seveda le glede povidljev, sušenega in konserviranega sadja; slivovica, sadno vino itd. se dobi šele čez nekaj mesecev.

Kuratorij pobira za izdelovanje takih trajnih izdelkov iz sadja tele pristojbine: za 1 kg povidljev 10 h, za 1 kg marmelade 20 h, za 1 l sadnega mošta 10 h, za 1 l desertnega (sladkega, močnega) mošta 20 h, za 1 l konjaka (z davkom vred) 70 h, za 1 l slivovice tudi 70 h. Za sušenje zelenega graha in zelenjadi se plača po tem, kakšna je sirovina in kako pripravljeno si želi posestnik.

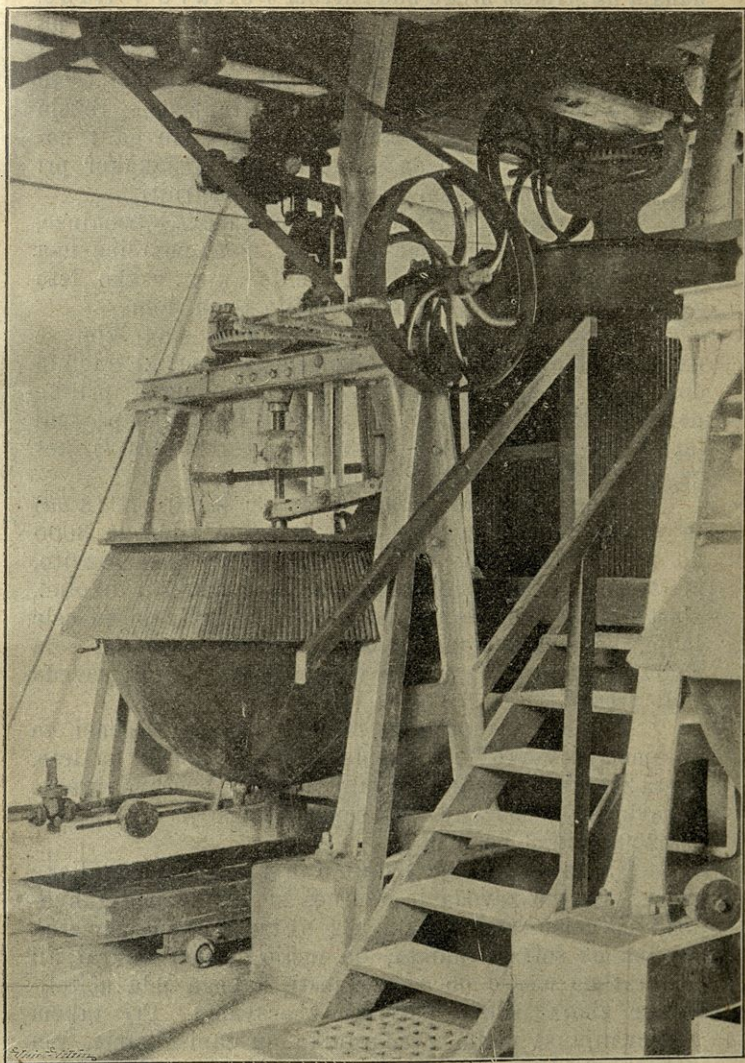
Za sušenje sadja se plačuje po 8 K za 100 kg suhega izdelka.

Ko smo si ogledali še šolsko poslopje in vrt, smo se podali v spremstvu g. ravnatelja v vinograd, ki se



Podoba 23. Vinarska in sadjarska šola v Melniku (na levi šolsko poslopje in vrt, na desni postaja za porabo sadja).

THE UNIVERSITY OF CHICAGO PRESS



Podoba 24. Postaja za porabo sadja v Melniku. (Stroj za vkuhanje povidljev, nad njim stroj za pasiranje povidljev.

nahaja na strmem bregu nad izlivom Veltave v Labo. Vinograda ima zavod 2 ha, seveda še starega, ker na Češkem še ni trtne uši. Vendar so pa pripravljeni na njo in imajo že ameriške matičnjake in trtnice. Trto vzgajajo tu na sličen način kakor na Kranjskem; režejo namreč na eno ali na več reznic (palcev) in na 1 nappnenec (šparon), samo da drže stari les nižji kakor pri nas, ker je treba jeseni trto z zemljo zagrniti.

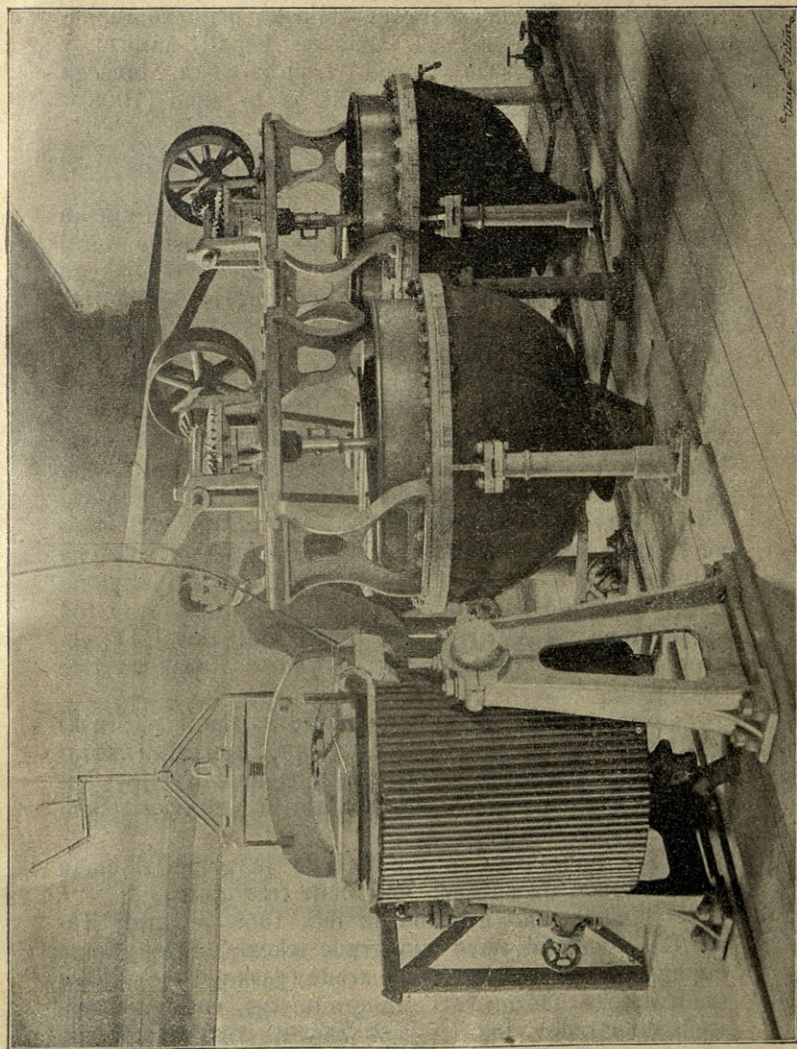
Sade največ beli in črni burgundec, traminec, nemški rizling, torej same fine vrste. 2 ha površine ima šola še puste vinogradniške zemlje, kjer vsako leto zasade en del, da se učenci priučijo temu delu.

Zavod ima veliko klet (za 1000 hl vina), kjer se navadno šola 200 do 300 hl izbornega vina, ki na leto donša 8 do 10 tisoč kron. Vino smo imeli priliko pokusiti pri večerji. Bilo je izborno. Dosegajo pa tudi lepe cene, in sicer 100 do 300 K za 1 hl (100 l), ker ga skoraj vsega prodajo v buteljkah.

Poleg vinogradov ima šola lep sadni vrt (3 ha) in velike drevesnice, od koder na leto odda za 3000 do 4000 K drevesec. Tudi vrtnarstvo je lepo razvito, zlasti pridelovanje zelenjadi, ki je v melniški okolici, zlasti blizu Lovosic, jako razvito. Izvažajo se cele ladje, polne zelenjadi, daleč v Nemčijo. Ker pa šola vzdržuje mestne lepotečne vrtove (parke), goji seveda tudi vrtnarstvo.

Pri šoli je internat za 30 učencev. Učenci se sprejemajo vsako leto in plačujejo po 350 K na leto. Za ta znesek dobivajo stanovanje, kurjavo, svečavo, hrano, zdravniško pomoč itd. Za revne učence je 7 štipendij po 200 K in 3 po 300 K.

Na zavodu deluje 5 stalnih in 4 pomožne učiteljske moči. Vodstvo zavoda je vzorno, za kar se ima zahvaliti izbornemu strokovnjaku g. Fořtu. Posebno pametna uredba na šoli je tudi ta, da imajo učenci enkrat ali večkrat na mesec ob navzočnosti kakega uda učiteljskega zbora svoja posebna zborovanja. Pri takem zborovanju si volijo predsednika in zapisnikarja. En učenec predava potem kako strokovno ali poučno razpravo. Po nji se otvori debata in se pri tem postopa popolnoma parlamentarno.



Podoba 25. Postaja za porabo sadja v Melniku. (Varilni kotli za povidlje.)

Stem se učenci šolajo za samostojen in dostojen nastop v javnem življenju. —

Zahvalivši gospoda ravnatelja za prijazno razkazovanje vzornega zavoda, smo se podali najprej v melniški grad kneza Jurija Lobkovica, bivšega deželnega maršala (glavarja), ki je to zimo (1908—1909) preminul.

Pri tej priliki naj navedem nekaj podatkov o češkem vinstvu sploh.

Ljudska kronika pravi, da se je na Češkem vinska trta pričela gojiti že v dobi prvega kristjanstva, torej okoli l. 874. Tedaj je baje soproga prvega kristjanskega češkega kneza Bořivoja, sv. Ljudmila, dobila trte z Moravskega in jih je zasadila v svojem rojstnem kraju Pšovu, sedanjem Melniku, in sicer posebno s tem namenom, da bo vino pri roki za krščansko bogoslužbo.

Najbolj se je vinstvo razvilo pod češkim kraljem Karlom IV., ki mu Čehi zaradi njegovih velikih zaslug za domovino pravijo „otec vlasti“ (oče domovine).

Ta zelo izobraženi kralj, ki je tudi v Pragi ustanovil prvo srednjeevropsko univerzo, se je šolal na univerzi v Parizu in je s Francoskega pripeljal na Češko burgundsko trto (burgundec), ki se je od tod razširila po vsi Avstriji. Ker je bil kralj Karel IV. obenem nemški in rimski cesar, je tudi z Renskega trte vpeljeval.

Kralj Karel IV. je dal nasaditi zlasti v praški okolici velike vinograde, zlasti tam, kjer stoji sedaj predmestje Prage, ki se še danes imenuje Kraljevi Vinogradi. Dalje je dal zlasti ob Labi in Veltavi s trtami zasaditi puste bregove.

S Francoskega in z Renskega je pripeljal umne vinogradnike, da so domačine učili trte gojiti.

S pomembno naredbo iz leta 1358. je kralj Karel IV. osvobodil nove vinograde skozi 12 let vsega davka, je ustanovil gorniške urade (perkmojstre), ki so imeli nalogo nadzorovati vinogradništvo, voditi urbarje vseh vinogradov in strogo kaznovati vsak pregrešek, zlasti pa poškodbo vinogradov in ponarejanje vina. Perkmojstri so celo določali cene vinu, puste, za vinograde

sposobne vinogradniške lege so odkazovali pridnim posestnikom itd.; imeli so torej veliko veljavo.

Ni čuda, da se je vinogradništvo jako lepo razvilo. Še v 16. stoletju je bilo vinogradništvo na Češkem jako razvito in se je takrat pridelalo 600.000 čeških veder, to je okoli 500.000 *hl* vina na leto. Kranjska je pridelovala zadnji čas približno polovico tega. Po starlh zaznamkih so dali nekteri dobro gojeni vinogradi do 40 *hl* vina na 1 *ha*, kar dokazuje, da so morali biti ti vinogradi v zelo dobrem stanju.

Najbolj upadlo je češko vinstvo vsled tridesetletne vojne, ko se je na tisoče rodbin izselilo iz dežele v tujino in se je večina vinogradov opustila. Kako razširjeno je bilo vinstvo na Češkem v starih časih, pričajo še danes številna krajevna imena, kakor Vinica, Vinogradi i. t. d. Še leta 1820. je imela Češka 2578 *ha* vinogradov, l. 1872. pa le še 690 *ha*. Vinograde so opuščali zlasti zato, ker so menili, da je podnebje za trto neprikladno, dasi ima Češka ugodno, kotlinasto, proti burji zavarovano lego in leži v enaki zemljepisni širini kakor sloveči Burgund na Francoskem, pa veliko bolj južno kakor sloveči vinogradi ob Renu na Nemškem,

Od l. 1872. se je zlasti po zaslugi knezov Lobkovicov začelo vinogradništvo zopetboljševati. Posebno se je obdržalo in utrdilo vinogradništvo v melniškem in žernoseškem okraju na spodnji Labi, dalje nekaj malega v okolici Prage (Troja), pri Roudnici, Lovosicah i. t. d., tako da ima danes Češka še 865 *ha* vinogradov in se je pridelalo v zadnjih 10 letih povprečno 10.630 *hl* vina na leto.

Obenem s francoskimi trtami se je že za časa Karla IV. vpeljal na Češko sedanji staromelniški način obrezovanja na reznico (*palec*) in napnenec (*šparon*).

Črni burgundec še vedno tako režejo, bele vrste pa navadno režejo na glavo s palčki (čepki, reznicami), vrsta prinč (baje od „vinum princeps“), ki je najbrž bela pavrsta traminca, dalje rdeči traminec, zeleni silvanec, zeleni veltlinec (*rivola* imenovan) rdeči veltlinec (*tarant* imenovan), elblink, muškatelec in španjol.

V zadnjih 30 letih se je z jako dobrim uspehom začel saditi v večji meri tudi nemški (renski) rizling in dišeči traminec, v novejšem času tudi beli burgundec.

Kletarstvo je tu na jako visoki stopnji, posebno ker je navada prodajati šele več let stara, za buteljke popolnoma zrela vina.

Melnik je torej zibelka češkega vinstva.

Največji vinogradnik je tu knez Jurij Lobkovic, ki je obenem največji vinogradniški posestnik na Češkem. Vsi njegovi vinogradi merijo skupaj 56 *ha* (= 97 oralov). Nekatere parcele so do 8 *ha* velike. Na impozantnem, vso okolico obvladujočem kraju stoji stari melniški grad, ki je na svoji južni strani obdan z vinogradom sv. Ljudmile. Grad je zelo star. Na njegovem mestu je pred več kot 1000 leti stal grad Pšov, kjer se je rodila sv. Ljudmila. Za češkega kralja Jurija Podjebrada in pozneje je bil grad last čeških kraljev. Podjebradova vdova, kraljica Ivana, je tu stanovala do svoje smrti (l. 1475.) in tudi v naslednjih dobah je bil grad priljubljeno bivališče ovdovelih čeških kraljic. Pozneje je bil dan grad v zakup raznim plemičem, nazadnje leta 1646. Hermanu Černinu grofu iz Hudenic. Njegov vnuk, Herman Jakob, je od češke krone grad kupil. L. 1753. se je sem priženil Avgust Anton knez Lobkovic, in njegov potomec je tudi sedanji lastnik.

Grad je jako zanimiva stara stavba. Zaradi omejenega časa smo si ogledali le nekatere njegove dele, tako nekatere dvorane z galerijami slik in eno, t. zv. Černisko dvorano, ki je izpremenjena v vinarski muzej, kjer se nahajajo zelo zanimive zbirke raznih starih in novih spisov, starega in novega orodja itd., nanašajočega se na češko, zlasti seveda na melniško vinstvo. Odtod smo se podali v zelo obsežne kipelne kleti, kjer smo zlasti občudovali veliko staro melniško in novo hidravlično stiskalnico.

Končno nas je oskrbnik knezovega vinogradništva in kleti gospod Pičman peljal v velike založne kleti, ki so večinoma v skali izklesane. Glavne grajske kleti so iz treh nadstropij in več oddelkov, ki smo si jih ogledali. Poleg teh kleti ima knez pri bližnjem gradu v Turbovicah velike kleti, kamor gre do 2000 *hl* vina.

Vsa zaloga znaša 6 do 7000 *hl*. Ko smo si še ogledali šampanjsko klet, kjer leži več tisoč buteljk šampanjca, smo se podali v glavni kletni oddelek, kjer smo pred orjaškimi sodi, od katerih največja dva držita po 125 *hl* (po 223 avstr. veder), pri dobri poklonjeni nam južini pokusili razna melniška vina, katerih fina kakovost nas je presenetila. Zahvalivši nato gospoda oskrbnika Pičmana za njegovo prijaznost, da nam je vse zanimivosti razkazal, smo se podali v spodnji del mesta, kjer ima svoje kleti veleposestnik in vino-tržec gospod Josip Viktorin, največji melniški me-ščanski vinogradnik.

Pred hišo smo občudovali zlasti lepi sadni vrt, ki iz njega dobiva g. Viktorin samo za marelice do 3000 K na leto.

Ko smo stopili v hišo, so nas pozdravili g. Josip Viktorin sam in njegov gospod sin ter oskrbnik g. Jan Prosser.

Ko smo si ogledali veliko klet, ki je zlasti zara-ditega jako zanimiva, ker je popolnoma nadzemeljska in je zgrajena večinoma iz betona po sistemu ameriških ledenic (z dvojnimi zidom), strop pa izoliran s šoto, nam je ljubeznivi naš gostitelj dal pokusiti izborne svoje pridelke raznih letnikov in vrst. Zahvalivši ga za to, smo se v spremstvu g. Viktorina podali skozi njegove vinograde mimo njegove vile zraven melniškega gradu nazaj v hotel in smo utrujeni od mnogih vtisov zanimivega dne sedli k večerji.

Pri večerji so nas počastili razni zastopniki melniške inteligence, vinarska šola in klet kneza Lobkovica sta nam pa postavila 80 steklenic finega vina na mizo, ki nas je prav razvedrilo in smo vztrajali v veseli družbi dolgo v noč. Zjutraj dne 10. avgusta je bilo treba zopet zgodaj vstati, kajti že ob šestih smo se peljali s parnikom naprej v **Dolenje Bečkovice**. kamor smo dospeli ob sedmih zjutraj. Pri pristanišču nas je pričakoval in pozdravil občinski zastop ter g. Mat. Deyl, oskrbnik vinarstva in kleti princa Ferdinanda Lobkovica, predsednika deželnega kmetijskega sveta, sedanjega deželnega maršala in vnetega pospeševalca kmetijstva, zlasti pa vinstva.

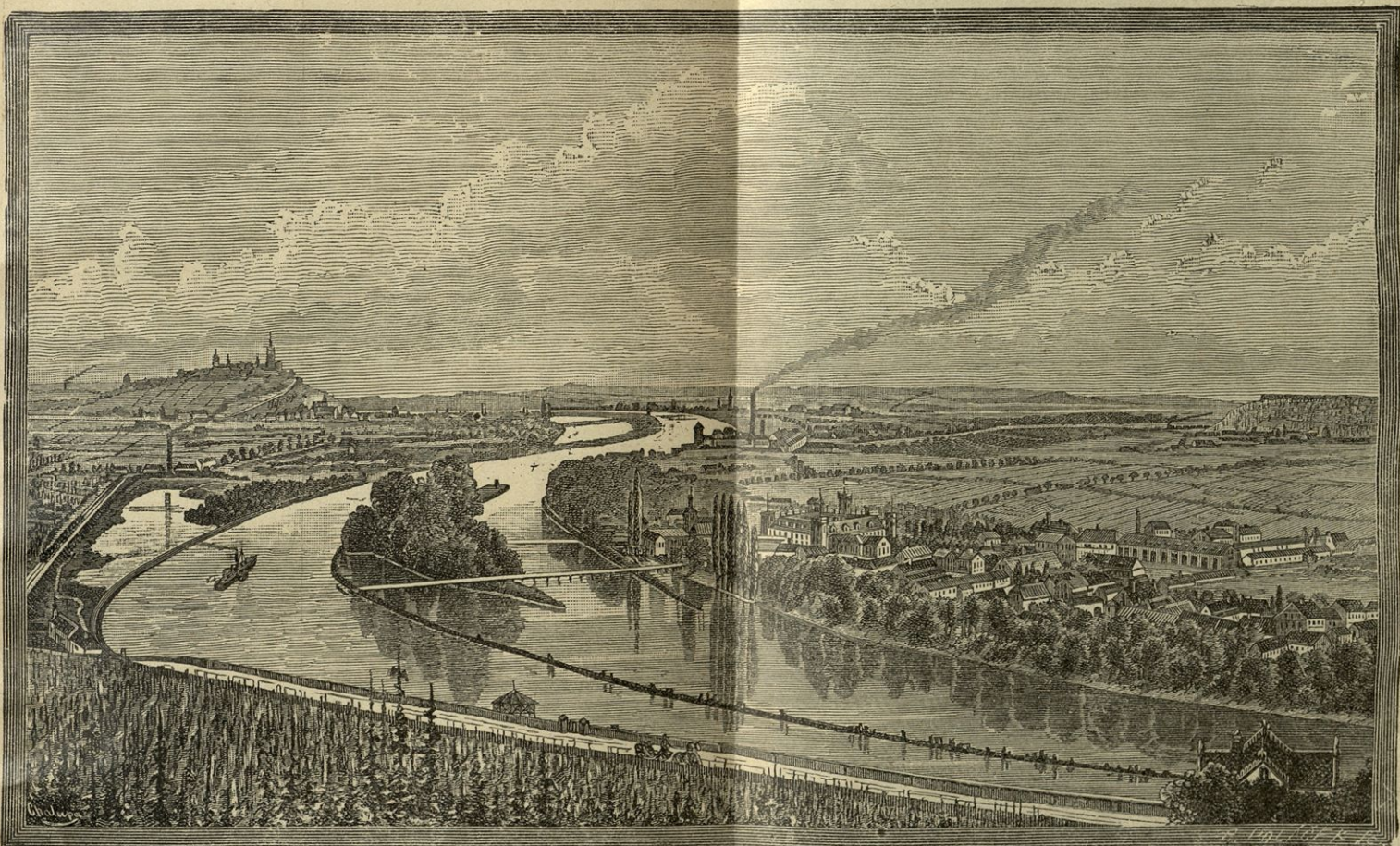
Krasen pogled se nam je odtod odprl na prinčeve vinograde, ki leže na nasprotnem bregu reke Labe, ter v ves kraj nazaj proti Melniku (glej podobo 26.). Od pristanišča smo se podali ob krasnih sadovnjakih, polnih lepega drevja, obloženega z sadjem, v vas Beřkovice in tukaj v prinčev dvor (marof) in v velike njegove kleti, kjer nam je njegov oskrbnik g. Deyl razkazal dvor in veliko vinsko klet. Vinogradi princa Ferdinanda Lobkovic a merijo nad 80 oralov in dajejo res izborna bela in rdeča vina. O tem smo se v Dol. Beřkovicah popolnoma prepričali. Gospod oskrbnik Deyl nas je namreč peljal v knezovo restavracijo pri kolodvoru, kjer nas je pričakoval zelo fin zajutrek in kjer so na mizah stala za nas pripravljena najfinejša buteljska vina v vrednosti več sto kron. Vina so bila tako fina, da so se lahko kosala s finimi renskimi vini. Ko nas je g. oskrbnik prisrčno pozdravil v imenu svojega jasnega gospodarja, ki je bil vsled bolehnosti zadržan, da bi nas osebno pozdravil, in nas je vsled tega pozdravil telegrafično, zahvalil ga je voditelj potovalcev za vse nam razkazano in je naprosil gospoda oskrbnika, da tolmači našo najiskrenejšo zahvalo gostoljubnemu visokemu svojemu gospodarju.

Težko smo se ločili od tako fino pogrnjene mize, toda z vlakom ob devetih je bilo treba naprej proti Rovdnici.

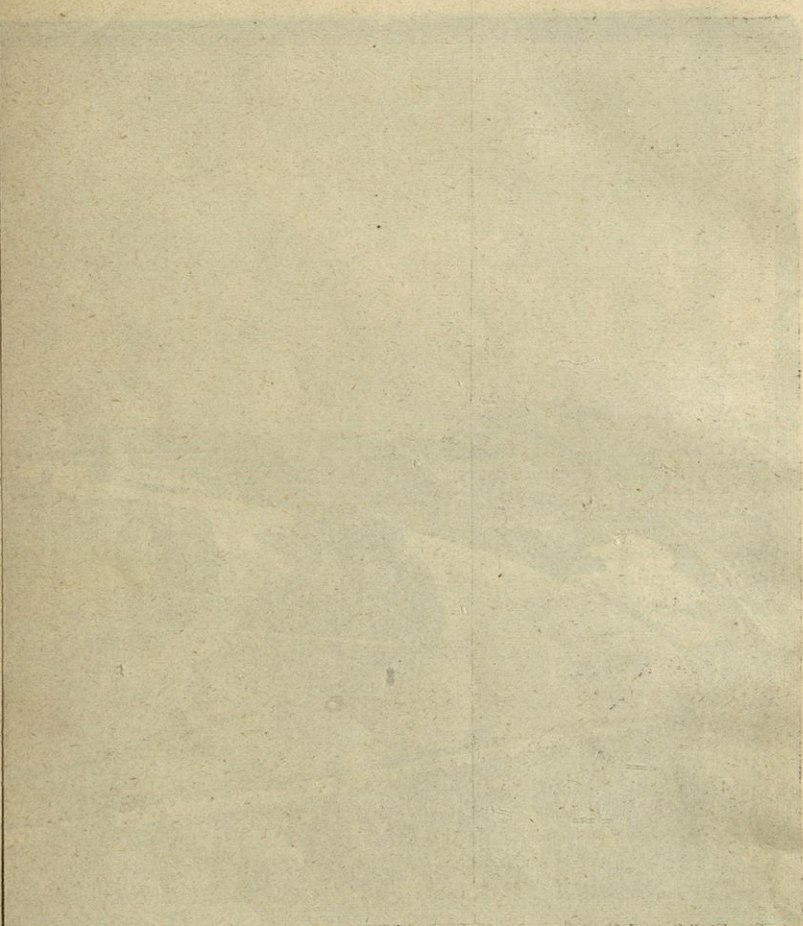
Ko smo se pripeljali v prijazno okrajno mesto **Rovdnico**, so nas na kolodvoru pričakovali zastopniki raznih korporacij z gosp. županom E. Spindlerjem na čelu, ki nas je ob živahnem odobravanju občinstva iskreno pozdravil. Po zahvali iz ust voditelja smo zasedli pripravljene kočije in smo se peljali najprej v tvornico za sejalne stroje g. Jana Pracnerja, kjer nas je že zopet čakalo malo okrepčilo.

Tvorničar gospod Pracner ni samo vzor ljubeznivosti, ampak tudi pravi tip češke podjetnosti in pridnosti.

Kot navaden kovaški pomočnik je začel pred 16 leti s tremi delavci zvrševati težko svojo obrt, pozneje je stopil s tvorničarjem Bächerjem v zvezo, a se je pred nekaj leti ločil od njega, in danes je milijonar,



Podoba 26. Dolenje Bežkovec in okolica. Na levi zgoraj je Melnik in pod njim so prinčevi vinogradi: Šopka, Mlazice, Koráb in spodaj Trojslava. — Na desno od reke v sredi je grad princa Lobkovica in potem dalje na desno dvor in vinske kleti. — Nad gradom je mlin in tvornica za slad, v desnem oglu vinograd Vejčina.



London: The London Library, 1911. 100 pp. 10s. 6d. (London: The London Library, 1911. 100 pp. 10s. 6d.)

posestnik velike tvornice, kjer dela 840 delavcev. V svojem podjetju ima investiranega kapitala nad 2 milijona kron.

Številne njegove iznajdbe, posebno neka vrsta litega železa, ki ni krhko, ampak se da kovati, neumorna marljivost, zlasti pa največja solidnost je pripomogla do tega, da njegovi izdelki slove ne samo po vsi češki deželi, ampak tudi daleč izven njenih mej. Saj pošlje samo v Nemčijo, ki ima itak bogato industrijo, nad 6000 strojev na leto. Izdeluje pa samo sejalne stroje. Ko smo si ogledalin jegov veliki zavod in razne stroje, smo se podali v srednjo gospodarsko šolo, ki smo si jo ogledali pod vodstvom g. ravnatelja Novaka.

Žal, da nam čas ni dopuščal, da bi si bili zavod bolj temeljito ogledali, kajti imeli smo dopoldne še na programu ogledovanje velikanske tvornice tvrdke R. Bächer, ki izdeluje poljedelske stroje, posebno stroje za obdelovanje zemlje (pluge, brane, valje itd.) Gospod Bächer nas je pričakoval s svojimi gospodi sinovi in nam je prijazno razkazal svoj veliki zavod, kjer ima investiranega kapitala nad 4 milijone kron. Zavod obstoji od l. 1880.

Po skupnem obedu smo se v spremstvu gospoda Ferdinanda Kraupnerja, veletržca in tvorničarja, in v družbi raznih drugih gospodov peljali z vlakom v Lovosice. Med potom se nam je pridružil državni poslanec agrarec g. Kotlář, ki nas je nagovoril v čisti slovenščini, ki se je je priučil iz posebnega veselja iz knjig.

Na kolodvoru v Lovosicah so nas pričakovali vozovi gosp. Kraupnerja, ki smo jih zasedli in smo se v senci krasnih sadnih drevoredov peljali v nekaž čez eno uro oddaljeno prijazno ležeče mesto Třebenice, da si tam ogledamo veliko tvornico za porabo sadja, ki je last gospoda Ferdinanda Kraupnerja.

Třebenice, lepo mestece ob vznožju razvalin starodavnega gradu Koštjál, slovi na Češkem po svojem junaškem boju za obstanek svojega češkega značaja na jezikovni meji. Zato so Třebeničani smatrali naš poset tudi za neko odliko svojega kraja od strani Slovencev, in stem je umljiv tudi nenavadno prisrčni

sprejem, ki so nam ga tam pripravili. Mesto, ki ima okoli 1800 prebivalcev, od tega $\frac{2}{3}$ Čehov, je bilo večinoma v zastavah, ljudje v prazničnih oblekah, vse radostno vznemirjeno.

Daleč pred mestom nas je pričakovala velika množica občinstva in razna društva, zlasti „Sokol“, pevsko društvo itd., njim na čelu gospodične v narodnih nošah, ki so nas po iskrenem, v srce segajočem nagovoru ravnatelja meščanske šole in predsednika „Meščanske besede“ gospoda N. Peška okinčale s cvetkami.

Po zahvali iz ust voditelja za tako prisrčen sprejem smo ob petju narodnih pesmi pevskega zbora korakali ob spremstvu neštevilnega občinstva v mesto, kjer nas je pred mestno hišo sprejel mestni zastop. Po krasnem nagovoru gospoda župana Jana Kalousa, ki ga je zanj iz naših vrst z iskrenimi besedami zahvalil g. dr. Božič iz Celja, so nas fotografirali, in koj nato smo odkorakali v tvornico g. Kraupnerja, kjer sta nas g. Kraupner in njegov gospod sin ljubeznivo sprejela in nam tvornico temeljito razkazala. Třebeniški prvoboritelj in plemenit narodnjak, sedaj že umrli dr. Pařík je leta 1895. ustanovil akcijsko družbo za porabo sadja, ne le da bi okrepil češki narodni živelj v Třebenicah, ampak posebno iz tega vzroka, ker je videl, da sadja tako nenavadno bogat kraj svoje krasno sadje za be-raški groš prodaja v sosedno Nemčijo, kjer je od tega bogatelo na stotine trgovcev.

Z akcijskim kapitalom 400.000 K se je ustanovila velika ta tvornica, ki je postala za kraj pravi blagoslov.

Žal, da je vsled premajhnega obratnega kapitala hiral ta debrodelni zavod in bi bil gotovo propadel, če bi ga ne bil rešil narodnjak gospod Ferdinand Kraupner, veletržec v Rovdnici, ki ga je kupil, razžiril, opremil z najboljšimi stroji itd., tako da je sedaj ena največjih tvornic v Avstriji.

Tvornica danes deluje z 48 velikimi stroji in s 27 bakrenimi parnimi varilniki, ki od njih 4 drže po 2200 kg, 2 po 1200 kg sadja.

Parni kotel s 120 m² kurilne površine daje sopar za vkuhanje sadja in za gonjenje parnega stroja s 36 konjskimi silami, ki goni tudi električni dinamo, ki

daje elektriko za potrebno razsvetljavo. Poleg tega ima tvornica 4 velike hidravlične stiskalnice za sadje pri izdelovanju sadnega vina in sadnih sokov, 3 velike destilacijske priprave (največja drži 4000 kg), dalje mnogo manjših strojev, kakor 6 za zapiranje pločevinastih škotelj za sadne konserve, 40 majhnih strojev za lupljenje sadja itd. itd.

V tvornici je vslužbenih 140 delavcev, 12 uradnikov, obdela pa tvornica na leto 70 vagonov raznega sadja razen češpelj, ki se jih vkuha v povidlja 300 do 450 vagonov in v slivovico 27 vagonov. Pri tem se porabi 22 vagonov sladkorja in za kurjavo strojev 120 vagonov premoga.

Raznovrstno sadje obdelujejo na najraznovrstnejše načine. Podarjeni nam cenik izkazuje nad 200 raznih izdelkov iz sadja, dišečega koreninja ali zelenjadi. Največ se izdelava povidljiv, marmelad in kompotov, dalje sadnih vin in najraznovrstnejših sadnih likerjev, ki ravno zaradi tega slovijo, ker se izdelujejo izključno s pomočjo destilacije, digeracije in maceracije iz raznega sadja in raznih rož (koreninja), torej brez rabe kakih esenc in zdravju škodljivih kemikalij.

Ko smo si tvornico v vseh njenih oddelkih ter velike zaloge raznih izdelkov temeljito ogledali, smo pokušali razne izdelke, zlasti kandirano sadje, kompot, likerje itd., in smo se prepričali o izvrstni kakovosti vseh izdelkov, ki jih odjemalcem moremo najtopleje priporočati.

Zahvalivši ljubeznivega in požrtvovalnega narodnjaka in našega gostitelja gosp. Kraupnerja, smo se podali v prostore „Meščanske besede“, kjer nas je občinski zastop pogostil. Nekaj prijetnih ur je hitro minulo ob navdušenih govorih in napitnicah, petju, godbi in raznih nastopih, in smo se, žal, morali kmalu posloviti od dragih nam prijateljev, da se zopet vrnemo na postajo v Lovosice, od koder smo v 3 urah okoli polnoči dospeli z brzovlakom zopet nazaj v zlato Prago.

V kolinski okolici.

Naš počitek ni bil dolg, kajti že ob 5:15 zjutraj smo se morali z vlakom drž. železniške družbe peljati naprej, najprej v Novo vas pri Kolinu.

Že od Melnika naprej nas je spremljal med drugimi tudi deželni sadjarski in vinarski nadzornik gospod Henrik Fořt, sin ravnatelja g. Fořta iz Melnika, ki nam je bil sedaj edini spremljevalec. Toda le nekaj ur.

Že med potom so nas na postajah prijazno pozdravljali. V Velímu nam je bil ob prijaznem nagovoru podarjen lep šopek domačih cvetic, ki smo ga izročili našim damam. Kmalu nato (ob pol 8 zjutraj) smo se pripeljali v Novo vas, kjer nas je pričakovalo večje število posestnikov, njim na čelu župan gospod Václav Siksta in velekmetski g. Adolf Prokůpek, sedanji predsednik češkega odseka dež. kmetijskega sveta.

Gospod župan Siksta nas je v imenu prebivalstva prisrčno pozdravil, in po zahvali iz ust našega voditelja smo se podali na njegovo posestvo, da si ogledamo vzorni sadni vrt, ki je bil s pomočjo podpore deželnega kulturnega sveta ustanovljen pred dvema letoma.

Gospod nadzornik H. Fořt nam je pojasnil pomen vzornih sadnih vrtov, ki sem jih omenil že pri opisovanju češkega sadjarstva, takole:

Deželni kmetijski svet je pred tredi tremi leti začel zmiselno podpirati umno sadjarstvo, in sicer pospeševati v boljših legah in zagrajenih vrtovih zasajanje pritličnega drevja, v slabših legah zasajanje visokodebelnega drevja; dalje trgovsko pripravljanje sadja (prebiranje, zavijanje itd.) po tirolskem vzoru. Da se dožene, katere vrste sadnega drevja bodo v kakem kraju najbolj priporočljive, so se v raznih delih dežele ustanovili vzorni sadni vrtovi, ki merijo najmanj po 1 ha površine, in se za to površino dovoli podpora 1000 K za ustanovitev, 500 K za vzdrževanje v prvih letih.

Od zasajenih sadnih dreves je 70% vrst pripravnih za trgovino in 30% vrst za poskušnje.

Sadni vrt mora biti res vzorno zasajen in obdelan, kar nadzorujeta okrajni vrtnar in g. nadzornik. Tak vrt služi tudi kot demonstracijski objekt pri raznih praktičnih tečajih v sadjarstvu.

Ko smo si ogledali vzorni vrt in velik, z njim zvezan sadovnjak gosp. Sikste, smo šli naprej na pomembni vrt Bedřichov (Friderikov), kjer stoji spomenik na slavno zmago avstrijskega generala grofa

Da una nad pruskim kraljem Friderikom Velikim v sedemletni vojni dne 13. junija 1757. Na vrhu pri spomeniku so nam naši spremljevalci razkazali, kje so stali posamezni oddelki avstrijskih in pruskih vojakov in kako se je vršil boj, kjer je Friderik izgubil 20.000 mož. Nato smo korakali večinoma po posestvu g. Prokûpka v vas Kutlíře na njegov dom. Med potem smo videli razne poljske pridelke in g. Prokûpek ter drugi gospodje so nam prijazno razlagali način gospodarjenja v teh krajih.

V kolinskem okraju sta poglavitna poljska pridelka sladkorna pesa in ječmen, in sicer se seje vsakega $\frac{1}{4}$ do $\frac{1}{3}$ vse osevne površine, ostali $\frac{2}{4}$ ali $\frac{1}{3}$ se rabijo za druge pridelke, zlasti pa za krmo. Zemlja je tu jako rodovitna, je namreč navadno diluvialna (nanošena) peščenoilovnatata rdečkasta zemlja, ki jo imenujejo červinka, ki ji je apnenec za podlago.

Nahajajo se pa tu tudi črne, humozne zemlje, kakor tudi težke, ilovnate in zopet lahke, peščene zemlje; zadnje zlasti na desnem bregu Labe.

Cena zemljišč je visoka, kajti korec (češka kmečka mera = 800 □ sežnjev ali pol orala = 2877 m²) polja se prodaja po 800 do 1300 K, oral torej za ravnoloko goldinarjev.

Danes cene zemljišč v tem industrije zelo bogatem kraju ne določa toliko dobrota sveta, ampak povpraševanje po zemlji, zlasti v bližini Kolina, kjer je mnogo delavstva. Tam se plačuje najemnine od 1 korca (pol orala) zemlje tudi 60 do 70 K na leto, v oddaljenejših krajih 36 do 52 K.

Gospodarstvo je večinoma malo posestvo, največ posestnikov je kajzarjev (češko domkáři ali baráčníci), ki imajo poleg hiše eno njivico in hodijo drugam na delo, in halupnikov (chalupa je večja kmečka hiša), ki navadno delajo na svojem, ne najemajo v delo in ne hodijo na delo; manjši del zemlje odpade na statke (statek je velika kmetija, ki najema delavce) in velko-statek, to je veleposest.

Premoženjske razmere so tu ugodne, dasi se v mnogih slučajih slabšajo, bodisi zaradi bolj potratnega modernega življenja, bodisi zaradi površnega obdelo-

lovanja. Kdor je pa priden in dober gospodar, je tudi denarno močan. Poleg kajzarjev (baračnikov) s premoženjem; vrednim 4 do 6000 K, se tukaj nahajajo veliki kmetje (statkáři) s premoženjem do 300.000 in več kron ter veleposestva, ki so vredna seveda še 5—10 krat toliko.

Osevni spored (kolobarjenje) je tu pri obdelovanju polja približno naslednji:

Kolikor se seje sladkorne pese, toliko se seje jarine, zlasti ječmena (na Češkem se seje le dvovrstni, pomladni ječmen, ker je za pivovarništvo najboljši). Ozimina (zlasti rž in pšenica) se seje po pesi ali po ječmenu. Krmskih rastlin (picnin) se seje skoraj še vedno premalo, kar je živinoreji na škodo. Temu je vzrok zlasti to, ker se seje veliko sladkorne pese, ki sicer daje tudi precej krme (cime in zrezkov). Pride-lovanje sladkorne pese je tu najbolj dobičkonosno, kajti pesa daje na míro (= mera, to je 533 □ sežnjev ali $\frac{1}{3}$ orala = 1918 m²) 50 do 100 q, 1 q (= 100 kg) se pa plačuje po 2 K 10 h do 2 K 30 h; torej daje oral 315 do 690 K kosmatega dohodka. Obdelovanje seveda veliko stane, in sicer se računa na pomladno in poletno delo 30 do 42 K za oral, jesensko delo (dobivanje in snaženje pese) za oral 30 do 36 K ali od 1 q 14 do 16 h; veleposestniki navadno plačujejo jesensko delo stem, da kmetom dajejo za dobivanje in snaženje pese pri delu dobljeno pesno cimo.

Kmetje in manjši gospodarji cimo krmijo svežo in jo tudi sušijo za zimsko krmo. Iz sladkornih tvornic dobivajo posestniki, kakor sem že drugje omenil, izlužene pesne zrezke, jih tlačijo v jame, in ko so se skisali, jih pozimi pomešane z otrobi ali z rezanico pokladajo živini, kar je zlasti za molzne krave dobra krma.

Pesa se seje spomladi meseca aprila s pomočjo sejalnega stroja v vrste po 40 do 80 cm narazen, v vrsti pa po 20 do 30 cm narazen. Pri tem se porabi na en oral 9 do 18 kg semena. Ko pesa skali, se okoplje in opleve in se pri tem trebi, pozneje se zopet okopava (navadno s strojem) in se osuje. Gnoji se jeseni s hlevskim, spomladi potem z umetnim gnojem. Pred setvijo se gnoji s superfosfatom in s solitrom, in potem, ko pesa ozeleni, na list, kakor pravijo, se še enkrat ali dvakrat

potrese s solitrom. Za en oral se porabi pri tem 150 do 300 kg superfosfata in 60 do 180 kg čilskega solitra. Dobivanje (izkopavanje) sladkorne pese se vrši bodisi ročno s posebnim orodjem (dloubáki) ali se pa pesa izorava z živino, s posebnim plugom (čertom). Če je vreme suho, ostane pri tem precej, posebno bolj drobnih korenin v zemlji (8 do 15 g na oralu), ki se potem, ko se zemlja jeseni preorje, pobirajo in se prodajo v tvornico za nekoliko nižjo ceno, ali se pa spravljajo v jame in se rabijo pozimi za krmo. Slabe strani řeparřstva, kakor Čehi imenujejo pridelovanja sladkorne pese, so: veliko gnoja se porabi, zaredi se mnogo drobnih škodljivcev (zlasti nematod) v zemlji, ki na nekterih krajih končno onemogočijo pridelovanje pese, in v času, ko se pesa spravlja, je strašno veliko dela, kajti vso peso je treba spraviti v 6 do 8 tednih.

Gospod Prokůpek, ki nam je dal te podatke, mora v tem času prepeljati v tvornico kakih 500 voz (po po 20 g) pese in nazaj 50 % te množine (250 voz) zrezkov, in to vse v času navadno od 1/X. do 20/XI. in mnogokrat v najslabšem vremenu, da veliko trpijo ljudje in živina.

Opomniti bi bilo ře, da dobivajo gospodarji seme iz tvornic. Seme je navadno pridelano v Nemčiji, ker se s pridelovanjem semena Čehi le malo pečajo. Poleg pese se prideluje v kolinskem okraju tudi cikorija ali radič za kavino nadomestilo (cikorijo). Živine se ne redi v tem kraju posebno veliko, in kar se redi, se redi bolj za mleko in za pitanje. Mleko se plačuje na deželi po 14 h, v mestu po 18 do 20 h liter; pitana živina pa po 72—88 K 100 kg žive vage. Glavni namen živinoreje v tem kraju je ta, da se porabijo vsi odpadki od pese in řita (zrezki, pleve itd.) in da se prideluje mnogo hlevskega gnoja, ki ga jako skrbno spravljajo in zato tudi skoraj nič ne pasejo, da se gnoj ne razgublja.

Redi se večinoma živina simenske pasme ali pa meřanci te pasme z domačim plemenom. V novejšem času se vpeljuje zlasti moravska pasma (řernsko-hanařka).

Druřtveno řivljenje je tu jako řivahno. Vsaka vas ima svojo kmetijsko besedo ali pa kmečko bralno druřtvo, ki skupno naroča časopise in tudi razne kmet. potrebřine

Taka društva imajo tudi skupne kmetijske stroje, ki jih sme vsak ud proti majhni odškodnini rabiti. To zlasti malim posestnikom prav hodi. Dalje je tu okrajno gospodarsko društvo, „řepařska“ in seveda tudi agrarnopolitična organizacija.

Kmetijska industrija je tudi jako razvita, kajti v tem okraju se nahaja velika tvornica za umetna gnojila, 8 sladkornih tvornic, řgalnice za řpirit, suřilnice za cikorijo, opekarne itd., ki so deloma akcijska podjetja, deloma pa podjetja posameznikov. Pri tem si zlasti imoviti gospodarji prizadevajo, da dobijo akcije teh podjetij v svoje roke.

Med tem zanimivim razlaganjem gospodarskih razmer v kolinskem okraju smo po lepem sadnem drevoredu dospeli na dom gospoda A. Prokřpka v vas Kutlře, da si ogledamo njegovo vzorno posestvo.

Ko smo si ogledali njegov veliki „statek“ s pripadajoćimi poslopji, hleve, vrtove, řitnico itd., nas je g. Prokřpek peljal celo v svoje zasebno stanovanje, da vidimo, kakřen je dom velikega in dobro situiranega ćeřskega kmeta. Tam nas je predstavil svoji ljubeznivi gospě soprogi, hćeri odvvetnika iz Kolina. Razvideli smo takoj, da smo pri jako imovitem in inteligentnem posestniku. Potem ogledu nas je g. Prokřpek povabil na zajutrek, ki nam ga je dal pripraviti v lepo okrařeni gostilniřki sobi tamořnje vařeke gostilne.

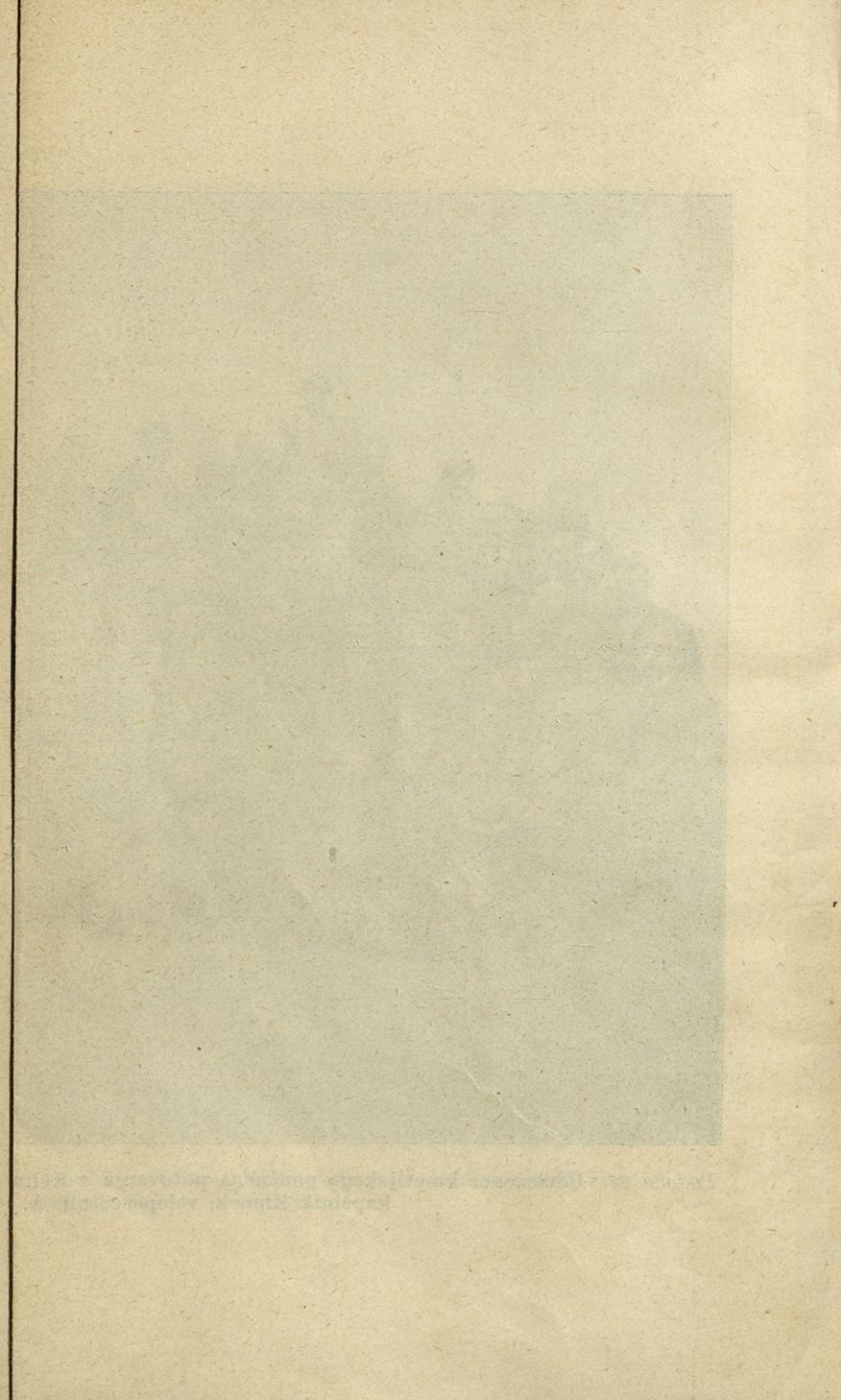
Pri tem izbornem zajutreku je nařo radovednost zadovoljil s temile podatki glede svojega posestva.

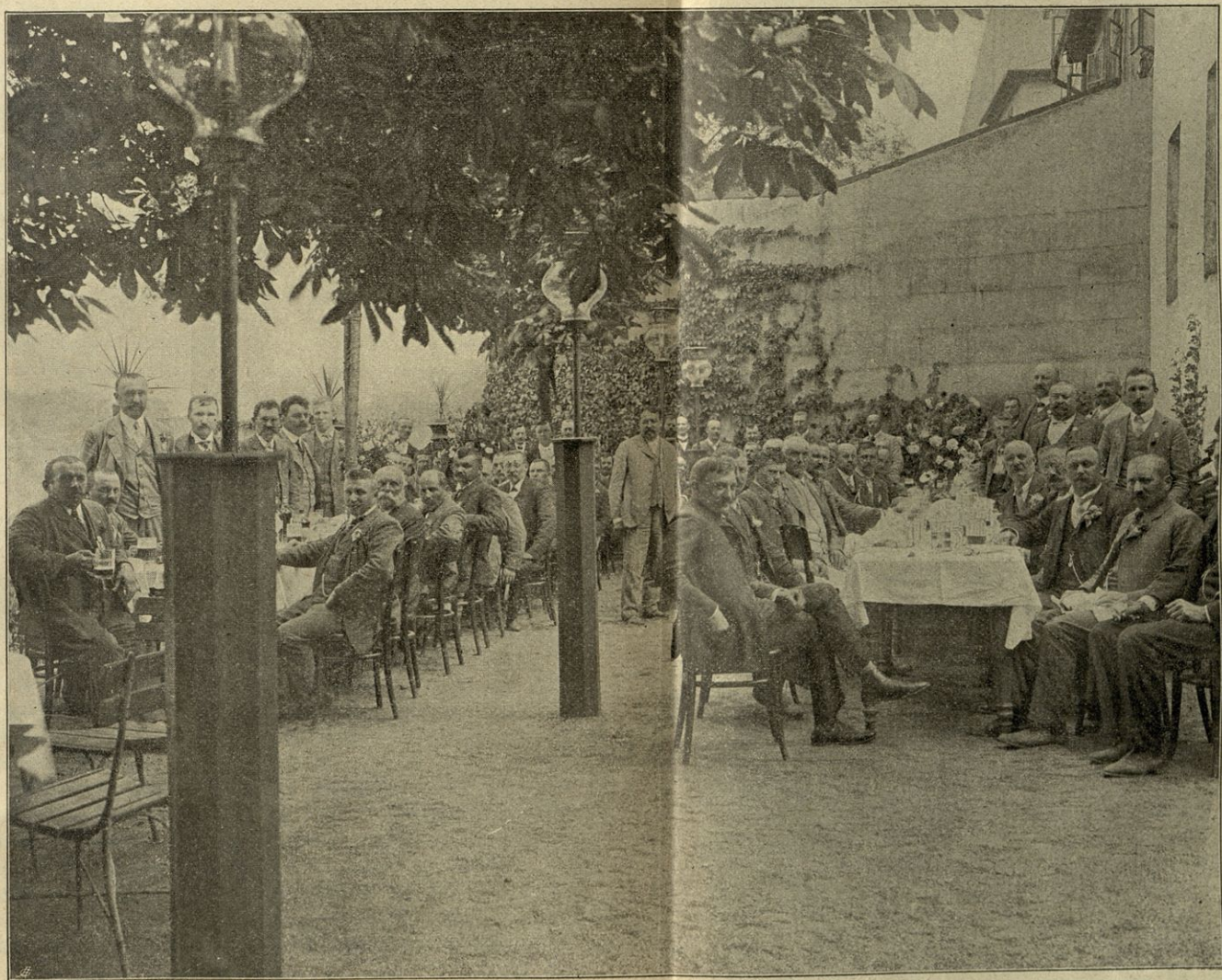
Svoj statek (veliko kmetijo) je prevzel po oćetu, jako umnem in marljivem gospodarju, ki je 48 let vzorno kmetoval in nas, řal, vsled svoje visoke starosti in bolehnosti ni mogel posetiti. Zaklicali smo ćastitljivemu starćku, vzornemu gospodarju, ućitelju in buditelju kmećkega stanu, ki je spisal celó knjigo, kako je ćeřskim gospodarjem kmetovati, krepak „řivio“.

Statek meri 303 korce ($= 151\frac{1}{2}$ orala ali nad 87 ha) zemljiřć; od tega je 414 mer ($= 138$ oralov $= 79\frac{1}{2}$ ha) orne zemlje (polja), 10 mer (skoraj 2 ha) travnikov, $6\frac{1}{2}$ mer ($1\frac{1}{4}$ ha) sadnega in lepotićnega vrta, 14 mer ($2\frac{3}{4}$ ha) gozda in $11\frac{1}{2}$ mere ($1\frac{1}{3}$ ha) drugega zemljiřća (stavbiřć, potov itd.)



Podoba 27. Udeleženci kmetijskega poučnega potovanja v Kolinu z nekterimi češkimi spremljevalci (nadzornik H. Fořt, kapelnik Kmoč, veleposestnik A. Prokůpek, župan V. Siksta).





Podoba 28. Pogoščenje slovenskih izletnikov po okrajnem in mestnem zastopu v Kolinu.

Vsako leto seje g. Prokûpek kakih 110 mer (21 ha) sladkorne pese, 100 mer (19 ha) ječmena, 20 mer (3.8 ha) ovsa, 50 mer (9 1/2 ha) rži, 50 mer pšenice, 20 mer (3.8 ha) ogrščice (řepke), 8 mer (1 1/2 ha) krompirja, in ostalo, okoli 64 mer (12 1/4 ha), krme, in sicer poglavitno rdeče in nemške detelje.

Goveje živine redi g. Prokûpek 60 do 70 glav, dalje 8 konj, do 10 prasičev in 70 kokoši. Polovico goveje živine navadno pita (vole in bike), pri čemer jih krmi razen z navadno tudi z močno krmo, in sicer daje 3 do 5 kg na glavo in na dan, in sicer oljnih tropin, koruznega zdroba, melase itd. Druga polovica živine so večinoma molzne krave, ki dobivajo tudi nekaj močne krme, navadno 1 1/2 do 2 kg na glavo in na dan, in sicer oljnih tropin, pšeničnih otrobov in sladnih kali.

Gospodarstvo je jako intenzivno. Razen z domačim (hlevskim) gnojem se vsi poljski pridelki, torej tudi krmske rastline, gnoje z umetnimi gnojili. V kolinskem okraju se porabi toliko superfosfata, da ga povprečno na 1 ha vse površine hodi 85 1/2 kg.

Za obdelovanje posestva primanjkuje delavskih moči, dasi se vse, kar je le mogoče, obdeluje s stroji. Samsko družino je težko dobiti in je nestalna, zato imajo večji posestniki deputatnike, to je oženjence, ki stanujejo v posebnem gospodarjevem poslopju in dobivajo deloma deputat (krompir, žito, mleko itd.), deloma denarno plačo. Moški delavec zasluži navadno 9 do 12 K na teden, ženska 90 h do 1 K 60 h na dan. Kar je le mogoče, se dela v akordu in se plačuje od ure, na pr. pri mlačvi 14 do 16 h za uro. Mlati se seveda vse s parno mlatilnico.

Ves denarni obrat pri posestvu g. Prokûpka znaša 70 do 100.000 K na leto, kosmati dohodek pa 48 do 50.000 K. Davki so visoki, plačuje se navadno 6 do 8 K od mere, to je 18 do 24 K od orala; vsega davka plača g. Prokûpek 2000 K na leto.

Vas Kutliře šteje nad 100 prebivalcev; posestnikov-gospodarjev je le 11, 6 velikih, 5 manjših.

Iz vsega smo razvideli, da smo v najbogatejšem češkem kraju. Ko smo našega gostitelja g. Prokûpka zahvalili za prijaznost in trud in smo mu želeli mnogo

sreče v njegovem umnem gospodarstvu, smo zasedli kakih 26—30 kočij, danih nam na razpolago od tukajšnjih in okoliških gospodarjev, in smo se peljali po ravnem, na vsakem koticu kar najskrbneje obdelanem svetu, kjer ni videti ne bregov, ne grmovja, ampak le krasno, rodovitno polje, vrtove in sadne drevorede, v bližnjo vas Lošani, da si tu ogledamo kmetijsko elektrarno, združno podjetje naprednih in složnih gospodarjev.

Pred vhomom v vas, kamor smo dospeli ravno opoldne, nas je pozdravil župan g. Balatě ob navzočnosti številnega občinstva in nas je povabil, da si ogledamo elektrarno.

Vas Lošani šteje 270 prebivalcev, je torej primerno majhna vas; obstoji pa tudi večinoma iz velikih in večjih, dobro situriranih kmetij.

Da ni bilo treba vsakemu gospodarju za pogajanje kmetijskih strojev, kakor mlatilnic, rezalnic, drobilnikov i. t. d., kupovati potrebnih gonilnih strojev (bodisi vitljev, bencinovitih motorjev ali pa parnih strojev), so se gospodarji združili in so si napravili električno centralo. Iz nje dobiva vsak posestnik toliko gonilne moči, kolikor je potrebuje. To je posebno veliko vredno zaradi tega, ker omogočuje hitro spravljanje in prodajo poljskih pridelkov, zlasti ječmena, ki je vsled intenzivnega izvoza v tujino, zlasti na Angleško in na Nemško, ravno v začetku sezone (koj po žetvi) najbolj drag, in zaradi tega je oni gospodar na boljšem, ki ga more kmalu po žetvi omlatiti, očistiti in na trg postaviti.

Instalacija te centrale je bila oddana hvalnoznani češki tvrdki F. Křižík, elektrotehnični zavod v Pragi — Karlinu, ki je bila najcenejša ponudnica, in je veljala z vsem skupaj 24.000 Kron.

Centrala obstoji iz bencinovega motorja 15 k. s., iz električnega dinama z napetjem 220 voltov in 50 amperjev, dalje iz razvodilnih desak z regulatorji in iz 132 členske električne baterije. Kapaciteta akumulatorjev znaša 73 amperjevih ur ali 292 ur svečave s 16 sveč močno žarnico.

Svečava z eno 16 sveč močno žarnico stane na uro samo 2¹/₂ vinarja.

Centrala daje toliko moči, da zadostuje za gonjenje ene mlatilnice s 6 konjsk. silami in 2 čistilnih mlatilnic po štiri konjske sile.

Prej so imeli gospodarji za gonjenje mlatilnice skupen parni stroj s 6 k. s. Ne glede na to, da je bilo težavno tak stroj prevažati, je rabil veliko premoga in ga je bilo treba 1 uro pred delom in tudi med odmorom kuriti. Tega seveda sedaj ni, kajti električni motor, ki se lahko prevaža, začne delati v trenutku, ko se vanj spusti električni tok. Poleg tega je mlačev z električno gonilno močjo veliko cenejša kakor s parnim strojem, kajti pri 10 urni mlačvi (1 dan) stane le 56 K, dočim pri parni gonilni moči stane 65 K 80 h. Dalje ima vsak gospodar potrebno razsvetljava po nizki ceni na razpolago, istotako ceno gonilno moč za manjše kmetijske stroje itd. Elektrarna obstoji že 5 let in v tem času izbornu deluje ter ni dala povoda za pritožbe.

Želeti bi bilo zlasti pri nas, kjer imamo dosti in cene vodne moči na razpolago, da se ustanavljajo take društvene elektrarne. Na Češkem jih je že precejšnje število in so zlasti nastale ob vodni moči iz starih nezadostnih mlinov.

Ko smo si ogledali centralo in porabo moči (mlačev) pri enem večjem gospodarju, smo se v kočijah odpeljali v Kolin, kamor smo dospeli ob pol dveh popoldne.

V Kolinu.

Tukaj so nas peljali v mestno hišo, kjer smo bili v dvorani po županu mesta Kolina g. Ant. Sladeku v imenu mesta, in po gosp. Franč. Legerju, načelniku okrajnega zastopa za kolinski sodni okraj, v imenu okraja prisrčno pozdravljeni in slavnostno sprejeti.

Po zahvali za tako časten sprejem iz ust voditelja potovalcev sta nas oba gospoda povabila v imenu okraja in mesta na skupen obed v restavracijo g. Mašina.

Na lepem senčnatem vrtu restavracije nas je čakala lepo okrašena miza in izbornu kosilo, ki nam ga je poklonil okrajni zastop.

Pri obedu nam je koncertirala sloveča godba kolinskega „Sokola“ s svojim kapelnikom, na Češkem in drugod zelo popularnim skladateljem gospodom K mo-

chom na čelu. Godbo nam je priskrbel mestni zastop. Kako izvrstna je godba kolinskega „Sokola“ in kako popularna, je gotovo razvidno tudi iz tega, da je bila ta godba naročena v Moskvo, kjer je koncertirala pri kronanju sedanjega ruskega carja.

Da se je pri izvrstnem obedu in lepi godbi kmalu razvila pristrčna in čila zabava, je samoobsebi umevno. Tudi napitnic ni manjkalo. Napil je nam in slovenskemu narodu okrajni in mestni zastopnik, zahvalil ga je g. dr. Božič iz Celja v imenu Slovencev, voditelj potovanja pa zlasti v imenu potovalcev in v imenu c. kr. kmetdružbe kranjske za prekrasni sprejem in prijateljsko pogostitev ter je napil vrlemu kapelniku in narodno-popularnemu skladatelju g. Kmochu, ki je bil ginjen, ko je izvedel, da tudi na Slovenskem poznamo njegove lepe skladbe, n. pr. sokolsko koračnico.

Med obedom in po njem nas je v skupini fotografovala imetnica ateljeja gospica M. Bloudilová.

Prav srečno uspeli sliki (glej pod. 27. in 28.) sta nam vsem lep spomin na naš izlet, obžalujemo le, da so nekteri gospodje že prej odšli in da naše število na slikah ni popolno.

Po obedu smo se podali najprej v akcijsko tvornico za umetna gnojila, za solitrovo in žveplovo kislino, ki je ena največjih v Avstriji in — kar je ravno zelo ugodno za kmetijstvo — ktere akcije se nahajajo, kakor nam je pravil g. Prokůpek, ki je sam akcionar, v rokah velikih kmečkih posestnikov. Tvornica je jako dobro urejena in plačuje visoke dividende.

Nato smo si pod vodstvom gospoda nadzornika g. Fořta in v spremstvu okrajnega vrtnarja g. Ledvinke ter drugih gospodov spremljevalcev ogledali še okrajno drevesnico, ustanovljeno s podporo 2000 K in vzdrževano s podporo 600 K na leto, in potem smo se podali nazaj v mesto.

Mesto Kolin na Labi je napredno, tvorniško mesto. Ima nad 15.000 prebivalcev, je sedež raznih uradov in leži sredi jako rodovitne labske ravnine. Industrija je tu jako razvita. Kolin ima 2 pivovarni, 2 velika mlina, 2 sladkorni tvornici z rafinerijo, 1 tvornico za sirup in za grozdni sladkor, 2 tvornici za špirit

z rafinerijo, dalje so tu tvornice za cikorijo, za sušenje cikorije, za liker in slaščice, za izdelovanje olja, za umetna gnojila, akc. plinarna, tvornica za kemikalije, 2 zavoda za izdelovanje mazil itd. Kovine obdelujejo 3 veliki strojniški zavodi, 2 kotlarska zavoda, tvornica za gospod. stroje, izdelovanje oblik za sladkor, 3 ključarski velezavodi itd. Dalje so tu 4 parne opekarne, tvornica za cement, za pipe, čistilnica za perje, izdelov. kartonaž, 2 tiskarni, parostrojno mizarstvo, tvornica za obuvala, prekajevalni velezavod itd.; ni torej čuda, da pri tako razviti industriji kmet svoje pridelke izvrstno spečava.

Tudi veliki denarni zavodi so tu, kar je pri veliki industriji umevno.

Mesto ima poleg ljudskih šol tudi meščansko šolo za dečke in za dekleta, višjo gimnazijo, c. kr. obrtno šolo, trgovsko šolo itd.

Mesto smo si nekoliko ogledali ter se vrnili v restavracijo, da se nekoliko okrepčamo, in v spremstvu ljubeznivih naših gostiteljev smo se potem podali na kolodvor, kjer smo jih še enkrat pristrčno zahvalili, ter smo se odpeljali v Kutno Horo.

V Kutni Hori in okolici.

Na kolodvoru v Kutni Hori nas je vkljub slabemu vremenu pričakovalo številno občinstvo, odposlanci raznih korporacij, zlasti gospodarskega društva, z državnim poslancem g. Jos. Švejkom na čelu.

Po pozdravu po g. poslancu in po zahvali voditelja smo se podali v hotel pri „zlati stopi“ (u zlaté stoupy) in smo se kmalu po večerji odpravili spat.

Drugo jutro (v sredo, dne 12. avgusta) ob osmih zjutraj smo imeli na programu najprej ogled staroslavne Kutne Hore. Kraljevo svobodno gorsko mesto Kutná Hora (Kutna gora, pod. 29.) je za Prago najbolj sloveče mesto na Češkem.

Ime mesta prihaja od staročeške besede „kutati“, kar znači toliko kakor rudo dobivati, ker se je v srednjem veku v Kutni Hori in okolici „kutala“ srebrna ruda.

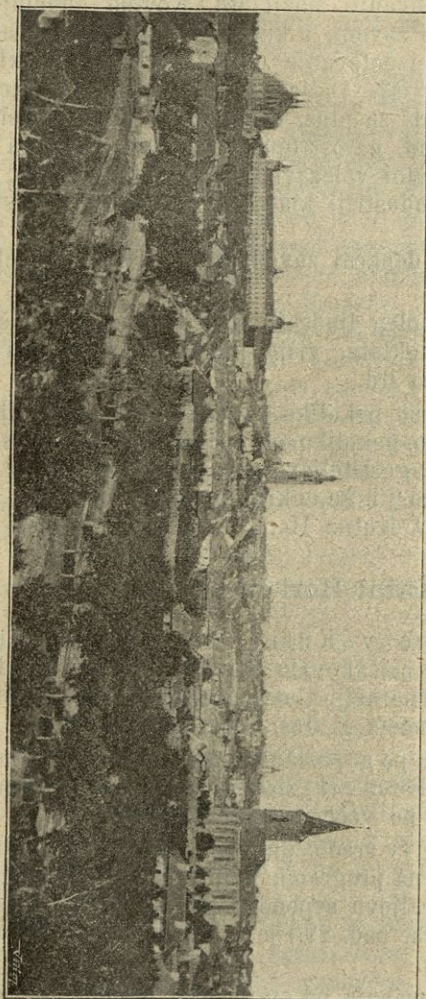
Kutna gora je bila poleg Prage sedež čeških kraljev, in ker se je tu koval tudi denar, so „Goro“ imenovali tudi

„kraljevo zakladnico“. Denar so kovali zlasti Lahi in Nemci, imeli so tu svoja društva (cehe) itd. Vse to je pripomoglo kutnogorskim meščanom do velikega blagostanja, kar se še danes vidi na mnogih prekrasnih stavbah in zbirkah.

Kutna gora je vsled svoje zgodovine jako zanimivo, starinsko češko mesto. Danes ima s predmestji vred 15.000 prebivalcev in je sedež raznih okrajnih in okrožnih uradov. Šole so tu: ljudske in meščanske, višja realka, moško in žensko učiteljske, obrtna

šola, trgovska šola in kmetijska šola. Industrijo zastopajo: 2 sladkornici, mestna pivovarna, 3 parni mlini,

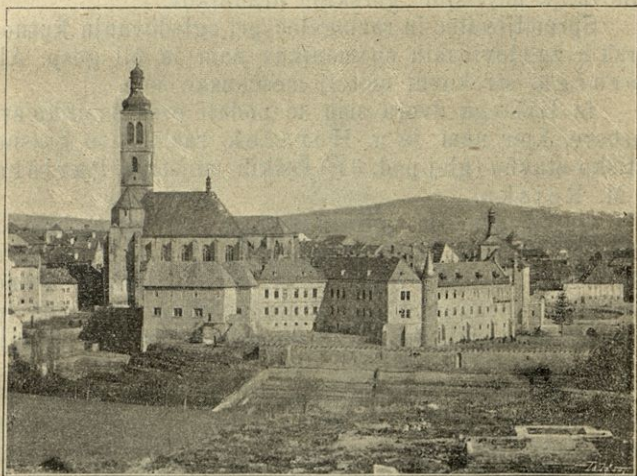
Podoba 29. Pogled na Kutno Horo.



13 vodnih mlinov, livarnica za železo, opekarna, tvornica za orglje in harmonije itd.

Bogata in rodovitna okolica pa slovi posebno po svoji zelenjadi, ki je bila tudi glavni povod, zakaj smo ta kraj obiskali.

Zbrali smo se na trgu, in najprej so nas peljali v sloveči spomenik davnih časov „laški dvor“ (vlašský dvůr, podoba 30.), kjer je sedaj mestni urad in v enem delu učiteljske.



Podoba 30. „Laški dvor“ v Kutni Hori.

V slavnostni dvorani nas je v imenu mesta pozdravil župan g. M a h a č e k s podžupanom g. N o v o t n ý m. Razložil nam je pri tem tudi zgodovino te pomembne zgradbe, zlasti pa, da je tu kralj Vaclav IV. na predlog češkega reformatorja magistra Jana Husa izdal prosinca l. 1409. pomembni „kutnogorski majestat“, ki je določil, da imajo od tedaj naprej domačini na praški univerzi tri glasove proti enemu glasu tujcem, kar je povzročilo, da so Nemci trumoma zapuščali praško univerzo in so si ustanovili univerzo v Lipskem. Letos po novem letu se je pa slovesno praznovala petstoletnica tega

dogodka ob navzočnosti odposlancev raznih slovanskih visokih šol. Zlasti je bila zastopana tudi pariška univerza po učiteljih in dijakih.

Ta dogodek in razni drugi, kakor n. pr. izvolitev Jagelonca Vladislava II. za češkega kralja, ki se je ravnodušno izvršila, je po domačih umetnikih naslikan v velikih freskah na stenah dvorane.

Po voditeljevi zahvali za pozdrav, nas je g. župan povabil, naj si ogledamo zgodovinsko poslopje, ki je bilo v srednjem veku kraljevi grad, penezokovnica in stanovanje najvišjih „gorskih“ uradnikov.

Spremljevalec in razlagalec pri ogledovanju kutnogorskih zgodovinskih spomenikov nam je bil gosp. Al. Horaček, strokovni učitelj meščanske šole.

Iz Laškega dvora smo se podali pred baziliko sv. Barbare, kjer nam je g. Horaček razložil to krasno gotiško stavbo (glej pod. 31.) čeških mojstrov Parlérů in M. Rejska.

Odtod smo se podali v lepo starinsko hišo s krasnimi pomoli, imenovano kamenný dům (kamenita hiša). Hiša je bila v srednjem veku najbrž razkošno bivališče kakega bogatega kutnogorskega meščana in je sedaj mestna last. V njej se nahaja zanimiv muzej, ki smo si ga temljito ogledali.

Odtod smo šli mimo krasno izdelanega gotiškega kamenitega vodnjaka (kamenna kašna) najprej v žitno skladišče gospodarskega društva (glej pod. 32.), da si ga ogledamo.

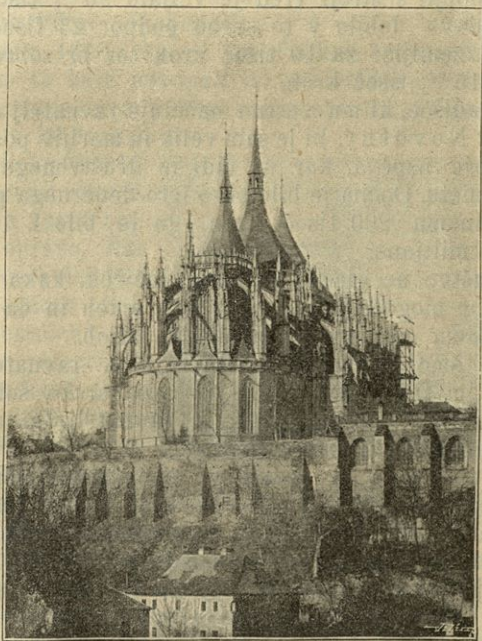
Gospodarsko društvo kutnogorsko (reg. zadr. z om. zav.) je v resnici vzorno kmetijsko društvo. Ustanovljeno je bilo l. 1892. za kutnogorski okraj in je štelo 82 udov; danes šteje 643 udov ne samo iz kutnogorskega, ampak tudi iz sosednih okrajev.

Deleži znašajo po 30 K in je bilo prvo leto po deležih vplačanih 1686 K, danes 21.560 K. Društvo ima namen posredovati nakup in prodajo gospodarskih potrebščin in pridelkov ter vnočevanje in predelovanje zadnjih, zlasti pa mletje žita v moko in v zdrob. Načelnik društva je sedež g. Č. Truhlář, tajnik g. Fr. Prášil, strokovni učitelj gospodarske šole, ljubezniv in dobrosrčen gospod, ki ga moramo zahvaliti, da smo

si mogli Kutno goro in okolico v kratkem času tako temeljito ogledati.

Ker se v večjih čeških mestih vršijo veliki žitni semnji, imajo tam gospodarji svoja žitna skladišča, kamor v slučaju neugodne cene skladajo neprodano žito.

Taka skladišča je imelo tudi gospodarsko društvo v Kutni gori po raznih hišah v mestu. Pozneje je pa



Fotografija 31. Bazilika sv. Barbare v Kutni Hori.

društvo uvidelo, da je tako spravljanje neugodno, in je mislilo na zgradbo svojega poslopja, posebno ker se je od strani kupcev čedalje več važnosti polagalo na čiščenje in prebiranje žita, zlasti ječmena. Za to si je gospodarsko društvo l. 1906. zgradilo svoje skladišče, ki obstoji iz 22 m dolgega, štirinadstropnega poslopja, ki je v zvezi z enako dolgo leseno šupo (glej pod. 32.).

V skladišču se nahajajo številni stroji za čiščenje, prebiranje in vzdigovanje žita (vejalnice, trijerji, elevatorji itd.), ki jih goni velik motor na bencin. Čisto in prebrano žito se nabira v podstrešju v velikih komorah in se odtod po posebnih ceveh spušča v pritličje, bodisi na samodelno tehtnico, ki vreče sama polni, tehta in vpisuje, oziroma na mlin, kjer se dela zdrob ali melje moka za društvenike.

Poslopje s stroji vred je veljalo 96 $\frac{1}{2}$ tisoč kron in je društvo dobilo v to svrho podpor 23 tisoč, daril 17 tisoč, zemljišč za 10 tisoč kron ter brezobrestnega posojila 15 $\frac{1}{2}$ tisoč kron.

Skladišče, ki mu vestno načeluje ravnatelj društva g. Vaclav Novotný, ki je sam velik in marljiv posestnik, jako dobro uspeva, kar se vidi iz društvenega denarnega prometa. Dočim je bilo prvo leto denarnega prometa ne popolnoma 200 tisoč kron, ga je bilo l. 1908. že skoraj 4 milijone.

Društvo ne gleda toliko na dobiček, kakor na to, da kolikor mogoče zviša ceno žita sploh in da oddaja svojim udom ceno moko, otrobe in zdrob.

Ko smo zahvalili marljivega g. ravnatelja za sprejem in trud, smo odšli v gospodarsko šolo, kjer nas je sprejel in spremljal g. ravnatelj, ki nam je razkazal šolsko posestvo.

Odtod smo se podali v lepo opremljeno, novo meščansko pivovarno v Lorci, kjer nas je ljubeznivi „pan starý“ (g. pivovarnar) spremljal in nam je vse stroje in delo podrobno razkazal in razložil, končno pa nam je dal tudi pokusiti svojega dobrega „malvaza“.

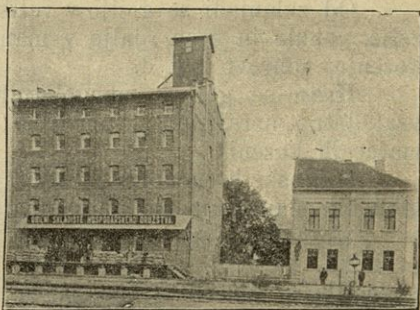
Po obedu v restavraciji „na strelišču“ v Lorci (mestna posest, nekdanji viteški dvorec) smo se v spremstvu državnega poslanca gospoda Švejka, g. Prašila, g. Novotnega in raznih odličnih posestnikov iz okolice v dolgi vrsti lepih kočij odpeljali v kutnogorsko okolico, da si ogledamo tamošnje kulture.

Prvi naš cilj je bil kraj Sedlec, predmestje Kutne gore, kjer se nahaja opuščen samostan, sedaj velika tobačna tvornica z 2000 delavci. Pri tvornici je sedaj prenovljena prekrasna, nekdanji samostanska cerkev cistercijancev. To je ena največjih cerkva na Češkem.

zidana v slogu francoske katedrale. Ima pet ladij in je znotraj 113 m dolga, 46 m široka in do 31 m visoka. V cerkvi, ki je sedaj malinska farna cerkev, se nahaja nekaj krasnih slik, originalov starih čeških mojstrov Brandla in Škreta. Na prastarem pokopališču, ne daleč od cerkve je gotiška cerkvica Vseh Svetih, ki so jo v srednjem veku obiskovali romarji. Ker je neki opat samostana semkaj prinesel nekaj zemlje iz Sv. dežele (Palestine) so romarji privražali mrlične s seboj in so jih tukaj pokopavali.

Leta 1318., ko je na Češkem razsajala grozna kuga, so tu baje pokopali 30.000 mrličev v enem letu.

Pozneje se je pokopavanje opustilo in je neki slep menih iz izkopanih človeških kosti in lobanj naredil oltarje, lustre in razno cerkveno opravo, kar je dalo cerkvi ime daleč poznate „sedlecke kostnice“. Na stotisoče človeških lobanj in kosti je tu zbranih, in ta misteriozni lišp dela prav čuden vtis na gledalca.



Podoba 32. Žitno skladišče kmetijskega društva v Kutni Hori.

Posebno zanimive so čudne rane na lobanjah, baje prizadete po Husitih. Ko smo si oboje ogledali, smo zasedli pripravljene kočije in smo se peljali naprej v vas Hlízov.

Med potom smo v vsem katastru občine Malina, kjer se goji veliko zelenjadi, zlasti slovečega malinskega hrena, ogledovali kulture, in sicer pridelovanje hrena, čebule, zelja, kumar i. t. d.; žal, da nas je v tem deževno in vetrovno vreme jako oviralo.

V Hlízovu prisrčno pozdravljeni po županu g. Tučku, smo si po primernem nagovoru po poslancu g. Švejku in po zahvali iz ust voditelja potovalcev ogledali gospodarstvo g. Tučka, zlasti motorno mlatilnico, ki je bila ravno v delu, hleve itd.

Pri tej priliki naj še nekaj omenim o kmetijskih razmerah v kutnogorskem okraju, zlasti pa o pridelovanju najbolj razširjene zelenjadi.

Okraj Kutna gora je eden najmanjših (šteje le 42.000 prebivalcev), toda obenem eden najbogatejših čeških okrajev.

Svet je tu zelo različen, v višjih legah prvotna, v dolinah nanescena starejša, v nižinah nanescena mlajša zemlja.

Gospodarjenje je prosto, samo da se plodine kolikor mogoče vrstijo. V višjih legah prevladuje strnina in krma, v srednjih legah pesa, v nižinah zelenjadarstvo.

Mi smo si ogledali le najnižje lege v okolici Malina in Hlízova.

Od zelenjadi se gojijo v velikem posebno kumare, zelje, čebula in hren, dalje v manjši meri tudi zelena, korenje, vohrovt i. t. d.

Hren se goji v mnogoletnih hrenovnicah in se vsakoletno spravljajo le enoletni njegovi poganjki iz maternih korenik.

Malinske hrenovnice so napravljene na rodovitnih, globokih, nanesenih peščenoilovnatih tleh.

Hrenovnica se lahko zasadi po vsakem poljskem pridelku, najbolje pa po takem, ki se mu je dobro pognojilo s hlevskim gnojem, n. pr. po kumarah, po zelju ali pa po pesi.

Če naj se hrenovnica zasadi po žitu, je poprej treba dobro z mešancem pognojiti. Potem se zemlja zorje 40—50 cm globoko in z brano prevleče in zravna ter se z zaznamujočim plugom (razčrtalnikom) zaznamujejo vrste po 75—80 cm narazen. V vrstah se naredijo 70—75 cm narazen jamice, po 30—35 cm globoke in 15—20 cm široke.

V te jamice se polagajo matrne korenike vodoravno in se pokrijejo z zemljo. Vse to delo se — če le mogoče — zvrši že jeseni.

Sadike (matrne korenike ali matice) se režejo iz najlepših, ravnih, zelo gladkih korenik srednje debelosti v dolžini kakih 10 cm.

Spomladi, meseca maja, ko hren iz zemlje požene, se hrenovnica okoplje, da se plevel uniči. Avgusta

meseca je hren v mladih hrenovnicah navadno že popolnoma razvit in se sedaj drugič pleve in okopava in se pri tem trebi. To se godi na ta način, da se zemlja pri vsaki rastlini nekoliko odkoplje in se potem vsi poganjki, izvzemši enega, ki je najbolj močan, pazno odtrgajo.

Jeseni, meseca novembra, se hren izkoplje in se pri tem na mesto odmrlih matic podsajajo druge.

Izkopavanje je najbolj kočljivo delo ter zahteva pametnega in vajenega delavca. Treba je namreč s kopalnico odsekati koreniko kolikor mogoče globoko, ne da bi se ranila matica. Zlasti pazljivo je treba zvršiti prvo izkopavanje pri mladih nasadih. Tedaj se korenika odseka navadno le kakih 10 *cm* globoko, da se matica bolj okrepi.

Starejše hrenovnice se spomladi meseca marca s kratkimi riči (lopatami) prerijejo (preštihajo), ne da bi se matica poškodovala. Pri tem se vsi nepotrebni korenski poganjki izrijejo in odstranijo; pustijo se le najmočnejši. Jeseni se enoletni kosci tik nad matico odsekajo in spravijo.

Dobro napravljena hrenovnica se drži 40 do 50 let. Seveda je treba vsako leto pri jesenski žetvi izmrle maticе podsajati.

Malinski hren je svetovno sloveč; pošiljajo ga daleč izven češke dežele. Slovi posebno po svoji gladki, debeli koreniki nasladnega okusa. Gospod Pavel Zednik iz Malina nam je pokazal in podaril 6—8 *cm* debele, gladke, do 40 *cm* dolge enoletne korenike.

Njegove velike nasade naročnikom toplo priporočamo. (Naslov: g. Pavel Zednik, rolnik v Malíně, pošta Nové Dvory u Kutné Hory).

Pridelovanje kumar v velikem se godi na naslednji način:

Za kumare se izbere kako zemljišče z rahlo humozno zemljo v solnčni legi po kateremkoli pridelku. Jeseni se polje globoko preorje in z brano prevleče. Na pomlad se dobro pognoji, če le mogoče s konjskim gnojem, potem se gnoj plitvo podorje, zemlja se z brano prevleče in se z valjarjem povalja.

S plugom zaznamovalcem (razčrtalnikom) se narišejo črte 1 m v razdalji, kamor se pozneje sadijo mlade rastline po 15—20 cm narazen.

Sadike se takole pripravijo :

Meseca aprila sejejo seme kumar v lehkó, prhko zemljo v posebne tružice, ki jih spravljajo doma nad pečjo in seveda po potrebi zalivajo. Kadar seme izkali, prenesejo tružice v hladnejšo sobo in odtod jih čez dan nosijo vun, da se privadijo na zrak in na solnce in da sadike ostanejo kratke in čvrste, močne.

Kadar potem nastane deževno ali oblačno vreme, sadijo sadike na polje. Naprej gre mož z motiko in dela jamice, za njim kak otrok, ki v vsako jamico položi eno sadiko, in za njim žena, ki sadiko vsadi in jo do kalilnih listov v zemljo pritisne.

Dva do tri dni pozneje se podsaja, kar se ni prijelo. Ko so se sadike dobro prijele, jih plevejo in okopavajo toliko časa, dokler se ne začnejo rastline na tla polagati. Zemlja mora biti torej vedno rahla. Pri zadnjem okopavanju se potem zemlja prisuje v grebene. Prve kumare se trgajo že meseca julija in od tedaj naprej vedno do jeseni. Pošiljajo jih cele vagone zlasti, na Nemško in v velika mesta.

Čebula (vrsta: rumena žitavska) se prideluje na naslednji način :

Za čebulo se izbere dobro zemljišče z lehkó, bolj suho zemljo. Pridelovanje čebule je enoletno ali dvoletno. Prvi način je sedaj bolj razširjen, dvoletno se goji le zgodnja čebula.

Enoletna kultura je tale :

V dobro obdelano zemljo se seje kolikor mogoče zgodaj spomladi čebulno seme s posebnimi stroji v 30 cm oddaljene vrste prav na redko. Vsejano seme povaljajo, in kadar čez 4 do 6 tednov izkali, se mlade rastline previdno okopljejo in — če je treba — pognojijo s čilskim solitrom. Kadar čebula bolj odrase, se opleve, okoplje in iztrebi, da je bolj redka. Okopavanje se ponavlja 2 krat do 3 krat. Koncem meseca avgusta ali v začetku septembra čebula zori. Kadar dozori, se previdno vzame iz zemlje in se suši na polju, najprej

v vrstah, pozneje v kopicah. Sušenje se mora previdno in dobro vršiti, da se čebula ne pokvari.

Za dvoletno pridelovanje se čebula seje prav na gosto, in kadar zrumeni, se izruje iz zemlje; suši se najprej na njivi, pozneje še doma nad pečjo, da ne sili v cvet. Spomladi drugega leta se male čebulice sadijo bolj na redko na njive.

Zelje gojijo zimsko belo brunšviško in domačo vrsto hlizovsko debelo. Zadnja vrsta zahteva najboljšo, dobro pognojeno zemljo in redko saditev. Rase na visokem štoru in dela velike, okrogle, večkrat nad 10 kg težke glave. Okus ima fin, je pa krhko in mehko in zato ni tako pripravno za izvoz kakor brunšviško, ki dela velike, ploščate glave.

Zelje najbolje rase po detelji in se zanj koj jeseni njiva dobro in močno s hlevskim gnojem pognoji. Spomladi se zemlja plitvo preorje, prevleče, povalja in 70—80 cm navzkriž zaznamuje.

Seme se seje navadno marca, včasih že februarja meseca na lehe pri hiši, zavarovane proti mrazu. Sadike se aprila ali maja meseca sadijo na polje.

Naprej gre zopet mož, ki na zaznamovanih krajih dela jamice, za njim otrok, ki v vsako jamico položi po eno sadiko, in končno žena, ki jo z rokami dobro vsadi.

V naslednjih dnevih se njiva pregleduje in odmrle sadike se nadomeščajo z drugimi.

Ko se je zelje prijelo, se pleve in 2 do 3 krat okopava; pri zadnjem okopavanju se prisuje. —

Kar se tiče načina gospodarjenja sploh, je treba še omeniti, da je v tem kraju zelo različno in različne so seveda tudi premoženjske razmere kmetovalcev. V višjih legah okraja stane oral njive kakih 800 K, v zelenjadski nižini do 2000 K. V nižjih legah kjer se goji zelenjad, se goji jako malo živine in gospodarskih živali, ker manjka stelje in krme.

V srednjih legah, kjer se prideluje sladkorna pesa, se goji živina za pitanje in za molžo, v najvišjih legah pa za rejo (za plemo).

Pleme ni enotno. Vidijo se še ostanki prvotnega domačega plemena, ki se odlikuje po bogati mlečnosti,

in pa križanci z dovažanimi plemeni, zlasti z bernskim, v novejšem času s simenskim in z bernsko-hanaškim. Sistematično se je začela živinoreja zboljševati šele od l. 1907. naprej, ko se je ustanovilo društvo za povzdigo živinoreje v zvezi s kontrolo hlevov.

Zanimivo je tudi „prvo društvo za prasičerejo na paši“ v Hořanih blizu Kutne hore, ki se je vrnilo k prvotni, seveda sedaj umno gojeni prasičereji potom paše.

Društveno in zadružno življenje je zelo razvito, kajti v tem razmeroma majhnem okraju je poleg že omenjenega najstarejšega kutnogorskega kmetijskega društva še 20 drugih gospodarskih društev in organizacij. Od gospodarskoindustrijskih zavodov se v okraju nahajajo 4 pivovarne, 4 sladkornice in 1 žgalnica za špirit.

Med ogledovanjem raznih kultur smo dospeli v Stari Kolín, da si tam ogledamo zavod društva za vkladanje kislega zelja.

Pri vходу v slavnostno z zastavami okrašeno vas so nas čakali zastopniki občine in društva ter številno občinstvo.

Po lepem pozdravu g. župana Suchega, smo si ogledali društveni zavod, kjer sta nam g. župan Suchý in oskrbnik zavoda g. Skokan dala potrebna pojasnila.

Društvo ima pravzaprav naslov „kmetijsko društvo za spečevanje raznovrstne zelenjadi in drugih plodin (r. z. z o. z.).“ Društvo ima 70 udov, ki so vpisali 136 deležev po 250 K.

Leta 1902. si je društvo napravilo zelno skladišče (kruhárno), kjer se izdeluje, vklada in kisa zelje. Poglavitni vzrok temu je bil ta, ker so cene zelja jako neenakomerne. Če zelje obrodi, je cena zelo nizka, v slabih letih pa precej visoka. Društvo zaradi tega v normalnem letu vloži v velike shrambe do 70—80 vagonov (à 100 q) zgotovljenega (kislega) zelja in ga, če je cena nizka, drži tudi 2—3 leta, ne da bi se pokvarilo. Cena kislega zelja je v rodovitnih letih 12—15 K, v nerodovitnih letih 20—26 K za 100 kg. Letos se na pr. prodaja na debelo po 24 K, na drobno po 26 K 100 kg. Sirovo zelje plačuje zavod udom navadno po 2—5 K 100 kg, seveda se izgubi pri kisanju 40—50 % (po teži). Skladišče je veljalo z vso opravo vred 135½ tisoč kron.



Podpor je dobilo društvo 30.500 K. „Kruhárna“ (kružiti se pravi češko zelje strgati, ribati, odtod ime) je enonadstropna hiša s kletmi in s stroji, ki jih goni parni stroj.

V prvem nadstropju se nahajata dva rezalna stroja, ki sta montirana na kolesih in kolesnicah, tako da se lahko prevažata po vsi veliki dvorani. Vsak rezalnik, ki ga goni parni stroj, zreže na dan 180—250 q zelja.

Zelje se najprej očisti, umije, potem se zreže, na velikih mizah, soli in skoz posebne, v to svrho narejene luknje se meče naravnost v velike, zidane in z emajliranimi deščicami obložene ogromne kadi (jarine), kamor gre v vsako več vagonov zelja. Zelje se tu dobro stlači in močno obteži, kar je pglavitna stvar, tako da se res imenitno drži. Pokusili smo eno leto staro zelje, ki je bilo izvrstnega, svežega okusa.

Poleg zelja vkladajo tudi kumare itd. Društvo razpošilja tudi svežo zelenjad, zlasti čebulo in kumare, v celih vagonih.

Denarni promet društva znaša nad $\frac{1}{4}$ milijona kron na leto.

Ko smo si zavod ogledali, smo gospode zahvalili za prijazni sprejem in smo se v kočijah vrnili po daljši, a romantični poti čez Kanjk (Kaňk), predmestje Kutne gore, kjer se je največ srebrne rude dobivalo, nazaj v Kutno goro. Stem je bil tudi program našega potovanja končan, in nekaj udeležencev se je že s prvim večernim vlakom odpeljalo na Dunaj. Ostale, kakih 40 oseb, je gospodarsko društvo povabilo na večerjo, kamor smo pa mi dobavili buteljska vina iz vzorne državne kleti v Rudolfovem.

Pri fini večerji in pristni naši domači kapljici, ki je našim tovarišem Čehom zelo ugajala, se je razvila živahna zabava.

Prvi se je oglasil g. dr. Božič iz Celja, ki je v daljšem navdušenem govoru napil slovenski domovini, kamor se vračamo.

Agrarni državni poslanec g. Jos. Švejek, veliki kmet iz Sv. Katarine pri Kutni gori, je napil slovenskim gostom in češkoslovenski vzajemnosti zlasti na gospodarskem in kulturnem polju.

Kaplan g. Gnidovec iz Št. Vida je napil voditelju potovalcev in ga je v pristrčnih besedah zahvalil v imenu udeležencev potovanja.

Voditelj potovalcev B. Skalický je v daljšem govoru opisal vse potovanje, ljubeznivi in pristrčni sprejem od vseh čeških, zlasti agrarnih slojev, in je izrekel še enkrat pristrčno zahvalo vsem, ki so k temu pripomogli, zlasti češkemu odseku deželnega kmetijskega sveta in raznim kmetijskim korporacijam; napil pa je gospodarskemu društvu in g. poslancu Švejkcu ter češkim agrarcem sploh. Po odposlanem pozdravu nj. ekselenci agrarcu in ministru Prašku se je vršilo še več pristrčnih napitnic. G. podžupan Novotný je napil srečni vrnitvi Slovencev v domovino, g. Kuralt iz Šenčurja vinarskemu in sadjarskemu nadzorniku g. Fořtu, za kar ga je ta zahvalil.

Ravnatelj g. Štrekelj iz Gorice je priporočal vzajemnost v gospodarskih vprašanjih.

Ko je nadzornik Skalický posebno opozoril na opasni položaj jugoslovanskih vinogradnikov, ki ne morejo svojih pridelkov spečevati, je gosp. nadzornik Fořt obljubil delovati na to, da se pri veliki sadjarski in poljedelski razstavi, ki jo deželni kmetijski svet namerava prirediti l. 1910. v Pragi, odkaže poseben oddelek jugoslovanskim vinom, da se Čehi seznanijo z našimi izdelki, kar je izzvalo živahno pritrdjevanje.

Vrnili smo se utrujeni od premnogih vtisov in od napornega potovanja. Zadoščenje pa nam je bilo vsem, da se nismo trudili zastonj.

Videli smo velikanski gospodarski in kulturni napredek bratov Čehov in vsi smo v srečo želeli, da bi se uresničila naša želja, da bi tudi naš slovenski kmet sledil zavednemu češkemu kmetu na polju napredka.



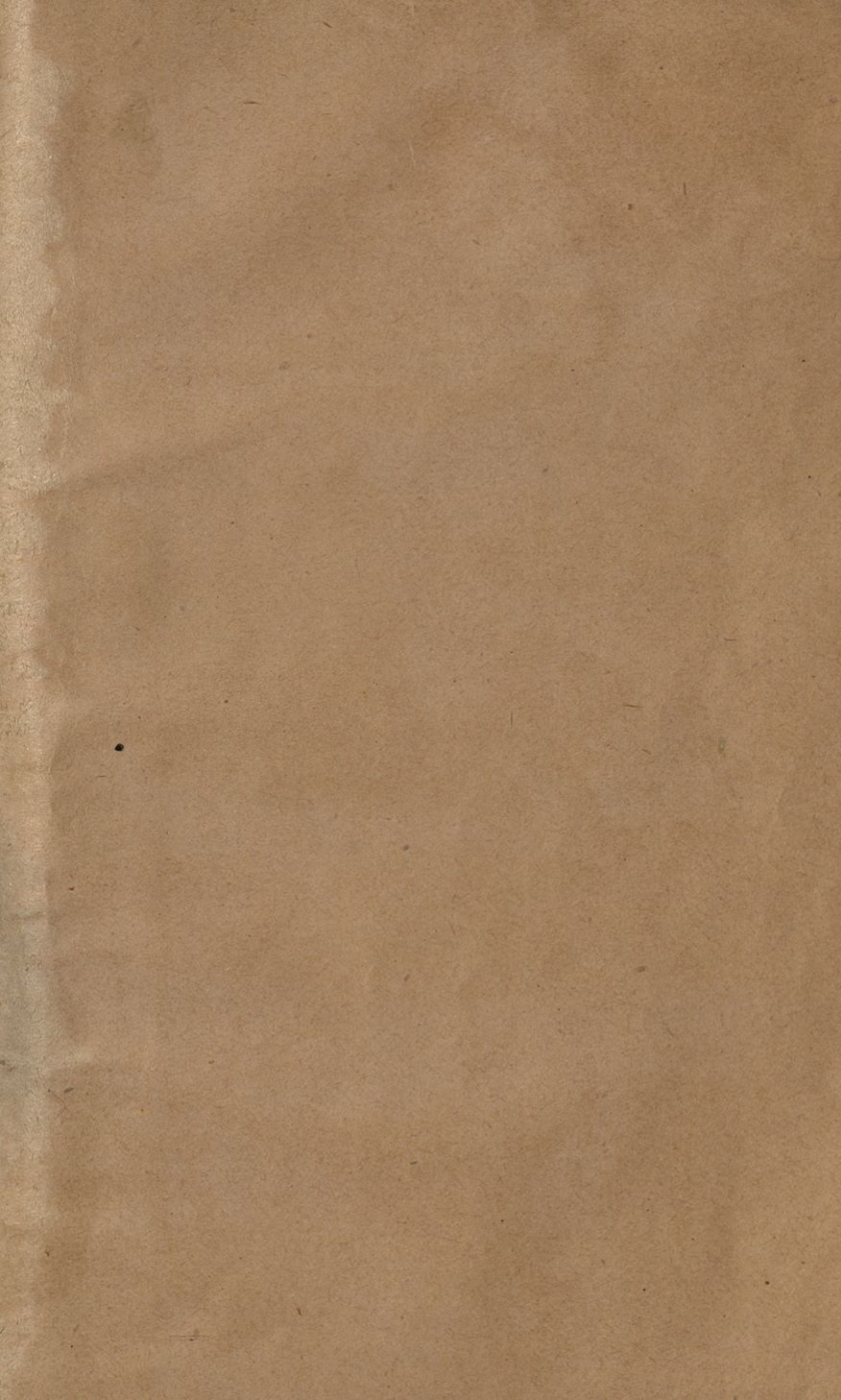
Kazalo.

V Čeških Budjejevicah	1
V Pištinu na blatih	4
Na veleposestvu kneza Schwarzenberga v Hluboki	8
V Zalší, sredini južnočeških blat	14
V starodavnem mestu Táboru	19
V Pragi in okolici	25
V razstavi	28
V Visočanih	31
V pomologijskem zavodu v Troji	35
Vožnja po kanalizirani Veltavi v Melnik in Beřkovic, dalje	
izlet v Roudnico in v Trebenice	42
V Melniku	53
V Dol, Beřkovicah	63
V Roudnici	64
V Trebenicah	65
V kolinski okolici	67
V Kolinu	75
V Kutni Hori in okolici	77



Kazelo





COB155 eE284

NARODNA IN UNIVERZITETNA
KNJIŽNICA



00000346972



