

gospodarske, obrtniške in narodne.

Izhajajo vsako sredo po celi polji. Veljajo v tiskarnici jemane za celo leto 3 gld. 60 kr., za pol leta 1 gld. 80 kr., za četrt leta 90 kr. pošiljane po pošti pa za celo leto 4 gld. 20 kr., za pol leta 2 gld. 20 kr., za četrt leta 1 gld. 15 kr. nov. den.

V Ljubljani v sredo 4. maja 1864.

Gospodarske stvari.

Obrezovanje sadnega drevja.

Obrezujejo se sadne drevesa iz raznih namenov, zato se ne smejo obrezovati po enem kopitu.

Drevesa se zato obrezujejo, da se korenine in veje pripravijo v pravo razmero — da se drevesom dá druga podoba, — da se mlade drevesa okrepčajo, stare pa pomladijo in da več, boljšega in debelejšega sadja rodé.

Vsako sadno drevó se mora le z ostrim nožem obrezovati. Drevesa, ki so trdega lesa, se obrezujejo vselej tikama nad očesi, tako blizo kar se dá, toda paziti se mora, da se okó ne pokvari. Nož se nastavi na skorjo očesu nasprotno, pa nekoliko niže pod očesom, in mladika se navzgor odreže tako, da je rez gladka in napošev in da se z očesom ujema na višavi. To je zato dobro, da preveč soka ne zaliva očesa, sicer bi ga utegnil zadušiti.

Drobne drevesa z debelim strženom se morajo tudi napošev rezati najmanj pol pavca nad očesom, sicer bi se znala po urezni rani voda v stržen počejati, drevo bi se jelo od zgorej navzdol sušiti, in okó bi se pokvarilo z drevesom vred.

Najbolji čas drevesa obrezovati je spomlad, kadar se začne sok v njih pretakati, popki napenjati, cvetje in perje poganjati. Če se drevesa pozimi ali prezgodaj spomladi obrezujejo, kadar še sok v drevesu spi in se mu rana brž celiti ne more, prizadene to drevesu veliko škodo, ker je rana škodljivim spremenom zraka, mraza in zmrzline izpostavljena. Pa tudi ob času sokotoka se ne smé drevo obrezovati, ker bi se sicer soku preveč odtokov odprlo, po katerih bi se iz drevesa ocejhal, namesti da bi očesa, perje, češulje in sad, h čemur ga je natura obudila, redil in zalival.

Vsako sadno drevo bi imelo povsod enako veliko lesa, perja in sadja imeti; kjer je preobilo lesa, se mora po pameti izrezati. Da drevo krepko in zdravo ostane, in od leta do leta rado rodi, treba je, da je sok po vsem drevesu, vejah in mladikah enakomerno razdeljen. Kolikor več soka kaka veja ali mladika po napačnem obrezovanju od drugih dobi, toliko je močnejša od onih, ki manj sočnatega živeža dobivajo, zato jamejo bolehati in po malem sadja donašati. Pri starejih drevesih, ktere niso tako umno obrezane, da bi se sok enakomerno po vejah in mladikah pretekal, se ta napaka težko popravi; zato se mora na drevesca že v drevesnici paziti in jih tako gleštati in obrezovati, da lepo in enakomerno krono napravijo, zakaj v mladih drevesih se sok najlože tako obrne, da se po celem drevesu v enaki meri razliva.

(Kon. prih.)

O izdelovanji sladkorja iz pese.

Spisal Edvard Pour.

(Konec.)

Najbolja pesa za sladkor je šlezka bela pesa (sladkorna pesa, beta cicla), ktero zdaj sploh na Avstrijskem in na Nemškem v ta namen sejejo.

Če se dobra pesa kemično razkroji, kaže v 100 delih: vode 80 do 82 odstotkov, kristalnega sladkora 12 do 10, lakneca 4, beljaka 1.5, rastlinske masti, rastlinskega barvila, kalija, natrona, apna itd. 2.5 odstotkov.

Kdor jo hoče dobro opraviti, mora skušati, da na malem prostoru veliko in najboljše sladkorne pese pridela. Zatoraj mora zemljo, na kateri hoče peso za sladkor pridelovati, dobro poznati, ker iz slabe pese nobena fabrika ne more z dobičkom sladkora izdelovati, kakor se ne dá iz slabe železne rude dobro jeklo narediti. Peščeno-ilovčna zemlja je za sladkorno peso najboljša, ali da to z drugimi besedami rečemo: zemlja, v kateri se je čmen ali krompir dobro sponašata, tudi pesa dobro obrodi. Če je zemlja močna, ni treba je za peso posebno gnojiti. Orati se pa mora globoko, ker pesne korenine globoko v zemljo segajo. Seje se pesa malega travna, in se presaja mesca velikega travna, ali pa tudi ne. Nepresajena izraste lepša in debelejša. Pesa je zrela, kadar se perje začne krožiti in veniti; potem se izruje in hrani v shrambi, kakor drugo korenstvo.*

Gospodarska skušnja.

* Kako zrnje prebavljajo goveda in prešiči. Skušnje kažejo, da cele zrna (celi ječmen, rž in oves) goveji želodec lože prekuha kakor sočivje. Goveda pa prebavljajo rž lože kakor ječmen in oves. Prešiči prebavljajo bob lože kakor grah, oboje pa tako dobro, da ni treba, da bi jih poprej zmleli ali zdrobili ali namakali. Tudi žito prekuha njih želodec večidel. Ni treba tedaj nobenega zrnja prešičem drobiti ali mleti, ampak celo se jim mora pokladati, da ga počasi jedó in zvečijo.

Kmetijsko-obrtniška novica.

* Koliko sladke pese se je v našem cesarstvu podelalo v sladkor ali cukor, nam naznanja „Agram. Zeitg.“ Leta 1861 je bilo 126 fabrik, ki so podelale 14 milijonov in 195.851 centov pese, leta 1862 pa 13 milijonov in 876.721, — davka so te fabrike 1861. leta plačale 5 milijonov in 365.999 gold., — leta 1862 pa 5 milijonov in 246.125 gold. Največ se je pese podelalo na Českem (6,182.599 centov), potem na Mar-

*) V poslednjem listu na drugi strani v 21. vrsti od spodej beri: 100 namesti 1000 gold.