

## gospodarske, obrtniške in narodne.

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

V Ljubljani v sredo 12. junija 1872.

**Obseg:** Zboljševanje vina po pravilih Pasteurovih. — Jabelčni rilčkar, hud škodljivec jablanam. — Trgovcem na znanje, ki nakupujejo svilne (židne) kokone. — Potopisni listi slovenskega učitelja svojemu pobratimu. — Slovensko slovo. — Dopisi. — Novičar.

## Gospodarske stvari.

### Zboljševanje vina

#### po pravilih Pasteurovih.

V poduk in korist slovenskim vinorejcem

spisal Rih. Dolenc v Klosterneuburgu.

V 15. listu letošnjih „Novic“ sem obljubil o pastêrovanji vina\*) bolj na tanko govoriti ter besedi svoji dodati razjasnilno podobo dotičnega stroja (mašine). To obljubo izpolnim danes.

Da sem takrat pastêrovanje vina le za pripomoček popisal, po katerem je mogoče že bolno vino boljšati, storil sem to zato, ker je bilo ravno le o tem govorjenje; zdaj pa hočem še druge velike koristi njegove naštetiti.

Glavna korist gotovo je ta, da srednja in tudi nizka vina — posebno južnih vinskih dežel, ktera, kakor je sploh znano, stanovitna niso — postanejo popolnoma stanovitna, ako se v pravem času — to je, dokler so še zdrava — Pasteurovi obravnavi podvržejo. Vrh tega dobijo pa pastêrovana vina še drug značaj, to je, značaj že več let starega vina, in pa še tretji, to je, solnčno jasnost, ktere nikoli več ne izgubé.

Gosp. de Lapparante, soud one komisije, ktero je francosko pomorsko ministerstvo l. 1869. v ta namen sklicalo, da bi Pasteurov način, vino stanovitno napraviti, tudi gledé srednjih in nizkih vin skušala (kajti od začetka je Pasteur le fina vina v botilijah segreval) poroča o tem tako-le: „Na prvo vprašanje, ki se glasi: ali je pa Pasteuru priporočani način segrevanje vina v namen odvrnitve vseh bolezni tako izdaten, da bi se smel tudi za tista srednja in nizka vina priporočati, ktera se čez morje v naselestva francoska pošiljajo? — je komisija odločno odgovorila, da je! in sicer zaradi sledečih vzrokov: Leta 1863. je nek inteligenten francosk vinorejec več steklenic (flašk) izvrstnega mladega vina Pasteuru poslal. Pasteur je polovico teh steklenic segrel na 55 do 60 stopinj, druge polovice pa ne. Čez 5 let je gori imenovana komisija našla, da je v segretyh steklenicah vino popolnoma dobro ostalo, med tem, ko je ono v družih nesegetih barvo in okus spremenilo in se pokvarilo.

\*) Pasteur, kakor je našim bralcem znano, je slaven Francoz. Njegovo imé se izgovarja Pastêr, zato gosp. pisatelj, kteremu se srčno zahvaljujemo za pričujoči važni spis, kar naravnost piše pastêrovanje (namesti pastêurovanje), da slovenski naši vinorejci besedo prav izgovarjajo.

Komisija je pri Pasteuru dalje eno steklenico našla, ktera je po konci stala ter le za tretji del polna bila. S prosto zataknjenim zamaškom — brez zapečatenja — stala je ta steklenica že tretje leto na mestu vinu sicer jako neugodnem, in glej! — vino v njej bilo je vendar še izvrstno. Ako bi to vino segreto ne bilo, že tretji dan bi se bilo gotovo skisalo.

Pasteurov način, vino bolezni obvarovati — pravi de Lapparante dalje — kteri je bil od začetka tako rekoč le za vina v steklenicah (Bouteillen-Weine) namenjen, se pa že dve leti sem od izkušenih vinorejcev in vinokupčevalcev v Orleansu, Bersersu itd. tudi za ohranitev navadnih vin na debelo mero z najboljšim vspehom potrjuje. Tako smo našli v Orleans-u pri nekem g. Rossignolu stroj (mašino) v delu, s kterim je že čez 5000 veder vina v namen stanovitnosti segrel ali pastêroval. Gosp. Rossignol nam je zagotovil, da se mu od tistega časa, ko je začel pastêrovano vino prodajati, še noben kupec pritožil ni, med tem, ko so popred pritožbe vsakdanje bile.

V Bersersu se je nekemu vinskemu kupčevalcu celó misel v glavo vrinila, vsa tista vina pokupiti, v kterih se je kaka bolezen pokazala, in jih segreti. Taka vina je dobival — se ve da — jako dober kup, prodajal jih je pa potem, ko jih je segrel in z drugim dobrim vinom pomešal, jako drago, kajti gorkota je bolezen kakor odrezala“.

Tako piše Francoz de Lapparante.\*)

Da je vse to popolnoma resnica, ni dvombe; vendar pogledjmo, kaj o tej francoski iznajdbi tudi drugi, ne Francozi, menijo in trdijo.

H. Leibenfrost, prvi dunajski vinski kupčevalec, kteremu je vsa Dalmacija hvaležna, kajti on je njih izvrstna črna vina v veliko kupčijo svetá spravil, sodi o pastêrovanji tako-le: „Kar se tiče vspeha, kterega sem v 5 mesecih s svojim vino segrevalnim strojem dosegel, sem v stanu, le jako povoljno poročati. Vsako segreto vino postane — kar je glavna reč — veliko starejše in bolje, tako v okusu kakor v duhu, in sicer tako, da se lahko še mlada neizdelana vina v najkrajšem času kupčiji izročé. Segreta vina, ktera sem očistil ter zopet presnel, ostala so si popolnoma enaka; do zdaj se ni še nobeno spremenilo, še manj pa sprevrglo. Tako sem vzel, na priliko, za poskušnjo od različnih segretyh vin, ktera sem v steklenice pretočil. Te steklenice sem več dni in noči ležati pustil na neki, s kositarjem pokriti strehi, kjer je solnčna gorkota gotovo 30 stopinj R. dosegla. Na to sem jih pobral ter za 8 dni v ledenico znesel; po preteklih 8

\*) Glej „Weinlaube“ 1869. št. 1. in 2.

dneh pa iz nje zopet djali na solnce. Vina so pri vsi tej manipulaciji res nekoliko droži nastavila, al jasna in bistra so bila kakor ogledalo, in dobra kakor popred, samo da so se pokusu stareja kazala.

Dalje sem jako ugoden vspeh tudi z bolnimi vini dosegel. Vina, ki so bila mlakasta, ki so se že žlezasto pokušala, da! tudi taka, ki so že cikati pričela, postala so po pastêrovanji zopet izvrstna, slednji sled bolezní je izginil. \*)

Navedel bi lahko še dokaz družih enacih skušinj; al zadostujejo naj ravno navedene.

Ako vse te skušnje v poštev vzamemo, se prepričamo, da je pastêrovanje vina v resnici izvrstno sredstvo, vinu dati večo stanovitnost, pa vrednost njegovo tudi sicer povišati. Izvrstnost je pa tudi bila, ktera je pas êrovanje v najkrajšem času silno razširila; če je 1869. leta hvaležnih posnemovalcev Pasteurovih število 8e jako majhno bilo, je to število danes toliko, da bi mšarsikdo tega ne verjel. Ni ga skoro na Francozskem, Nemškem, Italijanskem itd. večega posestnika ali pa vinskega kupčevalca, kateri bi za pastêrovanje stroja ne imel. Da! ne le pri večih posestnikih in vinskih kupčevalcih se je pastêrovanje vina vdomačilo, temveč tudi pri najmanjših v vseh tistih deželah, kjer stoji vinoreja na visoki stopinji, kakor v Franciji in Nemčiji. Res, da vsak vinorejec svojega lastnega stroja nima, ampak cela srenja si ga kupi, in prav to je velike hvale vredno, kajti le po tej poti je majhnemu posestniku mogoče, z malo krajcarji iz pastêrovanja prav tisto korist vleči, kakor velikemu, ker dobre mašine — po različnih sistemah sestavljene — so še zmirom jako drage. (Kon. prih.)

## Jabelčni rilčkar,

### hud škodljivec jablanam.

„Pri naš na Pivki — tako se glasi pismo, ki je došlo gosp. Šolmajerju iz Notranjskega in katero nam je on izročil, da odgovorimo na stavljena vprašanja — pokazal se je letošnjo spomlad na sadnem drevju nek ne navaden, majhen, pa vendar strašno velik sovražnik. Po sadnem cvetju, kterege je bilo letos silno veliko, prikazali so se namreč mali, tretjino palca dolgi črviči, ki so lepo belo cvetje skup z vlekli, ga pomorili in iz njega rujave hišice ali bunčice si naredili, v kterih so se v male, temno-rujave rilčkaste kebrčke spremenili, ki se ravno iz svojih gnjezd izkopavajo. Na jablanah je tega mrčesa toliko, da vse mrgoli. Kako se pravi temu gnjusu, ki je prava kuga za sadje naše, ker nam je skoro vsa jabelka vže v cvetju požrl in zatrl? Je li morda to tako imenovani „Frostspanner“? Ali bode zdaj v kebrčka spremenjen, živel od sadja, kar mu ga je še ostalo, od perja, ali od lesa? Kdaj in kje si bo novo zalego napravil? Prosim, če Vam je znan ta gnjus, da bi nam v „Novicah“ na ta vprašanja odgovorili in tudi povedali, kako bi se ta mala, pa strašno škodljiva pošast lahko pokončati in zatreti mogla?“ —

Tudi od družih krajev, kakor nam je pravil gosp. Ferd. Schmidt, prvi izvedenec v tem razdelku nato-roznanstva, se letos sliši o enaki nadlogi.

Radi odgovarjamo na gori stavljena vprašanja, če ravno so „Novice“ isto stvar obravnavale že v prejšnjih letih. —

Pravo latinsko ime tega žužka je Anthonomus (curculio) pomorum, nemško pa Apfelblüthenstecher ali tudi Brenner zato, ker cvetje postane hipoma rdečkasto, kakor da bi bilo zgorelo; mi ga ime-

nujemo jabelčni rilčkar ali dolgonos, in nemško ime „Brenner“ bi menda najbolj imenovali palež.

Če tudi najbolj priljubljene so temu škodljivcu jablane, imajo tudi hruške, češnje, malince, orehi itd. svoje rilčkarje.

Popisan je jabelčni rilčkar dobro v gori navedenem dopisu; tudi to je prav rečeno, da jablanam cvetje pomorí, — od tod nemško ime „Apfelblüthenstecher“.

Ta kebrček živi najraje pod mahom in rapasto skorjo debela. Schmidberger pravi, da spomladi ne pride drugače na drevo, kakor da leze na-nj; to pa, kakor Schmidt pravi, ni res; on tudi priletí na drevje. On in ona se v začetku spomladi parita na vejah in popkih drevesnih. Že čez 3 dni začne ona jajčica leči; ona vbada z rilčkom cvetne popke in poklada večidel v vsak popek le po eno jajčice; skušnje trdijo, da ima okoli 3 četrt ure opraviti s tem, da v cvetni popek vtakne eno jajčice. Iz jajčka izleze črv, večidel čez 8 dni, včasih tudi še popred. Črv se spravi zdaj na plodilo cvetek, vendar pa tudi žré sadni puček, da se ne more oploditi. Cvetje ima zdaj podobo tako, kakor da bi ga bilo solnce ali mraz poparilo; od tod ime cvetni palež, in kmetje sèm ter tjà mislijo, da to izvira od „strupene rose“. Podobo črva obdrži rilčkar en mesec. V drugi polovici maja meseca se v cvetkah nahaja že mnogo mešičkov, v ktere so se zapredli črviči; v podobi mešičkov ostanejo kakih 8 dni. Konec maja meseca ali prve dni junija — tedaj blizo v 6 tednih — iz jajčka postane kebrček, ki posušeno rujavo cvetno bunčico pregloje in skoz okroglo luknjico na dan pride. Mladi kebrčki ostanejo celi mesec junij in še prve dni julija na drevju, kjer mu z rilčkom strgajo mlada peresa ali pa jih skoz in skoz preglojejo. — Proti jeseni jih je vendar čedalje manj, kajti vreme in tiči jih precej pokončajo. Vendar jih ostane še zmirom dosti, da prihodnjo spomlad novo zalego delajo, ko so zimo preživelí pod skorjo in mahom dreves.

Rilčkar je jablanam zelo škodljiv; al tudi to je resnica, da, če bi rilčkarja ne bilo, bi se v posebno rodovitih letinah veliko drevja polomilo od preobilega sadja.

Zmečkati posamesne cvetke, ki so že od daleč sumljive, in s tem pokončati škodljive kebrčke, je le pri nizkih drevesih mogoče. Dokler se je mislilo, da ta mrčes ne leta, ampak da le pripleza na drevo po deblu, so priporočali s katranom namazane opašnike okoli debela (Theergürtel); take kebre, ki plezajo, res taki opašniki odvrnejo, letečih pa ne. Ker omenjeni mrčes, predno začne spomladi jajčica leči, biva pod trohljivo skorjo in v mahu debela, je najboljša trda metlja, s katero se do dobrega osnaži deblo in otrebi poskritih škodljivcev. Da se drevju skorja čedna in zdrava ohrani, naj bi noben sadjerejec ne zanemaril, jeseni pobeliti drevje; koristil bode s tem drevesom od več strani.

## Trgovcem na znanje,

### ki nakupujejo svilne (židne) kokone.

Sl. odbor družbe kmetijske ljubljanske je vredništvo naprosil, naj sledeči njej poslani dopis v „Novicah“ razglasi in svilorejce tudi družih krajev povabi, da taka naznanila družbi pošljejo. Trgovci, ki kupujejo svilne kokone, imajo potem kažipot, kje se dobí dobro blagó. In tako so taka poročila koristna na dvojno stran: svilorejcu in svilokupcu. Vrh tega pa družba kmetijska po tacih poročilih dobí gradiva za popis, kako se je letos sviloreja obnesla. Naj tedaj vsi

\*) Glej „Weinlaube“ 1869. št. 15.

# gospodarske, obrtniške in narodne.

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

V Ljubljani v sredo 19. junija 1872.

**O b s e g:** Zboljševanje vina po pravilih Pasteurovih. (Konec.) — Dvanajst glavnih pravil umnega poljedelstva. — Gospodarske učilnice ali šole za kmetijstvo v Avstriji (Cislajtaniji). — Trgovcem na znanje, ki nakupujejo svilne (židne) kokone. — Potopisni listi slovenskega učitelja svojemu pobratimu. — Slavensko slovstvo. — Mnogovrstne novice. — Dopisi. — Novičar.

## Gospodarske stvari.

### Zboljševanje vina po pravilih Pasteurovih.

V poduk in korist slovenskim vinorejcem  
spisal Rih. Dolenc v Klosterneuburgu.

(Konec.)

V mestu Ahrweiler ob Reni, na primer, kupili so si — vsi posestniki skupaj — že l. 1870. tako mašino, in pričujoča podoba, ktere lesorez mi je sl. vredništvo časnika „Weinlaube“ radostno posodilo, kaže presek ravno te mašine.

Naj to zelo hvaljeno mašino nekoliko opišem. Ona obstoji pred vsem iz močnega, na ročnem vozičku stoječega ognjišča a. To je iz litega železa.

Nad njim je kotel za vodo b, ki je bakren (iz kufra) in podoben visokemu prstanu; to dimnik c dela, kateri ga ravno v sredi prebada. S tem, da gré dimnik skozi kotel, se prihrani — se vé da — veliko kurjave, kajti čem večje je kurilno površje, tem manj gorkote gré v zgubo.

Nad ravno omenjenim kotlom (b), čegar pokrov je močna, bakrena z vitmi pritrjena ploščica, je drugi, mali, odprti kotel d. Ta služi unemu tako rekoč kakor lij; tudi se v njem voda nekoliko segreje, predno se po dušku (ventilu) izpusti v spodnji pravi kotel. Tudi tej napravi namen je, prihraniti si kurjave. Na prvem kotlu se vidijo štiri pipe e: ena, najbolj spodnja na levi strani, služi v izpuščanje vode iz kotla, predno se mašina prepelje, ali predno se spravi, kedar se je pastêrovanje končalo; — najbolj zgornja pipa, tudi na tej strani, pa služi v to, da se

vidi, ali je kotel poln ali ne. — Od ostalih dveh pip služi prva, to je zgornja na desni strani, v dopeljavanje vina, ki je namenjeno, da se segreje; spodnja pa v odpeljavanje že zadosti segretega vina v hladilnik g.

Vino je namreč v visoko stojećem sodčku i, ki drži kakih 6 veder, in v kterega se vino ali na rokah znosi ali pa, kar je najbolje, z vinsko pumpo (Rotations-Pumpe) skala.

Iz tega sodčka vino teče po cevi hh skoz hladilnik, v kterem je po kačje zvita, in zgornjo desno pipo v kotel.

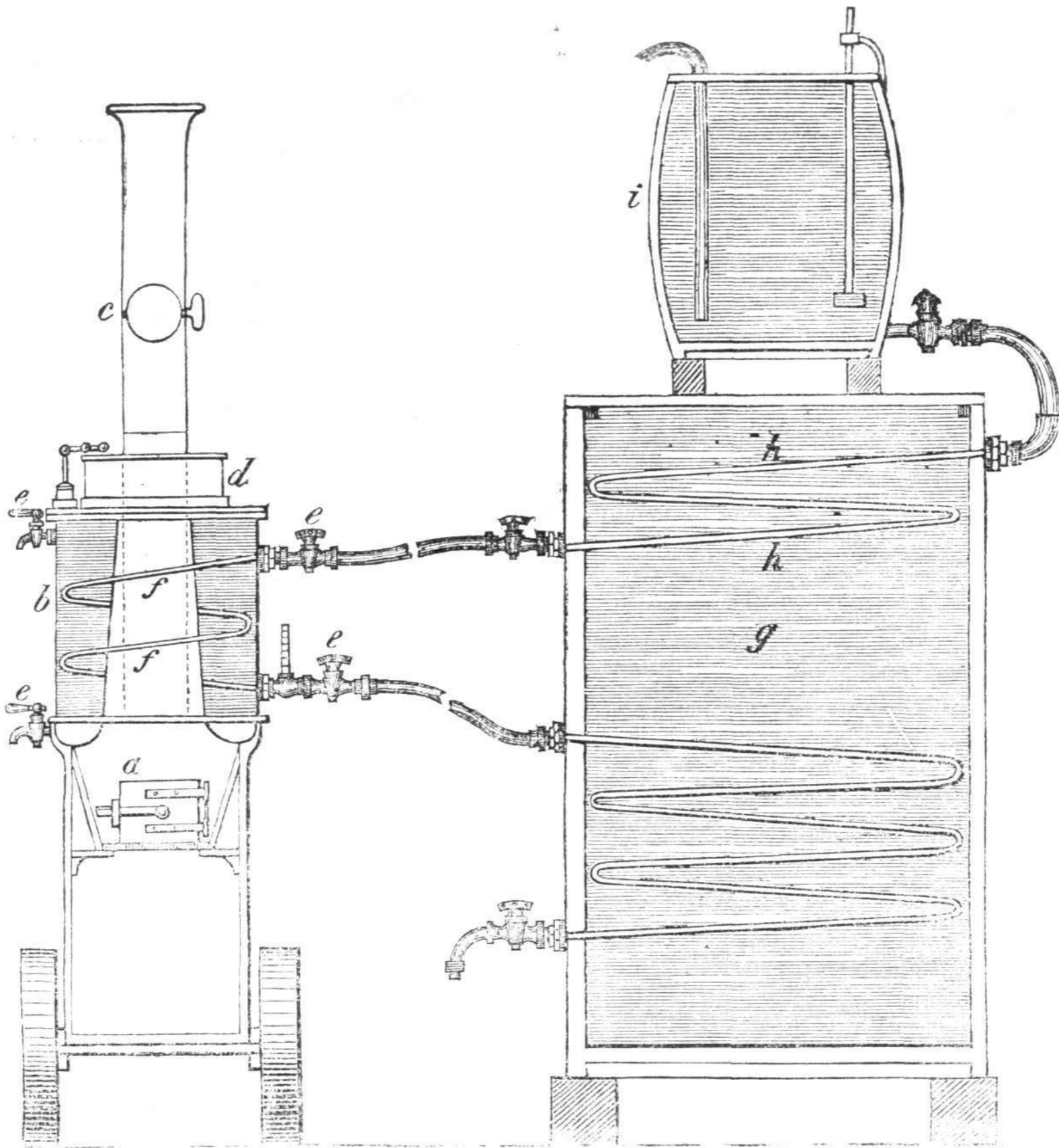
V kotlu je ta cev parkrat okoli dimnika zavita ff; ona odpeljava zadosti segreto vino po drugi spodnji pipi sopet v hladilnik, kateri je z mrzlo vodo napolnjen. V hladilniku se cev vnovič večkrat zavije, da odtekaajoče

vino naredi daljo pot, kar ohlajenje vina bistveno pospešuje. Hladilnik je prost, na eno dno postavljen sod, ki drži kakih 30 veder.

Da se zvé, kedaj je vino zadosti segreto, to je, kedaj da doseže v kotlu 55 do 60 stopinj R., je pred spodnjo, vino odpeljavajočo pipo umestjen gorkomer, čegar bunčica v odtekaajoče se vino sega. S to pipo se tudi hitrost tekočega vina vredeuje, da ne teče ne prehitro, pa tudi ne prepočasi; kajti v prvem slučaju bi se segrelo premalo, v drugem pa preveč, a ne eno, ne drugo ni pravo.

S to mašino se s prav majhno kurjavo lahko vsako uro 5 veder pastêruje, na leto pa blizo 18.000 veder. V Ahrweiler-u so ž njo jako zadovoljni; al pri vsem tem bi je jaz našim gospodarjem, ktere

bi bila volja si kako tako mašino omisliti — naj že bode v društvu ali ne — ne priporočal, kajti predraga je. Ona stane v Frankfurtu, kjer jih nek tovarničar izdeluje, 600 avstrijskih goldinarjev, med tem, ko se dobodo v tukajšnji permanentni razstavi vinorejskih in



kletarskih potrebščin (Permanente Ausstellung und Commissionsgeschäft aller im Weinbau und in der Kellerwirtschaft vorkommende Maschinen-Geräthe etc.) ravno tako dobre, samo da so drugačne sisteme, za 300 do 400 gold. —

S tem končam te vrstice z odkritosrčno željo, naj bi se pastêrovanje, najizvrstnejše sredstvo, vinu stanovitnost podeliti, tudi pri naših slovenskih vino-rejcih vdomačilo, posebno pa pri onih, ki bivajo v južnih krajih, namreč na Primorskem in v Vipavskem, kajti njihova vina so še jako nestanovitna.

Pač malo denarja je to — 400 goldinarjev — za celó večo ali pa več manjših srenj, ako se mu velik dobiček, kateri iz dosežene stanovitnosti vina izvira, nasproti postavi? Res, da celó majhen, in to še celó, ako se pomisli, da taka mašina služi, Bog vé, za koliko let. Na noge toraj posebno vi Vipavci! Združite se, in če si že za lastni denar take mašine kupiti ne morete — prav za prav nočete — obrnite se s prošnjo do sl. kmetijske družbe, da se ona obrne do c. kr. kmetijskega ministerstva, ktero je na prošnjo Dalmatincem ne le tako mašino oskrbelo, marveč še dosti družega vinskega orodja, ktero je več tisoč forintov stalo. Ako vam hoče biti pravično, mislim, da vam ne more prošnje odbiti; toraj poskusite; vsaj vas ne stane to dosti truda, še manj pa denarja.

## Dvanajst glavnih pravil umnega poljedelstva.

Spisal Franjo Kuralt.

(Dalje.)

### IX.

#### Poljedelec naj za delo upotrebuje tako živino, kakoršna mu največ dobička daje.

Jako važno je to, kakošno živino poljedelec za dela svoja rabi, ker s tem, da pri svojem gospodarstvu primerno živino za delo rabi, mnogo klaje, mnogo dela in časa prihrani.

Navadno se za delo upotrebuje ali konj, ali vol, ali pa tudi krava. Kakošno živino naj poljedelec izbere, na to vprašanje se ne more prav točno odgovoriti, kajti to je preveč odvisno od njegovega gospodarstva, od kraja in klaje.

Kar se konja tiče, je konj pri delu in vožnji mnogo hitrejši kakor pa vol; vol pa je navadno cenejši in tudi toliko postrežbe ne zahteva kakor pa konj. Ako se kakošna nesreča pripeti, lahko se vol še mesarju prodá; pa vsi novci so zgubljeni, ako se konju kaj tacega zgodi.

Da bo tedaj poljedelec pravo zadel, ali naj konja ali vola za delo upotrebuje, mora prevdariti:

1. koliko zemlje mu je treba obdelovati, kajti zemeljski obseg zahteva tudi primerno delo. Kjer za enega konja čez celo leto ni dela, tam naj se drži rajši vol. Ravno tako naj se tudi tam, kjer je za dva konja premalo dela, za enega pa preveč, rajši dva vola držita, ker dva vola toliko storita kakor pol drugi konj, ne delata pa toliko stroškov kakor pa dva konja;

2. kako daleč da polje njegovo leži, in je raztreseno ali ne. Ako je polje jako daleč od doma in ako je tako raztreseno, da se more iz ene njive na drugo voziti, bilo bi nespametno, da bi se za delo voli namesti kónj upotrebovali, ker pri volih se na tak način preveč časa za delo zgubi;

3. kakošen položaj ima njegovo polje. Ako je polje v hribih in zemlja težka, naj se rabi vol, da poljedelec pri oranji zapreke lagleje premaguje in zemljo počasi boljše obdela. Na ravni in rahli zemlji je pa boljši konj, ker mnogo hitreje dela. Tudi za

vlačenje in valjanje je konj boljši, ker je tako delo tem bolje, čem hitreje se opravi;

4. kakošni so postranski zaslužki. Ako je blizo mesta, ali so druge takošne okoliščine, da si z vožnjo dá mnogo zaslužiti, boljše je si konja držati. Vendar pa ne sme poljedelec nikdar tega prezreti, da delo je na polji prvo njegovo delo, vožnja pa je le njegov postranski zaslužek;

5. kakošno in koliko klaje na leto pridela. Ako se prideluje kislo seno, naj se konji s takim senom hranijo, ker voli pri taki kisli hrani hitro opešajo in moč zgubijo; sladko senó pa bolje voli izplačajo nego konji. — Ako je sladko seno cenejše, kakor pa žito (oves, koruza), s katerim se konji hranijo, naj se rajši voli rabijo. Kjer je pa malo senožeti ali kjer senožeti niso za vole dobre in podnebje ni za deteljo, naj se z žitom rajši konji hranijo in za delo upotrebujejo, kajti konj mnogo več naredi nego vol;

6. v kakošnem razmerju je celo gospodarstvo. Kdor ima mnogo dobrih ovác, ali pa je blizo mesta, kjer se mleko in maslo lahko prodá, ima naj za delo rajši konje, da frišna klaja za ovce in krave ostane. Pri žganjarjih, sladkornicah, pivarnicah naj se voli drže, ker se lahko z ostanki omenjenih fabrik hranijo, ki bi drugač morda brez vse koristi bili.

Sèm ter tjè se pa za vožnjo upotrebujejo tudi krave, in to posebno pri malih posestnikih. Mnenje, ali naj se krave namesti kónj ali volov za delo upotrebujejo, je različno. Res je, da se s klajo, ki je en konj potrebuje, lahko dve kravi hranite, da nam krava zaradi mleka in telet mnogo več koristi nego vol, da konj in vol čez zimo skoraj zastoj v hlevu stojita, dočim nam krava mleka daje, in tako nekoliko klaje poplača, — da je krava bolj živa nego vol in da se lagleje ž njo vozi nego z volom. Vendar se pa ne more reči, da bi krava bila boljša in koristnejša za vožnjo nego vol ali pa konj. Skušnje kažejo, da vožne krave imajo manj mleka, njih mleko je pa, kakor dr. Löbe trdi, nekoliko bolj masleno, kakor pa mleko družih krav. Tudi je za breje krave težka vožnja jako škodljiva in nevarna zato, ker lahko zvržejo. To pa je gotovo, da ni nikakoršna sramota krave vpregati, in če gospodar kravo za manjša dela rabi, če je nima vprežene celi dan, ampak le na pol dne, in kedar je breja, varno ž njo ravná, ta ima s kravo dvojni dobiček: nekaj dela mu opravi, pa tudi mleko daje, če jej se ve da tudi dosti klaje privošči.

Tako naj poljedelec vse prevdari, in potem se bode lahko odločil, kakošna živina je njemu in njegovemu gospodarstvu najbolj koristna, — in tako naj potem za delo upotrebuje.

## Gospodarske učilnice ali šole za kmetijstvo v Avstriji (Cislajtaniji).

Česka dežela ima	18 tacih šol,	Bukovina	1 tako šolo,
Moravska	14	Koroško	1
Šlezija	2	Goriško	1
Avstrijska pod Anižo	6	Kranjsko *)	1 (gozdarsko)
„ nad Anižo	2	Dalmacija	nobene
Štajarska	4	Istra	nobene
Galicija	3	Tirolsko	nobene

Te številke nam kažejo, da se v Avstriji širi naprava jako koristnih in neobhodno potrebnih gospodarskih učilnic od leta do leta.

\*) Kranjska je že leta 1853. imela šole za kmetijstvo, ki so prestale 1863., ko tadanja nemška večina deželnega zbora ni več dovolila štipendij učencem teh šol. — Kovaška in živino-zdravniška šola, ki že od leta 1850. obstoji v Ljubljani, sega z nekaterimi nauki tudi v kmetijstvo.