

gospodarske, obrtniške in narodne.

Izhajajo vsako sredo po celi pólí. Veljajo v tiskarnici jemane za celo leto 4 gold., za pol leta 2 gold., za četrť leta 1 gold.; pošiljane po pošti pa za celo leto 4 gold. 60 kr., za pol leta 2 gold. 40 kr., za četrť leta 1 gold. 30 kr.

V Ljubljani v sredo 15. oktobra 1879.

Obsieg: Naznanilo novega šolskega leta podkovske in živinozdravske šole v Ljubljani. — O sadnih sušilnicah. — Shod vinorejcev in vinska razstava na Dunaji. (Dalje.) — Gospodarske novice. — Poročilo o učiteljskih zborih v Ljubljani 25. septembra. — Državni zbor dunajski. — Spomini na Tirolsko. (Konec.) — Mnogovrstne novice. — Naši dopisi. — Novičar.

Gospodarske stvari.

Naznanilo novega šolskega leta podkovske in živinozdravske šole v Ljubljani.

Novo šolsko leto se začne 17. dne prihodnjega meseca novembra.

Kdor želi v podkovsko šolo sprejet biti, se mora izkazati: 1) s spričalom, da se je pri kakem kovaču za kovaškega pomočnika (ksela) izučil in da je sposoben učiti se podkovstva bolnih ali sicer napačnih kopit, 2) z domovinskim listom, 3) s spričbo svojega fajmoštra, da je poštene obnaše, in 4) da zna vsaj slovensko brati.

Ta šola trpi pol leta. Kdor konec leta preskušnjo dobro prestopi, more po postavi od leta 1873. patent podkovskega mojstra dobiti; drugače po postavi ne more nobeden postati kovašk mojster, ki se ni preskušnji podvrgel in je dobro prestal.

S podkovsko šolo pa je združena živinozdravska šola, katera celo leto traja. To šolo zamorejo ob enem obiskovati kovači pa tudi drugi mladenči, kateri se želijo umne živinoreje in pa ozdravljanja bolne živine naučiti za svoje lastno gospodarstvo ali da so živinozdravniški pomočniki in izkušeni mesogledi. Kdor hoče v to šolo sprejet biti, se mora izkazati: 1) z domovinskim listom, 2) s spričalom svojega fajmoštra, da je poštene obnaše in vsaj 18 let star, in 3) da zna slovenski brati in pisati.

Nauk v obeh šolah je v domačem (slovenskem) jeziku in brez plačila; vsak učenec ima skrbeti le za to, da si za šolski čas oskrbi živež in stanovanje ter potrebne šolske bukve.

Ker je po slovenskih deželah še zmirom premalo popolno izučenih kovačev in celó malo živinozdravniških pomočnikov, ki bi v sili pomagali, zato naj bi županstva svojo skrb obrnila na to, da na stroške občine pridejo za nauk sposobni mladenči v to šolo. Ker sta sl. deželni zbor in sl. hranilnica kranjska zadnja leta v podporo malopremožnim in pridnim učencem delila štípendije, se je nadejati, da vodstvo tudi za prihodnje šolsko leto takim učencem dobí morebiti nekoliko podpore.

V Ljubljani 10. oktobra 1879.

Karol baron Wurzbach,
predsednik c. kr. kmetijske
družbe kranjske.

Dr. Jan. Bleiweis,
vodja podkovske in ži-
vinozdravske šole.

O sadnih sušilnicah.

Píše R. Dolenc.

Na Kranjskem, in sicer na Gorenjskem, Notranjskem pa tudi Dolenjskem, prideluje se, kakor sploh znano, v več krajih sila veliko češpelj. Nabajajo se posestniki, kateri jih o dobrih letinah do 200 metričnih stotov (centov) pridelajo. Kar se porabe češpelj tiče, je ta različna. Na Dolenjskem jih sušijo, pa tudi slivovko (slivovec) žgejo iz njih. Na Gorenjskem tudi jih deloma sušijo, deloma v slivovec podelujejo, vendar prevaguje sušenje. Na Notranjskem se ravno tako češplje deloma suše, deloma za napravo slivovca porablajo; mnogo češpelj se pa iz Notranjskega tudi v presnem (frišnem) stanu izvaževa; cele vagone jih naložijo ter v Gradec, Beč, Prago itd. odpeljejo, in to posebno v takih letinah, kedar v Slavoniji, na Tirolskem, Štajarskem, Avstrijskem itd. češplje slabo obrodijo. Iz Notranjskega izvozi se sicer vsako leto več ali manj frišnih češpelj — ako obrodijo — tudi na Goriško, posebno v tako zvana Brda, kjer iz njih prav veliko tako imenovanih prunel, to je, oluplenih, na krlje zrezanih, z žveplom zakajenih ter posušenih češpelj izdelujejo. Prunel, katere se vse na Nemško prodajajo in to kaj lahko in dobro, izdeluje se nekoliko tudi na Vipavskem in v Reški dolini, toda prav malo, veliko premalo.*)

Najvažnejša poraba češpelj na Kranjskem pa je navadno sušenje. Suhe češplje so na Kranjskem pomembljivo trgovsko kmetijsko blago, katero se skoro izključljivo v Levanto izvaževa. A mnogokrat me je srce bolelo, ko sem na ljubljanskem trgu videti moral, po kako nizki ceni da se domače suhe češplje prodajajo. Domače blago oddajalo se je komaj po 8 do 10 gold. stari cent, med tem, ko so se vpeljane sremske suhe češplje po 20 in še več forintov plačevale! Enake ali pa še večje razločke med ceno domačih in pa tujih, hrvaško-slavonskih ali pa bosenskih suhih češpelj — katere so pod skupnim imenom „sirmske“ ali „sremske“ češplje znane — zapazil sem na tržaškem trgu, kamor se, kakor znano, cele ladije suhih češpelj pripeljujejo in odpeljujejo. In skoro edini vzrok velicemu razločku v ceni bil je ta, da so bile kranjske češplje v dimu sušene, ptuje pa ne v dimu.

*) Pač čudno je to, da se napravljanja prunel, ki se z velikim dobičkom prodajajo, Vipavci bolj ne lotijo. Brici šli so letos še celó na Česko in zgornje Avstrijsko po frišne češplje.

Vred.

Videti veliko denarno škodo, katero kranjska dežela vsled nemarnega sušenja češpelj trpi, sklenil sem že leta 1869, da se bodem potrudil, kako dobro in praktično sušilnico iztakniti, ter jo potem svojim rojakom z besedo in podobo razjasniti in priporočati. Kaj dobro došlo mi je kmalu potem v „Novicah“ objavljeno poročilo gosp. Laha iz samostana Trapistov v Mariji Zvezdi v Bosni, v katerem je ondi rabljeno tako zvano „bosniško sušilnico“ popisal ter močno pohvalil. Še bolje došlo mi je pa še v tistem letu tudi v „Novicah“ objavljeno naznanilo ranjcega gosp. dr. Orla, da si je on, natanko po načrtu, od Trapista gosp. Laha sprejetem, bosniško sušilnico napraviti dal, katero si more vsak, kdor se za njo zanima, na njegovem vrtu ogledati. Kmalu po tem naznanilu došel sem v Ljubljano, in prva moja pot je bila k ranjcemu mojemu stricu dr. Orlu, kjer sem si prav natanko vso sestavo bosniške sušilnice ogledal. Prašaje strica, kako da je s sušilnico kaj zadovoljen, mi odgovori: vedi, sušilnica bi ne bila slaba, a stane pa precej novcev in suši s primeroma obilno kurjavo le prepočasno. Posebno pritožil se je pa še o tem, da se pri bosniški sušilnici mora tista oseba, katera ima s sušenjem opraviti, za ukladanje ali izjemanje češpelj v zakurjeni prostor — v sušilnico samo podajati.

Leta 1869. prišel je na svitlo tretji predelani natis knjige: „Kratki navod k sušenju sadja, in napravi sadnega mozga“ spisane od najbolj slovečega nemškega sadjerejca dr. Lukas-a. Zdaj sem si mislil, no, to je voda na moj mlin, in kupil sem si takoj to knjigo, v kateri sta me posebno popisa in obrisa dveh sušilnic zanimala, namreč oni tako zvane velike sušilnice za gospodarstva, in pa oni tako zvane nove sušilnice za cele arenje. Sušilna sposobnost prve dozdevala se mi je z ozirom na veliko množino češpelj, katera se v dobrih letinah na Kranjskem pridelala, dosti premajhna, one druge zadovoljila me je boljše, toda sestava cele sušilnice dozdevala se mi je z ozirom na to, da največ češpelj kmetje sušijo, dosti preumetna in pa predraga. Leta 1869. oktobra meseca sem imel lepo priliko Lukasovo arenjsko sušilnico videti, in sicer ob času, ko se z njo ravno češplje sušili na Moravskem, na grajščini grofa Žerotina, v Blandi pri moravskem Schönbergu. Ogledal sem si jo do dobrega, ob enem sem pa tudi prav natanko o njej vse pozvediti skušil; in ker so mi jo močno hvalili, sklenil sem, nje natančni popis in obris v „Naznanilih“ kmetijske družbe kranjske objaviti. To se je tudi res zgodilo. V 2. zvezku „Naznanil“ za leto 1870. prišel je popis in obris obeh Lukasovih sušilnic na svit o pod naslovom „Navod, kako naj se češplje sušijo in kako slivovic napravljajo.“

(Dalje prihodnjic.)

Shod vinorejcev in vinska razstava na Dunaji.

Poroča prof. Povše.

(Dalje.)

Preidimo zdaj na obravnave, katere so se vršile v shodu vinorejcev.

V razpravo je bilo došlo 12 važnih vprašanj, katera hočemo po vrsti, kakor so se razpravljala in rešila, našim očitateljem popisati.

Po primernem pozdravu od strani gosp. predsednika grofa Kinsky-a in c. k. namestnika barona Konrad-Eibesfelda se je najprvo za predsednika izvolil gosp. dr. Mulč iz Maribora.

Prvo točko: „katere so najnovejše pozvedbe o

trtni uši in o sredstvih za nje pokončavanje“ je razpravljajal gosp. dvorni svetovalec vitez dr. Hamm. Iz njegovega govora smo posneli, da je Francija popolnoma okužena s trtno ušjo (phylloxero), da v Avstriji jo imamo v okraji Klosterneuburškem, na Ogerskem pri Pačevi in kakor je vodja Molnár iz Ogerskega v zboru objavil, tudi v okraju Ermelek-u. Prav tako se je ta strašanski sovrag razširil in vgnjezdil po Portugalskem, kder raste izvrstno Portno vino; po Španjolskem je posebno okraj „Malaga“ okužen. Tudi Italija, Sicilijansko ni prosto te uši, kakor tudi Nemčija in Švicane. Uradno sicer ni proglašeno, a skoro gotovo je tudi Krimsko na Ruskem po trtni uši okuženo. Da je cela severna Amerika polna te uši, je splošno znano.

Pač žalostni prizor! Gosp. poročevalec nam je objavil raznovrstne poskušnje in sredstva, s katerimi poskušajo phylloxero vničiti, pa nič novega nismo slišali, kar o tem ne bi bili že čitali po raznih časopisih. Nad 2000 sredstev je že bilo poskušanih; francoska vlada je 300.000 frankov razpisala darila za onega, ki bi vedel objaviti zanesljivo sredstvo za pokončavanje tega mrčesa, pa vse je zastonj. Ni je do zdaj še pomoči zdatne in ob enem takošne, katera bi le trtno uš pokončala, trti pa ne škodovala. In v tem oziru je položaj evropske vinoreje pač žalosten. Francozi so najhujše zadeti po phylloxeri, al oni so tudi najsrčniši, in namesto obupati so vse poskusili ter se proti njej neustrašljivo in neutrudljivo borijo. Na Francoskem so sedaj 4 najglavniši načini za pokončevanje te škodljive uši v porabi: 1. vsviženje, 2. povodenje, 3. polivanje z žveplenim ogljencem, 4. s preceptljenjem. Poskušnje so dokazale, da phylloxera v ostrem svižu ali pesku ne more vspevati, ko ji veliko boljše ugaja težko zvezna zemlja. Izvršile so se poskušnje s tem, da so se odkopale trte do spodnjih korenin, na katerih ta uš najrajši živi in množi, in obsule s finim ostrim peskom. Vspeh ni bil sicer ravno slab, pa silno predraga je ta manipulacija, toraj neizvršljiva.

Boljše je sredstvo povodenja, katero je se ve da le v ravninah izpeljivo. In prav v vinogradih strmih, sploh po gričih raste najžlahniša vinska kapljica, tako da to sredstvo za večino trtoreje nima nikakoršne veljave. Vode se mora saj za 1 ped visoko na vinograd napeljati in mora 40 dni ostati, da potonijo vse phylloxere. Dumont je na Francoskem izdelal načrt, po katerem bi se iz glavne reke „Rhône“ izpeljal velik kanal, ki bi vodo dopeljeval za one vinograde, katere je trtna uš napadla.

Ob obalih morja, kjer se bolj peščena tla nahajajo, zasajajo se prav marljivo novi vinogradi, ker v peščeni zemlji ni pravi dom za phylloxero in tudi voda bi se lahko v sili in potrebi spustila na nje. Znani francoski učenjak Dumas, najimeitniši kemikar, si ne obeta preveč od povodenja ter trdi, da se v zemlji napravljajo zračni mehurci, v katerih more trtna uš lahko prezimiti. Dokler pa je le ena sama uš še živa, je vse brezvspešno, saj je njeno neizrečeno hitro množenje znano.

Tretje sredstvo je žvepleni ogljenec, s katerim se nekako zemlja ostrupi, da potem v njej ne morejo živeti trtne uši. Tudi v Klosterneuburgu se je to sredstvo rabilo, se ve da so ob enem vinograde prekopali in vse trte pokončali. Pozueje pa se je pokazalo, da je boljše v mali množini polivati to tvarino, pa večkrat, ker tako je mogoče ohraniti trto pri življenji, katero pri obilni množini žveplenega ogljenca takoj zgubi. Ta tvarina se pa rabi sedaj v 2 oblikah; Rohartove kocke so po Francoskem splošno v rabi. Kocke so navadno 1 kubičen palec velike in se pri globokem prekopavanji vinograda pod korenike polagajo. Kmalu se razmoči

gospodarske, obrtniške in narodne.

Izhajajo vsako sredo po celi pôli. Veljajo v tiskarnici jemane za celo leto 4 gold., za pol leta 2 gold., za četrt leta 1 gold.; pošiljane po pošti pa za celo leto 4 gold. 60 kr., za pol leta 2 gold. 40 kr., za četrt leta 1 gold. 30 kr.

V Ljubljani v sredo 29. oktobra 1879.

Obseg: Trtne kozé ali osépnice, nova velika nadloga trtam. — O sadnih sušilnicah. — Ubrani trohno ali gnjilobo podnic. — Gospodarske novice. — Shod kmetijskih družeb na Dunaji. — Poročilo o učiteljskih zborih v Ljubljani 25. septembra. (Kon.) — Slovensko slovstvo. — Avstrija glej, komu zaupaš! — Narodne zahteve Slovencev. — Naši dopisi. — Novičar.

Gospodarske stvari.

Trtne kozé ali osépnice, nova velika nadloga trtam.

Sl. ministerstvo kmetijstva je poslalo družbi kmetijski kranjski knjižico z naslovom: „Die Pocken des Weinstockes. Beobachtungen auf einer im Auftrage des hohen k. k. Ackerbauministeriums unternommenen Reise von Felix v. Thümen.“

V tej knjižici, kateri je pridjano 7 podob, popisuje pl. Thümen to trtno bolezen pri nas, kakor pravi, zunaj Goriškega še neznano, po raznih deželah na Laškem, v Piemontu, Parmi, Paviji, Trevizu itd., od leta 1876. pa uže večkrat opazovano, ki je sem ter tje tako huda bila, da je polovico in še več pridelka uničila. Ker je ta bolezen zelo podobna kozám ali osepnicam človeškim, zato je v gornji Italiji sploh dobila ime „vajuolo“, to je, „kozé“ ali „osepnice“.

Pokaže se ta bolezen, ki je neka posebna gliva, ko trta začne poganjati, včasi pa tudi še le maja meseca, na zelenih vilicah trte in na mladem perji, pozneje pa tudi na jagodah samih. Izprva se naredí okrogla, majhna rujava lisa ali maroga, ki kmalu večja postane in se, kakor pri kozáb človeških v mazulček vzdigne, potem vpade in v globoko rano spremeni, na perji pa, ki ni debelo, maroga celó perje pregloda in več ali manj lukinj naredí. V jagodah se to godí večidel julija meseca. Vse to pokončá trto na vseh njenih delih.

Ker je namen teh vrstic le to, da opozorujemo vinorejce na to novo nadlogo, ki žuga se čez laške meje dalje razširiti, naj to malo zadostuje, da naši vinorejski šoli v Gorici in na Slapu Thümenovo knjigo po prevdarku svojem porabite v daljo preiskavo in za objavo primerne poduka našim vinorejcem.

Kakor pl. Thümen piše, se dozdej niti ne vé pravi vzrok te bolezni niti nobena gotova pomoč zoper njo. On misli, da največ je prevelika vlaga po velikem deževju kriva te trtne bolezni, in da za zdaj, dokler kakega boljšega sredstva ne vemo, se ne dá kaj boljšega svetovati, kakor da se nemudoma vse ali vsaj večidel vse trtne vilice, perje in jagode, ki so kozave ali osepnice, trti odrežejo, iz nograda pospravijo in sežgó, pepel pa se potem porabi za gnojenje nogradov. Perje ali jagode take živini za krmo pokladati, bilo bi jako nevarno — pravi pl. Thümen — kajti lahko bi

živina po taki krmi zbolela, sicer pa so vse enake glive tako trdovratnega življenja, da tudi želodec živinski njihove kalí ne pomori.

Naj dostavimo še to, da ta knjižica popisuje vse, kar so dozdej najimenoitnejši možje na Laškem, ki so priliko imeli opazovati to bolezen, o njej izvedeli in da po vsestranskih preiskavah utegne se vednosti posrečiti, tudi zoper to nadlogo najti pomoči, kakor se je našla, čeravno veliko prepozno, v žveplu zoper plesnino trtno.

O sadnih sušilnicah.

Piše slapenske vino- in sadjerejske šole vodja R. Doleneč.

(Dalje.)

Leta 1874. sem dal prav natančno po Lucasovem popisu sušilnico za cele srenje v tehnični delalnici tukajšnje deželne vino- in sadjerejske šole sozidati. Stala je in to v kljub vsemu mogočemu štedenju 120 gold. Res, da je njeni po prostornih razmerah zahtevani železni dimnik precej dolg, namreč blizo 12 metrov. Komaj je bila sušilnica dovršena, prišel je g. Leop. Dekleva *) iz Buj pri Košani k meni s prošnjo, naj bi mu svetoval, kako sušilnico napraviti, s katero bi mogel veliko češpelj ob enem in to brez dima sušiti. Peljal sem ga k dovršeni Lucasovi sušilnici, katero sem mu natančno razkazal, in, ker za boljše vedel nisem, sem mu to priporočil. Gospod si je to stvar dobro ogledal in mi na posled rekel: „Veste kaj, jez vidim, da je ta sušilnica za moje ljudi, katere morem za sušenje češpelj vporabljeti, veliko preumetno sestavljena, zraven tega je pa tudi premajhna, kajti ako denem vsacih 24 ur le dva centa češpelj v njo, kedaj posušim 100 centov, vrh vsega tega je tudi predraga.“

Leta 1875. obrodile so v vipavski dolini češplje prav dobro; zato sem odločil, polovico šolskih pridelaných češpelj z učenci v Lucasovi sušilnici kar navadno posušiti, polovico pa olupiti ter tako posušiti, tedaj v prunedle spremeniti. Al žalibog, skušnja me je do brega prepričala, da je gosp. Dekleva sušilnico le še predobro sodil.

*) Da bi bili vsi veči kranjski posestniki in osobito inteligentnejši za kmetijski napredek tako vneti in sicer dejansveno vneti, kakor je ta gospod, bilo bi njih stanje gotovo boljše.

Lansko leto pridelalo se je zopet precej češpelj, Lucasova sušilnica se je zopet skusila, a z nič boljšim vspehom.

Glavne napake te sušilnice so te-le:

1) ona je za posestnike, kateri imajo na stotine centov češpelj sušiti, veliko premajhna; kedaj neki se bode sušenje dovršilo, predno se jih le 100 centov posuši? In pri tem ne smemo pozabiti, da se češplje jeseni sušijo, torej o času, ko kaj rado dežuje in pri počasnem sušenju velik del češpelj lahko na drevji segnije. Res je sicer, da se more čas sušenja po Lucasovem nasvetu za polovico in tudi za tri četrtine navadno potrebnega časa skrajšati s tem, da se namesti ene same 2 ali pa 4, in tudi lahko še več sušilnic, ena zraven druge postavi. Al 4 sušilnice stanejo tudi — vsaj 400 gold.;

2) razen tega, da je Lucasova sušilnica za večega posestnika veliko premajhna, ona tudi prepočasno suši, in to vsled neenakomernosti sušenja samega. Lucas umeštil je namreč v svoji sušilnici, v namen boljšega izkorištenja kurjave in toraj gotovo tudi v namen pospeševanja sušenja samega dva železna vleka, katera vroči dim dvakrat iz dimnika zopet nazaj v sušilnico pripeljeta, to pa se vé tako, da iz njih čisto nič dima ne uide. Ravno ta dva vleka sta pa vzrok, da se sušenje zelo neenakomerno vrši, namreč blizo vlekov dosti prehitro, dalje od vlekov pa prepočasno. Ravno ta dva vleka sta pa tudi kriva, da se sušenje sploh prepočasi vrši, in to vsled neobhodno potrebnega vednega prebiranja in prekladanja češpelj med sušenjem. Vsega tega sta pa vleka zaradi tega kriva, ker sta, kakor trda trupla, med lesami vmeščena, kjer enakomerno razdelitev iz kurišča puhteče gorkote zelo motita. Veliki neenakomernosti sušenja vzrok je pa tudi to, da ni za primerno zračenje v sušilnici sami, to je, za zadostno odpeljavo vlažnega in zadostno dopeljavo suhega zraka v njo dovoljno skrbjeno;

3) Lukasova sušilnica je v resnici vse preumetno sestavljena, posebno za kmečkega posestnika, ker za vspešno sušenje zahteva kakega izvedenega mehanika;

in 4) v primeri s svojim delom, to je, v primeri s sušenjem, katero opravlja, bodi-si o kvantitetnem, bodi-si o časnem obziru, je predraga. —

To so moje skušnje z Lukasovo veliko ali srenjsko sušilnico. Skusili so pa tudi nekateri slapenski kmetje, kateri so me naprosili, da bi smeli v šolski sušilnici svoje češnje ali češplje sušiti. Vsi so rekli, da jim je presitno prebiranje in prekladanje češpelj med sušenjem presedalo.

Leta 1875. objavil je gosp. H. Göthe, vodja štajarske deželne vino- in sadjerejske šole v Mariboru, v 20. listu časnika „Wiener landw. Zeitg.“ popis in podobe svoje sušilnice. Kmalu potem sem imel priliko, to sušilnico videti. Skusil je sicer nisem, vendar ne morem mnenju častitega gosp. kolege H. Göthe-a pritruditi, kateri pravi, da je njegova sušilnica za sušenje sadja v veliki meri pripravna, ker se more na njenih 12 les 2 $\frac{1}{2}$ centa češpelj naložiti.

(Dalje prihodnjič.)

Shod vinorejcev in vinska razstava na Dunaji.

Poroča prof. Povšc.

(Dalje.)

Veliko sem po kmetih v raznih deželah popotovati moral in mnogokrat sem našel zavrelico, katero so gostje mirno požirali in za njo „zlate kebre“ šteli, pri

tem pa si za dragi denar zdravje kvarili. Ne zastonj, da se drugo jutro eden družega pomilujejo, da ga glava boli itd.

Njihova zdrava in čvrsta narava edina jim je v pomoč, da morejo brez hujših nasledkov pretrpeti tako zavrelico v svojem želodcu. Gotovo pa je, da zavrelk ne bi bilo, ako bi bila vina prosta beljakovin, drož, saj zavrelico silno delajo male glivice, katere imajo svoj sedež in dobivajo svojo hrano le v drožah, ki so polne beljakov in katere so poprej vino motno delala. Kar se tedaj po naravni poti ne more tako kmalu pričakati, to naj se pospešuje z umom, to je, s čiščenjem. Sicer je pa treba dokazati, da čiščenje nikakor ne more biti škodljivo vinu.

Ako filtriramo ali precejamo vino po žakljih, v katerih se par žlic finega, v prah stolčenega bukovega oglja dostavlja, vidimo, da vino nič ne sprejme, le iz sebe oddaja svoje nesnago. Če rabimo za čiščenje vina ribji klej ali jajčni beljak, res dostavimo vlečljivosti vinu nekoliko njemu ne lastne tvarine, pa ta se v malo dneh združena z beljakovinami, katere zgrabi, vleže na dno posode. Umna vinoreja zato uči, da se očiščeno vino mora v 8—14 dneh pretočiti.

Če se rabi ribji klej, je toliko bolje, ker za čiščenje enega hektolitra vina zadostuje 8—10 gramov kleja, tedaj tako silno malo, da, ko bi tudi nesnaga v vinu kaj ostalo, bi nikakor ne moglo škodovati človeku; sicer pa se vsa iz vina vsede na dno.

S temi besedami upam, da sem dokazal korist čiščenja in pa, da krivo sodijo oni, ki čiščenje vina zaničujejo.

Prav tako se ne sme smatrati za goljufijo, če se vinu dostavi nekoliko tanina, pa tudi če se mu dodá nekoliko pa finega iz vinskih drož izdelanega alkohola, kateri je popolno rektificiran ali očiščen, torej popolno enak onemu alkoholu ali vinskemu cvetu, katerega ima vino v sebi. Na Francoskem veleva celo posebna državna postava, da mora sleherno vino, katero se iz Francoskega čez mejo v ptuje države izvaževa, imeti vsaj 10—12% alkohola, in če ga nima, mora se mu dostaviti za toliko, da ima predpisano množino.

Šibka vina se le slabo hraniti morejo, ker prav alkohol je v vinu ono sredstvo, katero pospešuje stanovitnost vina. Sicer se po alkoholu ni bati velike kvare, ker alkohol je drag in prav slabemu čvičku se pač ne bi izplačalo, dodajati alkohola, ker bokal prav finega vinskega alkohola veljá blizo 1 gold. in en bokal alkohola za vedro ni preveč. Al še enkrat povdarjam, da le popolnoma fini, iz vinskega izdelani alkohol je sposoben za to; špirit, vulgo „šnôps“, izdelan iz krompirja, smrdljiv po svoji patoki (fuzel), je vinu v kvar, pa tudi lastniku vina, ker še tako neveden človek bo poznal takoj, da je vino šnopcu podobno. Sicer pa bo itak moral vinorejec skrbeti, da mu ne bo treba alkohola dostavljati, ki je drag. Z zasajanjem rano zorečih trt, s primerno pozno trgatvijo in nizko pritlično odgojo in marljivim okopovanjem bomo po naravni poti dosegli, da bodo naša vina imela dovolj alkohola. No, sicer pa mi je v pomoč moje trditve o alkoholu tudi knjiga „umno kletarstvo“ gosp. dr. Vošnjaka, katera tudi priporoča alkoholizovanje.

(Dalje prihodnjič.)

Gospodarske skušnje.

Ubrani trohno ali gnjilobo podnic.

Da dilje podnice, čeravno na suha tla položene, ne trohnijo ali gnjijejo, je katran (Steinkohlentheer) in pepel gotov pripomoček. Skušen gospodar poroča o tem tako-le: Jaz sem dilje podnice na spodnji strani

gospodarske, obrtniške in narodne.

Izhajajo vsako sredo po celi pólí. Veljajo v tiskarnici jemane za celo leto 4 gold., za pol leta 2 gold., za četrť leta 1 gold.; pošiljanje po pošti pa za celo leto 4 gold. 60 kr., za pol leta 2 gold. 40 kr., za četrť leta 1 gold. 30 kr.

V Ljubljani v sredo 12. novembra 1879.

Obseg: Shod vinorejcev in vinska razstava na Dunaji. (Dalje.) — Kako pomagati drevju po snegu polomljenem? — O sadnih sušilnicah. (Konec.) — Gospodarske novice. — Nova knjiga o slovanstvu. — Govor grofa Hohenwarta o adresni debati. — Naši dopisi. — Novičar.

Gospodarske stvari.

Shod vinorejcev in vinska razstava na Dunaji.

Poroča prof. Povše.

(Dalje.)

Iz poročila gosp. Leibenfrostá posnamemo sledeče: Vprašanje: „Katero priprosto oskrbovanje ali ravnanje z vinom se more malemu vinorejcu priporočati, da izdeluje vino pripravno za vspešno vinsko kupčijo?“ je rešil se sledečimi nasveti:

1. Naj se vpeljujejo boljša trtna plemena, iz katerih se sladkejši mošt dobiva in po takem tudi močnejša vina, kajti le taka imajo v kupčiji, posebno v izvaževanju večo veljavo.

2. Naj se vinorejci ne prehité s trgatvijo, ker za 14 dni pozneje trgano grozdje se obogati s sladkorjem (cukrom) in nasprotno dokaj izgubi na kislini.

3. Naj se zasaja več črnih grozdnih plemen, ker kupčija s črnim vinom je boljša in gotoviša.

4. Naj skrbijo vinorejci za dobre hladne podzemeljske vinske hrame, in sploh za umno kletarstvo, ker le s takim moremo narejati žlahno vino.

Ko so razni govorniki v enakem smislu govorili, predlaga ravnatelj Roth, da treba v prvi vrsti skrbeti zato, da bodo vinorejci imeli priliko izuriti se v umnem kletarstvu. Kako neki hočemo zahtevati, da bi naši priprosti vinorejci umno kletarili, če niso imeli nikdar prilike v tej stroki izučiti se!

Ker je, kakor so vsi govorniki soglasno trdili, od umnega kletarstva vse odvisno, zato je treba skrbeti za glavni pogoj vspešnega napredka v kletarstvu, in to moremo le doseči s podukom. On nasvetuje tedaj:

Sl. kmetijsko ministerstvo naj se naprosi, da pravzdatno podpira popotno podučevanje o vinorejji ter da mnogo popotnih učiteljev med vinorejce pošilja, ker le tako bo mogoče, da se tudi odrasli vinorejci seznanijo s potrebnimi vinorejskimi vednostmi. Ob enem naj visoka vlada skrbi za to, da se med vinorejce razdeli mnogo popularno spisanih knjižic o praktični vinorejji, kakor tudi, da naj razdeluje umna kletarska orodja med vinorejce.

Zbor soglasno odobri ta predlog, pa se tudi vjema z nasvetom dr. Muleja iz Maribora, ki nasvetuje, da bi se vrelni hrami priskrbeli s pečjó, katera je neobhodno potrebna v mrzlih jesenih, v katerih je toplina tako nizka, da mošt ne more popolnoma povreti.

(Dalje prihodnjič.)

Gospodarske skušnje.

Kako pomagati drevju po snegu polomljenemu?

Kjer so večje ali manjše veje popolnem odkrhnjene, ondi so navadno videti skalaste rane, katere je treba gladko odrezati in potem uplivanju zraka pot zapreti z drevesnim voskom ali drugo prikladno robo, na pr. z ilovico, kateri se je bilo kravjeka primešalo. — Marsikatera veja ni popolnem odlomljena; še visi s skorjo, lubom in strženom na drevesu, vsaj nekoliko. Takih vej ne kaže takoj posekati, ampak mogoče jih je previdno v prejšnjo lego spraviti nazaj in pritrditi in ohraniti. — Ako so drevesa izgubila po več vej, tedaj je najboljšé, ako se prirežejo tako, kakor se dela pri pomlajevanju dreves. — Podrta, na pol izdrta drevesa je treba brž postaviti in podpreti, ker se vsled tega popravka skoro vselej zopet prav lepo primejo. Če bi ovo delo nagli mraz zabranil, naj se pa drevesa pekrijejo ob ranjenih vejah in korenini s slamo, listjem ali steljo in se naj čaka, da nastopi topleje vreme, kedar jih bo mogoče vzravnati in pokonci postaviti. — Kdor bo po tukaj navedenih nasvetih ravnal, ta bo gotovo marsikatero drevo pogina otel.

O sadnih sušilnicah.

Píše slapenske vino- in sadjerejske šole vodja R. Dolenc.

(Dalje in konec.)

Kar mi v Göthejevi sušilnici še posebno ne dopada, je železni med léсами vmeščeni vlak, kateri na enakomernost sušenja gotovo ravno tako neugodno vpliva, kakor vplivata neugodno obadva v Lucasovi.

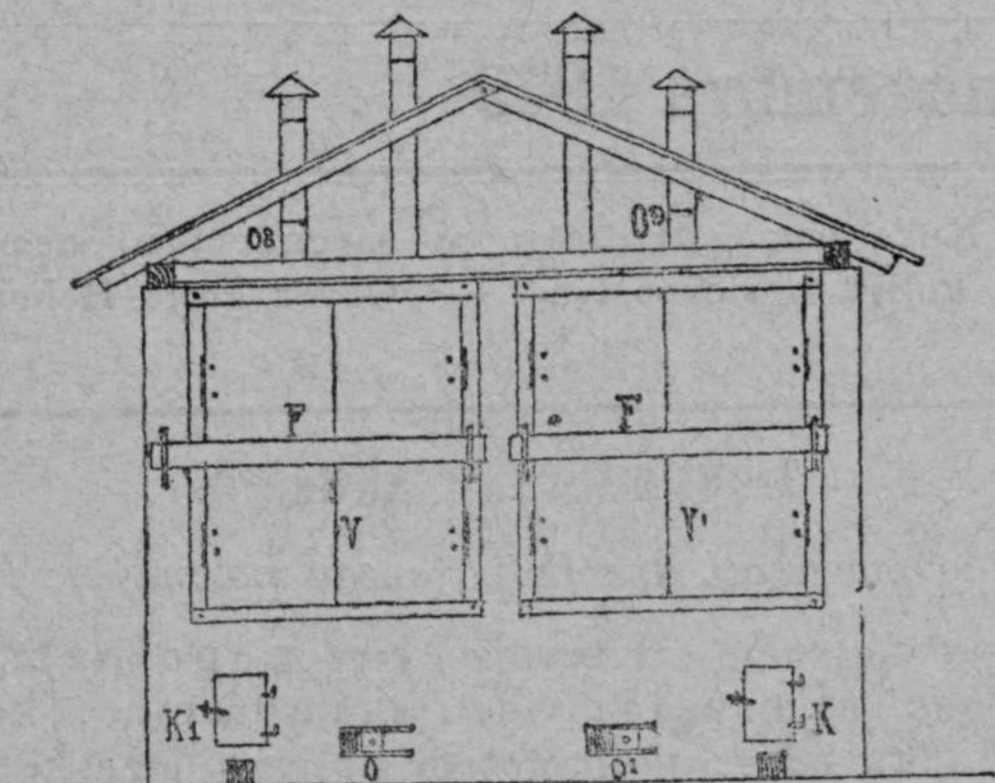
Prošlo leto obrodile so zopet v reški dolini češplje prav dobro in gospod Leopold Dekleva naprosil me je zopet, da mu kako dobro v veliki meri sušečo sušilnico nasvetujem, ker sicer bi ne vedel, kaj početi z jako obilim pridelkom. No, Lukasove sušilnice mu po lastni skušnji nisem mogel več priporočati, Göthejeve pa tudi ne, marveč obljubil sem, da hočem stvar dobro premisliti ter po tem nov načrt sušilnice napraviti. Načrt je bil kmalu končan, sušilnica po tem kmalu sezidana pa tudi do dobrega izkušena, kajti g. Dekleva posušil je blizo kmalu končan, sušilnica po tem 300 starih centov frišnih češpelj, katere so 80 centov suhib dale in to po štiritedenskim neprestalem sušenju. Suhe češplje bile so lepe in okusne tako, da bi ne bile mogle boljše biti. Koliko da je sušilnica stala,

ne vem do dobrega, kajti nisem je sam zidal, in gosp. Dekleva si pa tudi ni vsak krajcar zapisal; vendar mi je pa rekel, da je potrosil okolo 300 gld., a to v svojo popolno zadovoljnost.

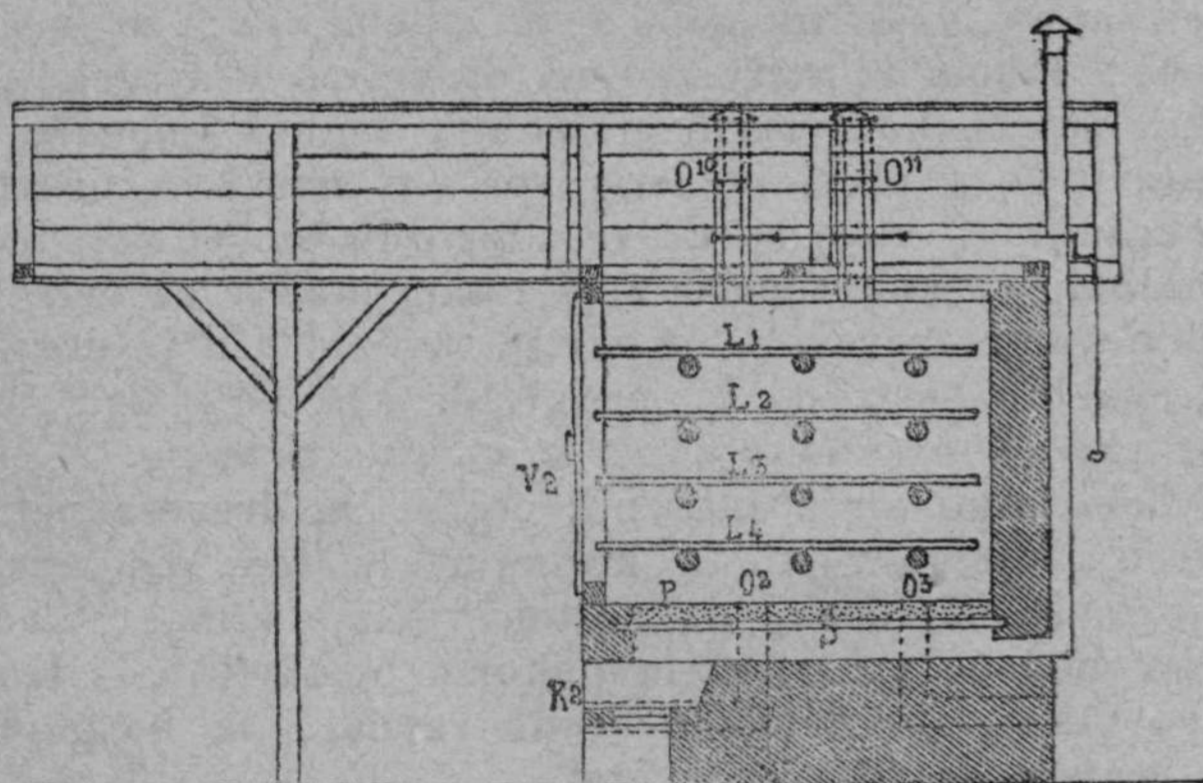
Ako se je toraj ta sušilnica za enega velikega posestnika za dobro izkazala, gotovo ne bode odveč, z njeno konstrukcijo tudi druge posestnike soznaniti.

V ta namen podajam tukaj čitateljem „Novic“ nje popis z razjasnilno podobo njenega čêla (glej podobo 1.), podolznega preseka (glej podobo 2.) in temelja (glej podobo 3.).

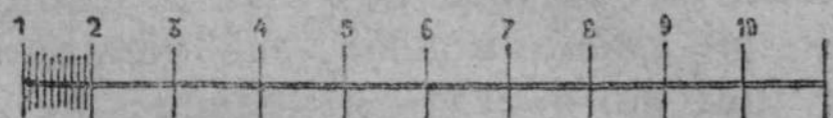
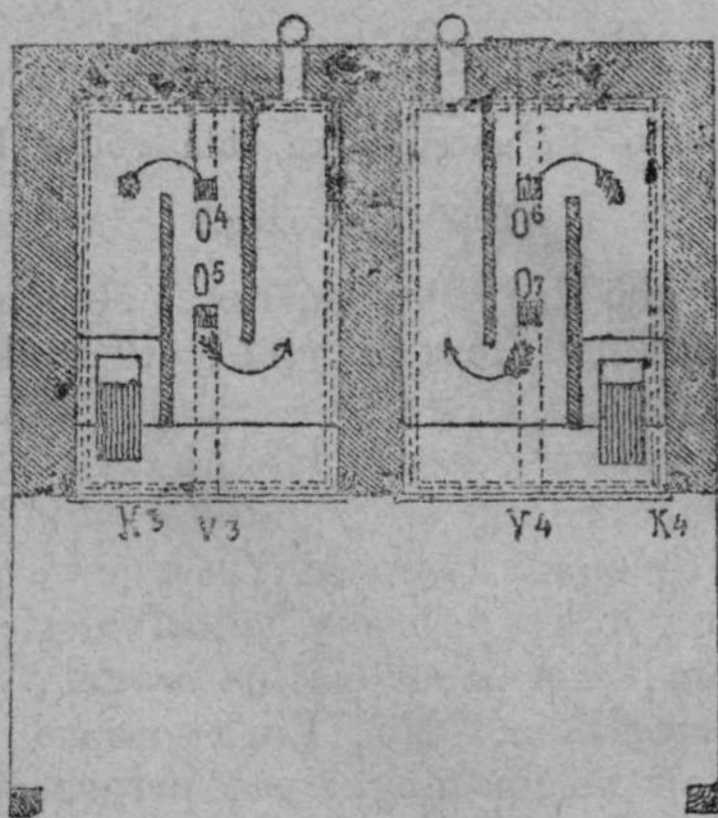
Podoba 1.



Podoba 2.



Podoba 3.



Cela njena sestava je gotovo tako priprosta, da jo uže podobe dovolj razjasnujejo in da more prav natančni popis odpasti. Bolj površen je sledeč.

Sušilnica obstoji iz dveh sušilnih prostorov (V , V^1 , V^2 , V^3 , V^4), katera skupaj popolnoma prosto stoječo majhno hišico vstvarjata. Pred sušilnico samo podaljšana je njena streha za toliko, da se more pod njo vse sušilno delo, tudi ob času dežja, prav brez vse zapreke in škode vršiti. Kurišče (K , K^1 , K^2 , K^3 , K^4) je popolnoma tako, kakor pri Lukas-ovi za večja posestva namenjeni sušilnici, torej ne tako, kakoršno vidimo v Lukasovi sušilnici za cele srenje. Pokrito je z železno ploščo S (pod podobo 2.), katera sušilnici za talo služi. Pod to ploščo more zibel (pod podobo 3.) trikratno pot narediti, predno more po dimniku na prosto bežati. Železna plošča posuta je čez in čez s peskom P (pod podobo 2.). Namesto z drago železno ploščo, pokriti se more kurišče tudi s tako zvanimi frankolinskimi opekami, planetami. Ako se kurišče s takimi opekami pokrije, potem je se vé da potrebno, da zibel več kakor trikrat pod pokritjem pot sem in kje naredi, predno po dimniku zbeži; to pa je ravno prav, kajti to povisuje le boljše izkoristenje kurjave. Pokritje kurišča s tako opeko bi jaz tudi zaradi tega bolj priporočal, kakor pa pokritje z drago železno ploščo, ker je potem čiščenje vlekov pod pokritjem (kateri se vendar le lahko s pepelom zalestijo) kaj lahko mogoče; vsaj se posamezne opeke veliko laže odzdignejo, kakor pa cela velika železna plošča.

Sušilni prostor sam je iz vzrokov, kateri so bili uže navedeni, brez vseh vlekov. V njem vidimo le 4 velike in dovolj močne lése (L^1 , L^2 , L^3 , L^4 pod podobo 2.), katere na dovolj močnih lesenih, pa z železom okovanih valjarjih tečejo.

Za dovažvanje suhega zraka v sušilnico je skrbnjeno z vleki (O , O^1 , O^2 , O^3 , O^4 , O^5 , O^6 , O^7 vseh treh podob); za odpeljavanje vlažnega zraka iz sušilnega prostora, je pa skrbnjeno z vleki (O^8 , O^9 , O^{10} , O^{11} pod podobo 1. in 2.). Prvi kakor drugi, se dajo s pomočjo posebnih zapahnic bolj ali manj zapreti ali pa tudi odpreti.

Tako napravljena ventilacija — sprememba zraka — je tako ugodna, da ni potrebno češpelj med sušenjem prebirati, ampak jih le enkrat v štiri in dvajsetih urah tako preložiti, da pridejo najvišje lése najnižje, najnižje pa najviše. Pokrit je sušilni prostor ali z dvojnimi, na križ zbitim lesenim pokrovom, ali pa tudi s prav tankim obokom. Nad eno kakor drugo pokritje je koristno peska natrositi.

Vrata sušilnice obstojé tudi iz dvojnih, čez križ zbitih desk, zaprta so prosto z zapahom F . F . 1. pod podobo 1.

Mero, po kateri je ta načrt risan, predočuje nam podoba 4.

Gospodarske novice.

Koliko je ovac na vsem svetu?

V Evropi je po najnovejših statističnih poizvedbah okoli 190 milijonov ovac; od teh jih je na Ruskem okoli 48 milijonov, — na Angleškem 32 milijonov, — v Nemčiji 25 milijonov; — na Francoskem 24 milijonov, — na Španjskem 22 milijonov, — v Avstriji 20 milijonov, — na Laškem, Grškem, Švedskem, Danskem itd. skupaj okoli 18 milijonov. Razen Evrope jih je v Avstraliji 62 milijonov, — v južni Ameriki 60 milijonov, — v severni Ameriki 50 milijonov, — v južni Afriki 16 milijonov, — v centralni Ameriki 6 milijonov, — v Turčiji, severni Afriki, Perziji itd. 65 milijonov, — v vzhodni Indiji in Kini 35 milijonov. Po tem takem je na vsem svetu 480 do 500 milijonov