

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 1. novembra 1882.

O b s e g: Živinorejcem! — Za jesenski čas. — O moštu iz sadja. (Dalje.) — Tehnično poročilo k projektu o izsuševanju ljubljanskega močvirja. (Dalje.) — Zborovanje društev: „Narodna šola“, „Vdovsko učiteljsko društvo“ in „Slovensko učiteljsko društvo“ v Ljubljani dne 4. in 5. septembra t. l. (Dalje.) — Spomini na veliko slavjansko romanje v Rim leta 1881. (Dalje.) — Obravnave iz deželnih zborov. — Mnogovrstne novice. — Naši dopisi. — Novičar.

Vabilo

gospodom družbenikom c. kr. kmetijske družbe kranjske.

v občni zbor v Ljubljani

15. dne novembra 1882.

(Zbor je v dvorani mestne hiše in se začne ob 9. uri dopoludne.)

Program obravnavam:

1. Predsednik prične zborovanje.
2. Volitev družbenega tajnika.
3. Volitev 3 odbornikov v glavni odbor namesti po §. 22. družbenih pravil izstopajočih.
4. Poročilo o delovanju glavnega odbora.
5. Predlog družbenega računa za leto 1881. in proračuna za leto 1883. Račun in proračun, katera družbeniki uže v rokah imajo, razpoložena sta v navedeni pisarni družbe kmetijske.
6. Poročila in predlogi podružnic in predlogi posameznih družbenikov po propisu §. 19. družbenih pravil.

Glavni odbor c. kr. kmetijske družbe kranjske.

V Ljubljani 20. oktobra 1882.

Karol baron Wurzbach,
predsednik.

Andrej Brus,
tajnika namestnik.

Gospodarske stvari.**Živinorejcem!**

C. kr. kmetijski družbi kranjski došlo je sledeče naznanilo od c. k. poljedelskega ministra:

„Vsled naznanila c. k. namestništva v Innsbrodu je v Tirolah, posebno v Bistriški dolini in postranskih dolinah, mnogo za pitanje pripravne živine, katera se more tam zarad prepičle zimske krme prav kmalu po najnižji ceni nakupiti in v tovarnah, kjer se živina pita, kakor tudi v deželah z bogato obrtnijo z dobičkom izpitati.

Ravno tako se bo skoraj gotovo cenó prodajalo mnogo plemenine živine v tistih krajih Tirolske, katere so poškodevale povodnji zadnjega časa.

Častito družbo na to opozorujem s prošnjo, da dotične kroge povabi, kolikor bi potrebovali plemenine ali pitanske živine, v Tirolah jo nakupiti.

Na Dunaji 24. oktobra 1882.

C. kr. poljedelski minister:
Grof Falkenhayn l. r.

Za jesenski čas.

Zelenjava vsake vrste zdaj pri vsakem večem gospodarstvu ostaja, ker zopet je po zadnji košnji na boljših travnikih, posebno okoli vasi, zrastle precéj trave, ako se ni popasla; enako se nabere mnogo repujeka, perja od zelja, korenjevca itd., česar se kolikor toliko surovo ali kuhano sproti pokrmi; vendar pa se dostikrat preveč nakopiči take šare, in ako je vreme tako neugodno kakor letos, tudi ni moč in ne prostora, sušiti take zelenjave. Kam tedaj ž njo?

V mnogih krajih ravná se s tako zelenjavo tako le, da se ohrani za krmo: Na suhem kraju, ako moč, blizo hiš, in to na prostoru, ki je prost podzemeljske vode in o katerem tudi ni nevarnosti, da bi od vrha dotekala, napravi se jama 1—2 metra globoka in po potrebi velika z navpičnimi stenami pa okroženimi koti. V tako jamo naloži se zelenjava kolikor moč gosto ter se dobro potlači. Naloži se tako na debelo, da je pride blizo toliko čez vrh jame, kakor v jamo samo. Potem

se na kopo nameče prati vsaj za komolec debelo ter se pazi, da se zopet potlači in razpoke napolnijo; kedar se začne vsa kopa posedati, vrh kraja jame napravi se mali graben in odtok, da dežnica ne sili v jamo. — Po preteku 3—4 tednov je zelenjava dokisana ter se more krmiti, drži se pa tudi po pol leta in dalje.

O moštu iz sadja.

(Konec.)

Ako se mošt izdeluje iz dobrega sadja, priporoča se zmečkano mešanico pustiti 1 do 2 dni, toda mora se večkrat premešati in vselej zopet pokriti, da je proti unanjemu zraku zaprta.

Ako se hoče moštu dodati vode, najbolje je priliti jo na mešanca potem, ko je uže izžeta (izprešana), potem pa to zopet en dan z vodo skupaj pustiti in vnovič izžeti. — Za vsak hektoliter vode, ki se moštu pridene, dodati je treba 10 kil sladkorja, ako se hoče napraviti dobro, trajno pijačo. Boljše je moštu pred vrenjem dodati cukra, kakor pozneje špirita ali žganja. Pri vrenji prestroji se sladkor v vinski cvet.

Ako mošt v nekoliko dneh noče prav vreti, naj se dodá v sod na vsak hektoliter mošta pol škafa zmečkanih, prav dobrih jabelk ali hrušek in se pusti, da vre vse skupaj.

Ako bi sod pri spravljanju mošta ne bil poln, mora se pristop zraka še bolj varovati, kar se lahko doseže, ako ni pri rokah vrelne pipe, s tem, da se na veho položi žakeljček s peskom napolnjen; s tem se nevarnost, mošt pokvariti, odstrani, ako se vsaj v 10—12 dneh potem sod napolni. Ako bi se to ne zgodilo, nevarnost je, da bi se napravila jesihova kislina.

Kedar glavno vrenje poneha, ter se je goščava po večem polegla, pretoči se mošt v dobro osnažen, nekoliko žveplan sod. Ako čez nekaj časa mošt ne začne zopet vreti, dodá se na vsak hektoliter 1 kilo dobrega sladkorja.

Potem je gledati, da so sodi zmiraj kolikor moč polni, in da se, kedar odvre mošt, dobro zabijejo. Dolgi zamaški, ki se v mošt pomakajo, kedar se ga uže nekoliko odtoči, so boljši, kot kratki.

Kdor hoče iz malo sadja za domačo rabo narediti veliko mošta, ravná naj tako-le: Dobro stolčeno in zmečkano sadje, na pr. 50 kil, zmeša se s sladkorno vodo, o kateri je na 1 hektoliter vzeti 15 kil sladkorja; ta zmes pusti se 4 dni skupaj, pa se med tem večkrat dobro pomešava in vselej potem dobro pokrije; potem se izpreša in v sod spravi, prešanje se zopet z vodo zalije, na priliko, s pol hektolitrom, in to se primeša prvemu moštu in vse skupaj po okoliščinah z drugim pravim moštom. Samo po sebi se razume, da se taka pijača ne sme prodajati za pravi mošt.

Ako se hoče narediti peneče sadno vino, ravna se z moštom po zgoraj omenjenem načinu; kedar odvre in je čist, napolni se v flaše, dodá cukra, ter se dobro zamaši in poveže, flaše pa se položé postrani.

Pri tem delu je odločilno, da se vzame ravno prava mera sladkorja, ako bi se ga vzelo premalo, vino ne dobi dosti peneče moči, ako se ga pa vzame preveč, je drugo vrenje tako hudo, da flaše raznese, kar se tudi tedaj zgodí, ako bi se flaše napolnile z moštom, še ne odvreli. Prava mera sladkorja je 1 deka = 10 gramov sladkorja na navadno šampanjsko butilijo in ravna se najlože, ako se razpusti v vodi 40 dek. sladkorja tako, da je vse te sladčice 1 liter, potem pa se je dene na vsako flašo $\frac{1}{4}$ decilitra. — Za sadni šampanjec rabiti se mora mošt, ki ima le malo kisline.

Tehnično poročilo

k projektu o izsuševanju ljubljanskega močvirja.

To poročilo je glavnemu odboru za obdelovanje močvirja predložil Ivan pl. Podhagsky, uradno pooblaščen civilen inženir.

(Dalje.)

Ponižanje struge Gruberjevega kanala.

Ako vzamemo, da se Ljubljana ne sme globokeje izkopati, ali pa njen takó uže močni pad 1 : 1000 povikšati, ker bi drugače v škodo prišle opravičene koristi ljubljanskega mesta, morajo se na vsak način ostale množine najviše vode, to je, 257·8 kub. metrov odpeljati po Gruberjevem kanalu.

Predno pa to reč obširneje popišem, moram tu memogredé omeniti, da so oni jarki popolnoma neizpeljivi, ki jih omenja §. 7, točka II. f) splošnih ponudbenih pogojev, jarki, ki bi se imeli izkopati ob hribovji, tikajočem se močvirja, in ki bi sprejemali stranske pritoke in na ta način Ljubljano in Gruberjev kanal olajšali; o tem bodem pozneje še natančneje poročati si dovolil.

Vrnem se toraj k svoji nalogi nazaj, kako bi se ostale množine najviše vode (257·8 kub. metr.) odpeljale po Gruberjevem kanalu; poprej pa še omenim, da sem dolenjski državni most skušal kolikor mogoče nespremenjen ohraniti in ravno tako obrežno podzidje, ki so ga napravili v letih 1860—1868. s tolikimi težavami in stroški, porabiti tudi pri reguliranju.

A kakor se je pokazalo pri natančnem preračunu profilov najviše vode, prvo nikakor ni mogoče, in samo drugo bi se dalo izpeljati, se ve da s potrebno previdnostjo.

Da se je našel profil najviše vode za množino vode 257·8 kub. metr., moral se je tu zopet vzeti za podlago najožji izmed obstoječih profilov, kajti pri znani premičnosti in vednem posedanju zemlje in pri nevarnosti od tod izvirajoči bi noben strokovnjak ne mogel priporočati razširjanja profila z odstranjenjem obrežnih zidov, ki so bili napravljeni leta 1868. Ta najožji kraj kanala je pri profilu števil. 33.

Z ozirom na možnost, ohraniti obstoječe obrežno zidovje in z ozirom na pad, ki nam stoji v razpolaganje med izvirom in iztokom Gruberjevega kanala, je le ena rešitev mogoča, in sicer tista, ki je predlagana v tem načrtu.

Dno kanala se mora toraj pri profilu 33 ponižati za kake 3 metre in kanalu se mora dati pad 1 : 1000.

Množina vode, katero zamore ta profil, in kar se samo razume, tudi prejšnji profili z manjšim padom ali družimi širjavami struge odpeljati, znaša

258.147 kub. metr.

Ako se zraven računi voda, ki jo bode regulirana Ljubljana odvodila

212.207 „ „

znaša to skup 470.354 kub. metr.,

ali največa množina vode znaša 470 kub. metrov.

S tem bi pa bila struga Gruberjevega kanala tako poglabočena, da bi pri mali ali srednji višini vode vsa Ljubljana odtekla po Gruberjevem kanalu in bi mesto Ljubljana bilo brez vode.

To se pa iz zdravstvenih obzirov pač ne more zgoditi in ostaja nam le sredstvo, da zapremo Gruberjev kanal z zatvornicami, to je, da ga tako uravnamo, da bode vedno dovolj vode prisiljene, teči skozi ljubljansko mesto.

Te zatvornice sem postavil koj pri izlivu Gruberjevega kanala. Z železnimi tramovi bi se stanje vode