

Al žalibog! vse v tej kanceliji je nemško pisano. Župan ali kdo drug, kdor tedaj dobro, in to še prav dobro nemško ne zna, stoji kakor zajec pri bobnu! Ne more si pomagati. Tù se jasno ko beli dan vidi velika krivica, da ni naš deželni, to je, slovenski jezik v kancelijska pisma vpeljan. Slovenski davek se tirja od naših ljudi pri davkarji, slovenski jezik pa ne velja v tej kanceliji! C. kr. deželna vlada je sama pripoznala to napako, in ko je unidan razglasila tarife deželne cenilne komisije, razglasila jih je nemško in slovensko.

Al zdaj je stvar taka, vsa pisma so nemška, tedaj mora si soseska poiskati človeka, ki nemško zna, pa vrh tega je tudi v kmetijskih zadevah izveden (če ni drugače gosp. duhovnika svoje fare); vsak pisar ni za to važno delo.

No, kaj pa naj ta, ki v kancelijo gré, ondi od gospoda referenta zahteva?

To-le naj zahteva, da se mu pokaže:

1. V kateri cenitni okraj (Classificationsdistrikt) spada naša soseska?

Referent mu mora to povedati po §. 17. dotične postave.

2. Po kakošnih v njihovem okraju navadnih cenah (Normalpreis) je okrajna cenilna komisija rajtala pri tarifovanju surove doneske (Bruttoertrag) zemljišča in pa stroške pri obdelovanju?

To mora referent povedati po §§. 22. in 24.

3. Katere vrste po dobroti zemlje (Bonitätsclassen) so se v naši občini naredile za njive, katere so za travnike, vrte, ngrade, pašnike, gozde, planine, bazarje?

4. V katero dobrotno vrsto spada v naši soseski največ zemljišč (Hauptflächen)? in koliko oralov na priliko znaša vsak tak part?

Po §. 19. mora to povedati.

5. Katera zemljišča je za izgledna zemljišča (Mustergründe) v naših vrstah in v tistih zemljiščih, ki jih je pri nas največ, popotna komisija postavila?

To mora povedati po §. 28.

6. Dajte si pokazati, kako so rajtali razglašene tarife za vse sorte posestev in za vse vrste? (§§. 25. 26. postave, in §. 31. „navoda“). Od tega si vzemite natančen prepis, celó z imeni, ki so podpisane, in dnevom, ko je bil ta račun narejen.

7. Dajte si pokazati, s čem so se razglašene tarife podpirale? (§§. 26., 27., 29.).

Kar je rečeno bilo v točki 1., 3., 4. in 5., to zaznamovajte si prav z besedami referentovimi, — kar je pa rečeno v točki 2., 6., 7., to si prepisite vse. To velja za vse okraje cele naše dežele.

Pritožniki cenilnega okraja okolice Ljubljanske in Kamniške naj pa še prašajo:

8) katero številko in kateri dan kaže zapisnik tiste seje, ko je bil cenilni okraj v tri vrstilne okraje razdeljen, in kateri dan kaže tisti zapisnik, v katerem je bil ta cenilni okraj le v en vrstilni okraj stisnjen? Če bi bilo prvo obveljalo, imeli bi 24 razredov na razpolaganje, zdaj po drugem imate jih k večjemu le 8 za vsak pridelek.

9. Kolikošni stanovitni stroški za obdelovanje enega oralu in za eno leto so se zaračunali na Ljubljanskem močvirju (mahu), ki meri 35.000 oralov? — Tukaj si prepisite ne le številke, ampak vse to, s čemur so se zagovarjale številke. —

Gospodarji! če imate vse tukaj imenovane pripomočke, potem še le veste, zoper česa in kako imate reklamirati (pritožiti se), ali namreč so surovi doneski zemljišč previsoko, stroški obdelovanja pa prenizko cenjeni, — ali so domače vaše cene (Normalpreise)

žita, sená, detelje, slame previsoke postavljene za leta 1855 do 1869 (ne pa za današnje), — ali se je premalo gnojá v račun vzelo itd. itd.

Gospodarski tečaj (Wirthschaftskurs) je večidel napačen, doneski pridelkov više cenjeni kakor so bili od leta 1855 do 1869. Tako na priliko v okraju Kamniškem in Ljubljanskem stoji zapisano, da na 1 oralu (johu) njive se pridelá 74 centov suhe detelje (detelj-nega sená). Menda je polovica tega prava.

O cenilnih zadevah še nekoliko. *)

Postava za vredenje zemljiščnega davka določuje v §. 31, da imajo deželne cenilne komisije odobrene cenilne tarife s podlagami vred poslati okrajnim cenilnim komisijam tistih deželá, s katerimi se mejijo (konfinjajo), v razgled taistim, ki jih zadevajo, da morejo zoper nje o pravem času ugovarjati.

Mi mislimo, da je tudi za nas še le sedaj nastopil čas ugovorov zoper tarife sosednih deželá, in kako bili bi tudi prej ugovarjati mogli, ko nam še domače tarife niso znane bile? — ako smo o tem krivih misli, naj bi se stvar od sl. deželne cenilne komisije pojasniti blagovolila, pa tudi naj bi se objavilo, ali se morajo ugovori zoper omenjene tarife naravnost pri dotičnih komisijah, ali pa se smejo tudi pri domači okrajni cenilni komisiji oddati?

Prosimo o tem pojasnila.

Nekoliko o umetnem gnoju.

Spisal Fr. Kuralt.

(Dalje.)

Gledé na to, da pri kolobaranju hlevski gnoj in mešanec ne zadostujeta niti v množini niti v rudninskih rastlinskih delih, — gledé na to, da frišni hlevski gnoj v prvem letu le malo živeža daje rastlinam in tako pridelek manjša, — gledé na to, da je v slabih letih malo slame in zrnja, tedaj tudi malo gnoja, — gledé na to, da kužna bolezen pobere včasih gospodarju vso živino, ter si tako ne more preskrbeti potrebnega gnoja, — gledé na vse to more v takih slučajih poljedelec samo s pomočjo umetnega gnoja zemlji povrniti to, kar so jej rastline, odvzele in si tako obilni pridelek zagotoviti.

Važnost umetnega gnoja spoznali so Francozi že zdavno; minitser poljedelstva je l. 1867 naznanil, da se je tisto leto čez 500 milijonov metr. centov umetnega gnoja porabilo. Še več ga pa Angleži porabijo; po računu Andersonovem ga porabijo oni vsako leto za poljedelstvo za 29 milijonov 435.000 tolarjev. Zatoraj pa tudi blagostanje ni zaostalo in dr. Liebig pravi, da od onega časa, kar so Angleži počeli umetni gnoj rabiti, se je žito in meso v pridelku ravno toliko pomnožilo, kakor da bi se bila vsa rodovitna zemlja Angleške za peti del pomnožila. Tudi nemški poljedelci nam mnogo pripovedujejo po skušnjah svojih o koristi umetnega gnoja.

No, kaj pa je umetni gnoj? bo marsikdo prašal. Umetni gnoj je snova iz različnih človeških in živalskih odpadkov, ali pa iz krvi, rogov, kosti, mesa, in različnih rud. Vse te stvari se na umetni način v renju podvržejo, ter potem imajo mnogo gnjlca, fosforove ki-

*) Na 1. strani leve polovice zadnjih „Novic“ v 10. vrsti naj se namesti: „ki najmanj tretjino davka plačujejo“, bere: „najmanj šesti del davka plačujejo, in pa veliki posestniki, ki so sami za-se, in od soseske ločeni.“

seline in drugih redilnih stvari, ki se v zemlji hitro razkrojijo in rastline hranijo.

Najboljši je perugvano (tičji gnoj*). On ima največ gnjilca v sebi, se najpopred razkroji in rastline hrani. Že prvo leto odda on 60 odstotkov svojih delov rastlinam za hrano. En cent gvana je toliko vreden kakor 75 centov hlevskega gnoja. Rastline postanejo po njim krepke in žetev obilna. Samega rabiti vendar ne bi bilo dobro. K početku, ko se je ta gnoj počel rabiti, naredili so na Saksonskem tako imenovano „gvanska gospodarstva“. Pridelano zrnje so s slamo vred prodali, ter zopet gvana kupili in z njim polje gnojili. S početka bili so pridelki neizrečeno veliki, al kmalu je zemlja počela pešati. Zemlji namreč pomanjkovalo je rudninskih delov rastlinske hrane, katerih pa gvano nima mnogo v sebi. Gnojiti so počeli zemljo s fosforovimi solmi, in tako so zemljo zopet zboljšali. Ravno tako bilo je tudi na Angleškem. Tudi tam je bil gvano s početka sam v potreben prav dober, kasneje je pa zemlji zmanjkalo rudninske hrane in upotrebiti so morali zato košene moke in fosforita. Zato naj se gvano meša z drugim gnojem, kateri ima mnogo rudninske hrane, in tak gnoj je najboljši superfosfat. Dr. Liebig pravi: „Brez fosfora ni zrna“. Ako pomanjkuje zemlji kali-ja (pepelika), v potrebi naj se pepel ali pa pepelikova sol.

(Kon. prih.)

Od klanja goveje živine,

kakošno je zdaj in kakošno naj bode vprihodnje.

Ena najvažnejših obrtnij je gotovo mesarija ali klanje goveje živine.

Meso je najvažnejši živež človeški, katerega se vsak dan na tisoče in tisoče centov porabi, a vendar se mesarji, in menda po pravici, pritožujejo, da za svoje trudapolno delo imajo premalo ali celo nič dobička, občinstvo pa se spet pritožuje, da je meso predrago. Tako je zmirom krič na tej in uni strani. Zato tako važna narodno-gospodarska obrtnija, kakor je mesarija, gotovo zasluži, da se v resen pretres vzame.

Dosihmal je navada zelo po vsem svetu, da mesar vola ali kravo tako kolje, da ga na vrh priveže, najpopred s sekiro po glavi tako dolgo bije, da omamljen pade, potem mu pa velike žile prereže in naposled skoči na živino in jo še z nogami tlači, da jej, kolikor mogoče, veliko krvi iz trupla spravi. Mesar se tako krvi boji, kakor da bi kri bila strup.

Kri navadno v vodo steče, ali če jo mesar vjame, mu tako malo vrže, da ni skoraj nič vredna.

Goveja živina ima osmi del krvi svoje teže (pitana ali debela živina ima manj krvi kakor pa kumerna), tedaj se pri klanju okoli 30 do 50 funtov krvi zgubi. Po takem mesar pri enem govedu na krvi 10 do 15 gld. zavrže. Če mesar vsak dan le enega vola pobije, ima na leto in dan čez 2000 gold. gotove zgube, zakaj? — zato, ker je on tudi kri kupil, ko je vola kupil, al prodal je ni!

Zakaj pa mesar živino kolje tako, da kri stran meče? Jaz ne vem družega odgovora, kakor tega, da je to stara, od Abrahamovih časov navadna šega, in ker drugače ne zná.

Kaj pa je kri, da se je mesar tako boji, da je ne bi kaj v truplu ostalo? — Kri je najboljša redivna

stvar, ravno iz nje se dela meso; zakaj bi tedaj ne bila za vžitek? Ali mar krvave klobase niso dobre? Tisti deli, kateri nimajo prav nič krvi, kakor kite, vezki, kože, hrustanci itd. niso niti okusni niti redivni.

Glavni vzrok tedaj, da mesar nobenega posebnega dobička ali da včasih še zgubo ima, je edini ta, da on krvi tako ne prodá kakor meso, to je, ker on krvi z mesom vred ne prodá.

Mesarji! jaz vam to skrivnost očitno razodenem, da ne bote več zgube imeli, temuč vsako leto gotovo več tisoč goldinarjev dobička, ako začnete živino tako klati, da ne bode nič krvi zgubila.

To pa naj se tako-le dela: v zatilnik med prvi vratni vrtanec in vrhglavno kost naj se zabode špičast nož tako globoko, da zbode hrbtne mozeg. Živina se v tistem trenutku zgrudi mrtva na tla brez krvi in brez živinske martre.

Mrtva živina naj se pusti potem, da se ohladi, in kri se bode v žilah strdila tako, da se bode mogla z mesom vred rezati in prodajati. Mesar bode potem vsaj 30 do 50 funtov težjega vola prodal in bode od 10 do 15 gold. več za meso dobil. Pa tudi občinstvu bode lahko po nižji ceni ga prodajal. To, mislim, da je istina; al tudi to mislim, da je resnica, da ljudstvo, ako kri ostane v žilah, dobí boljše, bolj redivno in bolj okusno meso.

Ugovarjati se mi utegne, da meso bode bolj rdeče, da ne bode tako lepo belo, kakor je zdaj; kuharice ga ne bodo hotele kupovati, da poleti ob gorkejem času bode takošno meso rado začelo gnjiti itd.

Tem ugovorom odgovarjam, da niso veljavni, kajti mesarji kakor kuharice ne poznajo nobenega družega mesa kakor takošnega, kakoršnega so od starodavnih časov do zdaj mesarji prodavali in kuharice kuhale. To je le staro kopito in družega nič!

Poglejmo zajce, srne, jelene in drugo žival, katero lovci vstrelijo ali drugi pobijejo; ta žival skoraj nič krvi ne zgubi. Ali ni takošno meso lepo, okusno in tečno? ali ga kuharice ne kuhajo in pečejo rade? Ako je pri divji živini dobro, zakaj bi pri goveji živini ne bilo? Ali mislite, da je mesar od kod ta patent dobil, da pri vsmrtenju živine kri stran meče? ali mislite, da samo kri je tista reč, ki je človek vživati ne sme?

O gorkih časih se tako mora vsako meso v lednice dajati, ker meso je še le potem dobro in okusno, ako ene 3 dni na hladnem visi, da tako obleži. Meso koj po klanji ni zdravo in tudi ni okusno.

Da bi se pa to novo klanje za navadno vpeljalo, je potreba, da gosposke najpopred dadó očitne skušnje narediti, takošno meso, kjer je kri v žilah ostala, med ljudstvo v poskušnjo brezplačno razdeliti in po potrjenih skušnjah postavno zapovedati, kako naj mesar živino vsmrti, da ne bode en mesar tako, drug drugač ravnal in da trmoglavne kuharice ne bodo imele prilžnosti si mesa izbirati.

Ta reč je gotovo iz javnih obzirov silno važna, zato prosim, naj jo izvedenci v pretres vzamejo, kajti več glav več vé, in nam svoje misli in pomislike po „Novicah“ naznanijo.

V Ljubljani 23. svečana 1874.

P. Skalè,

učenik živinozdravilstva in mestni mesooglednik.

Gospodarske skušnje.

*) Gvano je tičjek in to od morskih tičev; že 1828. leta so ga kemikarji preiskovali in v njem našli: scavnično kislino, deloma z amonjakom in potašelnom sklenjeno, — nekoliko fosforne in celo malo solne kisline, — potašeljna in amonjaka, malo mastne tvarine in železastega peska.

* Dobra molzna krava se po repu pozna. — Švajcarski gospodarji, kedar kupujejo krave za molzo, gledajo posebno na rep. Ako je rep koj iz početka, ko izhaja iz hrbta, debel in tako kratek, da komaj do kolen sega, jim je to znamenje slabe mlekarice; čem