

gospodarske, obertnijske in národske.

Izhajajovsako sredo in saboto. Veljajo za celoleto po pošti 4 fl., sicer 3 fl.; za polleta 2 fl. po pošti, sicer 1 fl. 30 kr.

V Ljubljani v saboto 6. septembra 1856.

Hensmanova mlativnica.

Na vertu c. k. kmetijske družbe na Poljanah v Ljubljani je na ogled in poskušnjo postavljena mnogohvaljena in mnogopriporočana nova mašina, ktera sama mlati, ako koló dva človeka sučeta, eden snope razvezuje in na mizi razgrinja, eden jih v mlatilo potiskuje, eden pa omlačeno slamo berž iz poti spravlja. Mlati pa mlativnica kaj čisto ter zmlati vsako uro po 45 velikih snopov pšenice, 37 reží, 60 ječmena, 52 snopov pa ovsa. Tudi mlati lepo grah, ogersico, deteljo in čisti zablateno senó. Preden mlatiti začne, in potem kadar mlati, se vsake dvé uri vlije nekoliko kapljic čistega laškega olja v dotične luknje; tudi zobje velikega kolesa se vsaki dan enkrat namažejo z mazilom iz laškega olja, razpušenega sala in pa loja. Sukati se mora koló hitro; vsako minuto naj se zasúče 27 do 30krat; tako kaj čisto mlati; pa začeti in jenjati se mora sukanje kolesa bolj počasi.

Cena ti mašini razun vožnine iz Dunaja je 180 gold.

Kdor nikoli še ni vidil žita brez mlatičev mlatiti, ali kdor si želi tako mašino kupiti, naj pride na družbeni vert; rada se mu bo pokazala, in če želi ravno to imeti, se mu tudi ta proda.

Izdelujejo se pa Hensmanove mlativnice v fabriki kmetijskih mašin gosp. Ludevika Jasper-a v Hüteldorf-u poleg Dunaja, ktera jih je, kakor v svojem razglasu pravi, že čez 400 spečala.

Od buč ali tikev kaj.

V nemškem gospodarskem časniku „Landw. Cor. Bl. f. d. Grossh. Baden“ popisuje slavni kmetovavec baron Babo mnogoverstne sorte buč ali tikev, in kar so večletne skušnje učile, razodeva gospodarjem v poduk in posnemo. Ker buče niso le za živinsko pičo koristne, temuč nektare tudi za človeško jéd dobre, naj tudi naši gospodarji in gospodinje zvedó, kaj pravi skušeni mož.

„Šest sort buč“ — piše v omenjenem časniku — sem že do dobrega skusil, da zamorem vrednost vsake natančno ceniti.

Perva sorta, ki se imenuje zapalas, je k nam iz Kila (Chili) prišla in je v vsem podobna tisti ogerski sorti, ki jo na Ogorskem „kruh siromakov“ imenujejo; precej debela buča je, ker od 10 do 18 funtov vaga in ima perje in stebila 4krat večje kot vsaka druga sorta. Nobena buča, ktera je za človeško jéd dobra, nima tako malo pešk ali jedere, pa toliko mesa, kakor ta; če je buča, postavimo, 15 funtov težka, je razun 2 funtov vse ostalo (drugo) le meso; meso pa je terdo kot kapúsovo, je prijetnega okusa skor kakor krompir, in rumeno kot kuhan rumenjak; — kaj tečna jéd je, pa tudi dobra za človeka, ako se ta buča napravi s sirovim maslom (putrom). Se vé da tudi živini se kaj dobro prileže.

Druga sorta je angležka, z imenom vegetabl marow. Nima sicer marovka toliko redivnega mesa, kot una, pa zlo rodovitna je in rano (zgodaj) zrela.

Tretja sorta: navadna buča, ktere se po naših poljih in vertih naj več nahaja, je med vsemi naj manj

vredna; vodeno meso ima in pa celó malo redivnega in tečnega v sebi.

Četerta sorta, ki je podobna turškemu turbanu ali turški kapi (Türkenbund) in se po tem poveljniku tudi ravno tako (Türkenbund) imenuje, je tako tečna in redivna, da se za prvo za zapalasom ceni. V Švajci napravljajo čežano (Kürbisbrei), ki jo Švajcarji tako radi jedó kot mi svoje žgance, Talijani svojo polento.

Peta sorta je amerikska hruškam podobna; ima sicer lepo in prijetno meso, pa vendar ni tako obrajtana kakor „turška kapa“.

Šesta sorta je amerikska centarica (Centnerkürbis), ktera izraste včasih za cent težka; kar se pa tiče nje tečnosti, je malo redivna in ni več vredna kot naša navadna.

Če primerjamo sedaj vseh imenovanih 6 sort po njih redivnosti in tečnosti, kakor so jo učeni možje na kemiški vagi zvedili, bomo našli, da zapalas in turška kapa deleč deleč prekosite vse druge; nobena sorta ne redí tako kakor redí zapalas in pa turška kapa; zapalas ima v 100 delih $10\frac{1}{2}$ močnatih delov (štirke), turška kapa pa $10\frac{1}{4}$; — za tema dvéma pride amerikska hruški podobna, ki ima blizo 4 dele, za to pa angležka vegetabl marow, ki ima čez 3 dele močica v sebi, — naj slabeje sorti ste: naša navadna in pa amerikska centarica, v kterih skor nič močnatih delov ni.

Naj bi tedaj naši gospodarji, ki buče sadé, ne gledali nikoli na debelost, ki na zadnje nič družega ni kakor sama voda brez redivne moči; izberajo naj se le take sorte, ki imajo močnatih delov dosti v sebi: takošne redijo živino, pa tudi za človeško jéd so dobre, in takošne so: zapalas, ogerski „kruh siromakov“ in pa turška kapa.

Tako piše skušeni baron Babo, kteremu smemo verjeti. Temu pa še dostavljamo, da gosp. fajmošter Zalokar so na kmetijskem vertu v Ljubljani pridelali letos več „turških kap“, od kterih bojo radi semena dali, kdor se za-nj oglasi.

Sadjo- in murvorejcem za poskušnjo.

(Cepljenje v jeseni). V vertnarskem časniku „Frauend. Bl.“ priporoča dr. Müller iz Gentina, naj se sadno drevje tudi v jeseni cepi. Mož takole govori: „Berž v jeseni, ko je prvi mraz nastopil in je listje z drevja padati začelo, sem začel cepiti, in če zima ni huda bila, sem cepil o božiču, po novem letu in o svečnici. Vsi ti cepiči so se po hudem mrazu spomladi ravno tako dobri ohranili kakor tisti, s kterimi se je še le spomladi cepilo. Posebno je dobro, češnje, češplje in sploh sadje s košicami zgodaj cepiti, ker muzga tega drevja je smolnata. Ako se cepi to sadje pozimi, bo rastlo kot uno s peškami. Pozimi se na cepičih napravi zalitek (Callus), kteri muzgo sprejema, kakor hitro začne po drevesicu se pretakati; drevesa rastejo tako vesele kakor da bi se bili cepiči že dolgo pred prijeli.“

Prav bi bilo, da bi več sadjorejcov poskusilo to jesensko cepljenje v sklad in z nakladom, ker dr. Müller tako za gotovo terdi, da je dobro. Posebno naj bi take reči poskušali učitelji sadjoreje, ker take nove skušnje vžigajo v

mladini čedalje večje veselje do sadjoreje, ako se ji reče, da to je kaj novega; radovedna pričakuje potem, kaj bo.

(Da se svilodi ali židni červiči dajo ob pomankanju murvinega perja z moko ali prav za prav s štirko rediti), smo v našem listu že povedali, kakor je gosp. Ratti iz Milana priporočal. V Pinkertovem časniku pa smo brali te dni, da neki gosp. Hes v Oehringen-u, kadar ni imel murvinega perja ali pa le mokrrega, je že pred več leti zraven mervice murvinega perja červičem pokladal štirke (Stärkmehl); „nobena stvar — pravi — ni tudi tako gotovo ustavila červičem driske kakor štirka“. Z rajževno moko so na Hanoveranskem izredili že veliko červičev in si priredili naj lepših kokonov.

Čeravno ne moremo vseh teh skušinj tajiti, ker izvirajo od veljavnih mož, smémo vendar reči, da štirka, rajž in druga moka zamorejo biti le pomoč v potrebi, da pa nikoli ne morejo popolnoma nadomestovati murvinega perja. Zato povémo našim svilorejcem še to, kar je grof Bernard Beretta v Vidmu skusil in popolnoma poterdil. Konec mesca augusta ali iz začetka mesca septembra, kadar je suho in lepo vreme, je obral perja z murvinih dreves in ga na suhem in senčnem kraju tako dolgo sušil, da je bilo do dobrega suho, potem ga je položil lepo v dobro zakapane kište in shranil. Takrat pa, ko so bile murve zrele, je nabral tudi jagod in jih s cukrom kuhati dal, da si je napravil sok kakor sirup, ki ga je tudi v zapečatenih steklenicah (flaskah) shranil. Drugo leto, ko je hrane za červiče potreboval, je vselej, ko je perja potreboval, ga nekoliko vzel iz kište, ga je položil skozi kakih 5 minut v krop, da se je omečilo, in ga potem na kakem platnenem pertu posušil; murvinega sirupa pa je tudi po potrebi iz steklenice vzel in ga zmešal s 6 deli tople vode; v to sirupovo vodo je pomočil pripravljeno listje; tako namočeno je pa dal spet posušiti in potem drobno zrezati. In takošno je pokladal z velikim pridom potem červičem, dokler ni bilo frišnega murvinega perja, kar se večkrat primeriti utegne, ako spomladi po toplem vremenu nenadoma nastopi hud mraz, da murve ne morejo prav pognati.

Železnica iz Koroškega na Hervaško.

Mi živimo v stoletji, ktero bode našo potomstvo prav za prav stoletje materijalizma imenovalo. Znanosti večidel na to težijo, da se naravnih moči pooblastujejo in jih v korist človeštvu rabijo. Poglejmo kamor koli hočemo, povsod vidimo človeka se z naravo boriti in njene ostrahovane moči v svojo korist, v ugodneje življenje obračati. Tukaj hlaponi rožlajo, — tam v fabriki klepeče od zora do mraka, od mraka do dne; globoko pod zemljo kladvo se čuje; — tamkaj sopet se verti in verti neprenehoma jezero in jezero vreten; — tukaj, glej! potoki raztopljene kovine curijo iz fužin; — ogromni parobrod zaničljivo odmetuje valove nepokojnega morja itd. Še nekoliko let — in naša stara Evropa bode v železno mrežo ulovljena, — ali da bolje rečemo, ker že v prilikah govorimo, upeljale se ji bodo železne zile, da tem lažje bode njeni sok protekal od iztoka do zapada, od juga do severa.

Jedna taka železna žila se zdaj tudi iz Tirola v sredini čez Koroško in Južno-štajarsko na Hervaško upeljava *). Na zapadu bode na Parsko, Švajcarsko in Talijansko, na iztoku v Banat in tje do belega Carigrada segla; pa kaj še! — Kalkuta in London bodeta s časom v Goratanu si vzajemno roke podajala. Že njeni pravec od jugo-iztoka proti severo-zahodu kaže, da ne bo naj manjša, naj zadnja izmed železnic evropskih, temveč gotovo enakoverstna vsem drugim gledé njene koristi. Obertniški izdelki iz Švabije in Švajca in dalje iz Francozkega, Belgije in Angležkega se bodo tukaj na naj bližjem potu zamenjavali za sirovo naravno

blago posavskih, podravske in doljno-donavskih dežel in s časom tudi za azijsko-indijsko bogastvo.

Nas Slovence pa zanima pred vsem mesto, pri katerem bode ta železnica v našo teržaško-dunajsko tekla. Vsakega domoljuba je gotovo razveselilo slišati, da je Celje ta sreča zadela. Jaz sem bil mnogo let v tem prijaznem mestu in sem se dobro z vsemi razmerami njegove okolice seznanil; dovolite mi tedaj, da smem tudi svoje mnenje o tem predmetu izreči.

Celjska okolica je posebno zadnje leta na obertniškem polji krepko napredovala, ker ima v zemlji in nad zemljo neizcerpljive množtva kurjave. V Štorah, komaj pol ure od mesta tikoma železnice, je v malo letih fabrika izrastla, kateri jih je malo v Avstrii par. Naj jasneje se dá nje velikost izraziti, če rečem, da dan na dan čez 200 centov oglja sožge. Zelò tudi sluje predivna fabrika v Št. Pavlu in nova oljarija blizo Zidanega mosta, steklarnica v Libojah; tikoma mesta v Savodni so lani osnovali fabriko za čišo vinskega kamna itd. Gotovo bi te fabrike ne napredovale, ako bi kurjava v taki obilnosti tû nagradjena ne bila. Premog se skor povsod koplje, pa tudi lesovje ni tako čisto strebljeno, kakor marsikod drugod. Kdo pa potrebuje več kurjave kakor železnarnice na Koroškem, in od kod je hočejo ceneje dobivati, kakor po železnici iz celjske okolice? Ali kam drugam hočejo svoje obertniške izdelke prodajati, kakor na Turško ali v Azijo? Javalne na Švabsko, kjer že fabrika na fabriki čepi!

Kar se Mariborske okolice tiče, nima skor nobenih velikih fabrik, razun nekoliko steklarnic v Pohorji; tudi kurjave ni narava tam tak obilno nakladala, kakor okoli Celja, kamor tudi staro- in novolaške in dobernske toplice in Slatina vsako poletje jezero in jezero stranskih bogatinov privabijo. In tudi „Huda Luknja“ ni tako huda in gerčevita, kakor so jo nekteri v časopisih černili.

Gotovo bode železnica iz Kaniže čez Varaždin, Krapino, Slatino v Polčane ali morda še nižje v Grobeljne med stajama Št. Jurja in Ponikve v teržaško-dunajsko tekla, da se veje Celje-Celovec, Celje-Dunaj, Celje-Ljubljana-Terst, Celje-Zagreb in Celje-Kaniža temveč vsredotočijo; ker bi zlo nerodno bilo, n. pr., blago iz Koroškega čez Celje in Maribor v Kanižo prevaževati ali pa narobe; severo-germanska roba že lahko na Dunaji ali čez Požun, ali čez Šopron proti iztoku okrene. Slovenci! veselite se, vi ste za vozilo zapadne omike in iztočnega bogastva odločeni; delo in bogastvo vas čaka; le leni ne bodite, in skerbite, da vam druge prebrisane glave oči ne otarejo.

V Zagrebu 26. augusta 1856.

K. Zavčnin.

Krajopisje. Čičarija in pa Čiči.

Pust kraj je sicer, ktereга sem se namenil tû popisati, vendar se nadjam, da bom domoljubnim bravcem vstregel, ako jim o njem in njegovih stanovnikih kaj povém; sej menda še nihče ni v naših listih besedice znil od njih.

Čičarija se razprostira po celi severni strani Istriškega polotoka po gorah, ktere Krajnsko ločijo od Istre. Naslanja se na svoji severni strani na Krajnsko, na južni strani se derži Istre, Kastavčine ali Liburnije proti izhodu in tudi Krajnskega proti zahodu. Dolga je blizo šest, široka pa blizo pet ur. Svet Čičarije je suh in vès pešen; le doline so tam pa tam rodovitne. Vsak majhen kosček dobre zemlje je obdelan in obsejan. Suša je tû silna, tako, da skoraj vsako leto revnim Čičem vse po polji zgori vročine. Hribi, kateri niso popolnoma s kamenjem obsuti, so jako s praprotjo in sem ter tje z nizkim germovjem obraščeni. Le ena versta gor, ktera se pod Novim gradom (Castelnuovo) steguje, je z lepim gojzdom okinčana. Naj več bukovja je v tem gojzdu. Čiči, ki pod gojzdom stanujejo, hodijo tje, žgejo oglje, ga prodavajo v razne kraje, in si s tem potrebni živž kupujejo. Hribi niso visoki; naj višja sta Lisec in

*) Po nekem dopisu v „Triest. Zeit.“ hočejo Tiroljci železnico čez Koroško naravnost v Ljubljano peljati, da tako pride bliže Tersta. Vred.