

gospodarske, obrtniške in narodne.

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

☞ V Ljubljani v sredo 20. aprila 1864. ☞

Gospodarske stvari.

0 izdelovanji sladkorja iz pese.

Spisal Edvard Pour.

Bilo je leta 1747, ko je lekar in kemikar Andrej Marggraf v Berlinu v nekem spisu, kterega je kralj. akademii umetnij predložil, prepričavno dokazal, da je kristalni sladkor (cuker) v pesi, in da veliko vrednost ima pesa za izdelovanje domačega sladkorja. Skušal je iz bele pese po vinskem cvetu (alkoholu) sladkor izvleči, in res je v 100 delih pese 4 do 6 delov sladkora dobil.

Al žalibog! da Marggraffovi iznajdbi niso drugi dosti sledili; mnogotere težave v obrtni so bile tega krive, pa tudi tadanje politične homatije. Po vojski, ktero je končal Ahenski mir, so se Angležem, kteri so kolonialni sladkor napravljali, vsi trgi na Nemškem zopet odprli in oni so se jih polastili; sladkor pa, kterega so Nemci iz pese delali, bil je memo unega predrag. Opustili in pozabili so tedaj izdelovanje sladkorja iz pese. Se le proti koncu 18. stoletja se je Lampadi v Freibergu zopet Marggraffove iznajdbe spomnil. Ravno tačas je skušal baron Kopp na Kranjskem (prvi v Avstrii) na debelo iz pese sladkor izdelavati; pa žalibog! da je takrat obrtnija v našem cesarstvu na takih otročjih nogah stala, da iz centa pese je komaj 2 funta in pol sladkora dobil. Čeravno so se zelo trudili, fabrike za domač sladkor ustanoviti, vès trud bi bil vendar zastonj bil, ako bi ne bile mnogotere vlade spoznale potrebe in važnosti izdelovanja sladkora iz domače pese. Da bi se namreč kupčija angležka preveč ne šopirila in da bi druge države od nje neodvisne postale, so vlade začele vojsko zoper čezmorske pridelke in z angležko. Napoleon I. je mlado obrtnijo močno podpiral. Francozom, da bi izdelovanje sladkora iz pese na debelo poskusili in iz njega dobiček imeli, je dal milijon frankov in sila veliko zemljišča (32.000 hektarjev); v postavi 15. januarja 1812 je zapovedal, naj se napravi 5 učilnic, v kterih se ima pridelovanje sadkora iz pese po besedi in delu (teoretično in praktično) učiti; in ukazal je, naj se dá cesarsko privoljenje za 500 fabrik, in 4 fabrike naj se celó na državne stroške napravijo, ktere bi bile imele v dveh letih (1812 in 1813) napraviti dva milijona kilogramov*) sladkora.

Ako prevdarimo, kako se je v zadnjih desetih letih izdelovanje sladkora iz pese povzdignilo in razširilo, ne samo drugod, ampak tudi na Nemškem in pri nas v Avstrii (velik del cukra, ki ga dandanašnji povžijemo, je pesni sladkor); če pomislimo, kako je ta oddelek obrtnije na vse strani ta kratek čas napredoval in še napreduje, ako se mora ta mlada obrtnija z obilnim davkom bojevati, pa je vendar zmogla: moremo reči,

da je ta obrtnija popolnoma spolnila to, česar so od nje pričakovali. Zatoraj pa ima tudi najbolje in učene može za varhe, zatoraj šteje dosti navdušenih učencev, zatorej lepo kaže stan visoke izobraženosti in umetnosti, do ktere se je naš čas pozdignil. Kje neki je druga obrtnija, da bi se môgla meriti v znamenitosti in velikosti njeni?

Ona daje kmetu delo in zaslužek, — ga budí k pridnemu gospodarstvu, — čisti njivo, daje ji moč, oživlja kmetijstvo in obrtnijstvo ob enem, — ona pušča domá pri nas denar, kterega smo doslej čez morje na ptuje pošiljali in daje zaslužek domačim ljudém ne samo na polji, ampak tudi v fabriki, poleti kakor pozimi.

Od začetka so zidali velikanske poslopja, v kterih so sladkor iz pese delali; pa kmali so vidili, da jim drage poslopja malo koristijo in malo dobička puščajo; začeli so pohlevne pa trdne poslopja zidati in dobre mašine delati, da tako zdaj z manjšimi stroški veliko opravijo.

Ta važna obrtnija se je doslej čez Francozko, Angležko, Nemško, Švedsko, Ogersko in Avstrijansko razširila in celó v rusovske neizmerne planjave. Pesa, pesa! je zdaj tisti glas, ki je počil po obširnem svetu. V našem avstrijanskem cesarstvu je zdaj 130 fabrik, v kterih se sladkor iz pese dela (posebno na Českem, Moravskem in Ogerskem). Pridelki teh fabrik zadostujejo že skoraj popolnoma potrebam Avstrije, da v ktero koli prideš štacuno, ti postrežejo z domačim sladkorom. (Dalje prihodnjič.)

Gospodarska skušnja.

* Kebri ali hrošči, ki mesca majnika drevju veliko škodo delajo in zaležejo obilo škodljivih črvov, so za gnoj po 45 do 60 krajc. vagán (mecen) vredni. Ta njih gnojna moč je po skušnjah potrjena. Ne bo se tedaj okupil, kdor za vagán vlovljenih in pomorjenih kebrov plača ta denar.

Gospodarska novica.

* Yama-Mai — japonska svilna ali židna gosonica. Kralj virtemberški je lansko leto nekoliko jajčic svilnih črvčev, ki živijo od hrastovega perja, dobil iz Japana. Japonska država je v Azii, Japaneži so umni poljedelci, svilorejci, vrtnarji in obrtniki. Kralj je mnogim drugim gospodarjem dal za poskušnjo teh jajčic, ki so jih redili z navadnim hrastovim perjem, kakor redijo druge s murbovim. 6 tednov je trpelo, da so se začeli zapredovati v mešičke; zapredovali so se en teden; iz mešičkov (kokonov) pa so izlezli metulji v 4 tednih. V toplih hramih pa se je vse hitreje godilo. Mešički so večí memo navadnih svilnih; svila se ž njih lahko mota; svila je trdna. Metulji se niso parili. Za druge skušnje bo treba novih jajčic iz Japana.

*) Kilogram po naši avstr. vagi je 2 funta 5 kvint. in 35 granov.

O izdelovanji sladkorja iz pese.

Spisal Edvard Pour.

(Dalje.)

Na Avstrijskem je še veliko dežel, kjer bi pesa za sladkor dobro obrodila, in dalo bi se iz domačega pridelka sladkor narediti, za kterege se zdaj veliko denarja pošilja v ptuje dežele. Treba je tedaj fabrik, ktere iz pese delajo sladkor, sicer kmetovavec svojega pridelka nima nikamor spečati.

Da ima to obrtnijstvo veliko prihodnost pred seboj, kaže nam vsakdanja skušnja, ker čedalje več sladkorja (cukra) potrebujemo. Po statističnih zapisnikih se šteje na Angležkem na enega človeka v enem letu 25 funtov sladkora, na Francozskem 5½ funtov, na Avstrijskem 2 funta, na Rusovkem 1 funt; za Turčijo do zdaj še nič prav ne vemo. Iz tega se vidi, da se tam največ sladkora povzije, kjer je najcenejši. Vidi se pa iz tega tudi to, koliko zaslužka še čaka fabrik avstrijskih, ko se bode sčasoma povzdignilo to obrtnijstvo. Koliko planjav je še na Ogerskem, v Slavonii, na Hrvaškem itd., kjer ni zemlja obdelovana ali pa le slabo? Veliko bi se ondi moglo v močni rodovitni zemlji pese za sladkor pridelati, kar se do zdaj ni še zgodilo. Pa tudi v naših majhnih deželah slovenskih: na Kranjskem, Štajarskem itd. bi se dalo to obrtnijstvo ustanoviti, če prav ne v veliki meri, pa vendar le z dobičkom, *) da bi le denarni možje z napravo fabrik zemljiščnim posestnikom roko podali. Kar se tiče zemlje, moram memo gredé opomniti, da zemlja na ljubljanskem močirji ni, kakor nekteri mislijo, sladkorni pesi primerna; res, da zeló debela in velika zraste, al preveč vode ima, pa premalo sladkora v sebi.

Utegnilo bi se reči, da bolj koristno je žito sejati kakor peso. Res je to, dokler fabrik nimamo. Al sicer pa je tudi to resnica, da na enem oralu (johu) dobro obdelane zemlje se pridelala po primeri 300 centov bele šlezke sladkorne pese, ktera je po najnižji ceni čez 1000 gold. vredna. Razun tega se pri izdelovanji sladkora iz pese dobivajo ostanki, s kterimi se more prav dobro rediti živina. Kako je pa z žitno ceno v tistih naših krajih, kamor nam navozijo banaškega in drugega žita in celó žita iz Odese?

Ker je pri izdelovanji sladkora nizka cena kurjave poglavitna reč in ker pri nas razun drv še pre-moga (kamnenega oglja) in šote (torf), hvala Bogu, dovolj imamo, bi obrtnijstvo sladkora iz pese gotovo doseglo vspeh. (Kon. prih.)

Slovenske starine.

Dostavek

k razlagi imena: „Belestis.“

V „Novicah“ na strani 126. itd. razlagavši ime božanstva Belestis, sem rekel, da nam je ta suffix ohranila sorodna litevščina, kakor pričajo imena litevskih božanstev: Betustis, Girristis itd. Rekel sem tudi, da se utegnejo odlomci tega suffixa najti v slovenskih suffixih: astъ in istъ.

Po globočejem pretehtovanji sem našel, da suffixoma: estis, istis (= lat. estis, na priliko: agrestis?)

*) Posestnike, kteri mislijo sladkorno peso za skušnjo saditi, prosim, naj mi v jeseni dve ali tri pese sredne velikosti na vrt ljublj. kmetijske družbe pošljejo. Hočem namreč določiti, koliko funtov sladkora bode mogoče izdelati iz centa pese, na Kranjskem pridelane; menim pa tudi razločiti, ktere snovi in v kateri razmeri ima v sebi.

Pisatelj,
tehnični kemikar.

odgovarjata novoslovenska suffixa: eščъ, iščъ, ki sta nastala iz estis, istis; primeri cerkvenoslov.: мьсть, ultio, gotovo v proetnični dôbi: mestis, — novoslov.: meščъ, mešъ, мьститель, ultor, novoslov.: meščitelj, mešitel. St toraj prehaja v šč, š, kar potrjuje obilo prikladov, na priliko: koščen, košen za kosten, prščén, pršén za prstén, irden, tašča, taša, tešča, teša, za tasta, testa, mascul.: tast, test, Schwiegevater, vešča, veša cerkvenoslov. вьшта, gradišče, gradiše, cerkvenoslov. градште, hrôšč, hrôš, Maikäfer, cerkvenoslov. хрѣштъ, scarabaeus, klešč, kleš, Zecke, klešče, kleše, forceps, cerkvenoslov.: клешта od korenike: klest, klestiti, abzwicken; primeri dalje ogerskoslov.: milošč, polsk. milość slov. milost, polski gośc, slov. gost.

Ker cerkvenoslov. гость se je v proetnični dôbi glasilo: gostis = latinskemu: hostis, хрѣштъ. scarabaeus, хрѣсть, strepitus — pa hronstis, тьсть, socer, *) kakor latinsko: testis; ter današnja oblika: Belešč, Beleš tudi nekdej: Belestis, ko smo jo gori našli v litevski: Girristis, Berggott od giri**) slov. gora, toraj Girristis = novoslov. Girišč, Giriš, Gorišъ, Gorišъ.

Živa priča za slovenščino imena Belestis***) je ime gore ne deleč od mesta, kjer je najden spomenik: „Belesti august“, o kteri že dr. Peterman in Valvazor pripovedujeta čudne reči, in ktera se veli v ustih naroda: Beušca, Beušica.

Ker Beušica išče pravilne oblike: Beleščica, in ta prvotne: Belestica, tedaj je dobila ime po častji božanstva: Belestis, kakor Triglav po Triglavu, Raduha po Raduhu, Radogostu, Radolica po Radolu, gornještajski: Radmer po Radomaru, Radomeru, Radomiru.

Prepričavniših dokazov vendar ni treba! — Že Bopp je tožil zoper pokončanje suffixov v slovanščini; ime Belestis, cerkvenoslov.: БЕЛЕСТЬ nam vendar priča, da so Slovenci za Rimljanov, toraj od 1. do 4. stoletja po Krist. še imeli popolne oblike, kakor Goti, Rimljani, Grki in Indi, in kakor je še imajo Litevci dandanašnji, in da se, na priliko, beseda, ktera se je že v 10. stoletji glasila сопьць — sopecъ, Blaser, tibicen, nekdej glasila sopakas ali sopekis, in beseda: сынъ (syn, filius) pa: soinos ali sunus, kakor v gotiščini in sanskritiščini.

Da bi nam Bog dal najti kakošen pismen spominek tako star, kakor Ilias ali Vede, brž bi se prepričali resnice moje trditve. Jezikoslovje bode sčasoma vse na gotovost povzdignilo, kar se še sedaj marsikteremu dozdeva — gola hipoteza.

Davorin Terstenjak.

*) V cerkvenoslov. pomenja тьсть, socer in gener, тьшта, socrus. Kakor se socer, socrus ujemata s sansk. cvaçru, gotsk. swaihr, schwager, s srbski svekar, in izvorno pomenjata: cognatus, tako тьсть z latinskim: testis, Zeuger, testiculus, Hode. Pomen testis, priča, je toraj že drugoten, ker za pričo so stari narodi le takošne osebe jemali, ktere so že zmožne bile za rojenje, primeri nemško: zeugen, v dvojnem pomenu pričanja in rojenja. Pis.

**) Sanskrit. giri, mons, na Pohorji: zgir, zgiri = zgor, zgori, supra.

***) Ker hrošč pomenja „der surrende, rauschende“, klešč „der krepide, zwickende“, tedaj Belešč — Belestis — „der leuchtende“, in je samo druga oblika božanstva solnčnega: Belina — Belboga. Ali ime jezera Bled — ni dialektično za: Beled, po obliki kakor lebed, in ali ni dobilo kakor Bohinj, Radoljca, Triglav, svoje poznamovanje po častji Belboga? Pis.

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 ocejjal, 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 izdelovanju 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.