

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 četrť leta 1 gold.; pošiljane po pošti pa za celo leto 4 gold. 60 kr., za pol leta 2 gold. 40 kr., za četrť leta 1 gold. 30 kr.

V Ljubljani v sredo 8. oktobra 1879.

Obsieg: Turška goveja kuga je prestopila mejo hrvatsko! — Razglas našim gospodarjem živinorejcem, ki želijo goved belanskega plemena. — Shod vinorejcev in vinska razstava na Dunaji. (Dalje.) — Gospodarske novice. — Spomini na Tirolsko. — Mnogovrstne novice. — Naši dopisi. — Novičar.

Gospodarske stvari.**Turška goveja kuga je prestopila mejo hrvatsko!**

To hudo novico je prinesel naš zadnji list, ki je objavil, da v Trstu so v mestni klavnici pobili dvoje kužnih goved in da kmalu potem se je ta pošast prikazala v Poljanah v litijskem okraju, zanešena tje po bosniških bušah, ki so jih hrvatski barantači prignali na sejm šentviški. Uže zadnjič smo izrazili strah, da ne bi bila kuga iz tega sejma zatročena na več krajev, in 5 dne t. m. žalibog smo izvedeli, da naš strah ni bil prazen, — uže 6 krajev v litijskem kraji je okuženih: Poljane, Videm na Temenici, Bukovice, gornja Dobrava blizo Trebnega, Boštajn in Kanderše. In morebiti se je zatročila v več krajev po turških bušah, katere so nazadnje celó po 8 gld. kmetom prodajali, in je morebiti uže okuženih domačih naših goved, ki so potem zopet zalega kužnine za druge postala. Nov strah nam dela današnji dopis iz Kostanjevice na Dolenjskem.

Zato pozor gospodarji, ki imate živino, pa pozor tudi vsi vi drugi domoljubi, katerim je na tem ležeče, da ne seže nesreča po vsej deželi in še dalje po sosednih deželah!

Zato spolnujte prav vestno, kar se vam od c. k. deželne vlade in njenih gospósk ukazuje. Verujte, da nalozba kužnine od bolne živine in od vsega, kar živina na sebi ima in kar od nje pride ali kar je ž njo v dotiki bilo, je edina pot, po kateri se ta najgroznejša bolezn širi iz hleva v hlev, iz vasi v vas, iz dežele v deželo. Če se tedaj na vso moč skrbno varuje zdrava živina vsakoršne nalozbe, znebili se bomo po pebitih kužnih in sumljivih govedih kmalu grozne kuge; — če pa smo nečimurni in zanikerni, bomo sami krivi velike nesreče!

Razglas našim gospodarjem živinorejcem, ki želijo goved belanskega plemena.

Gospod Franc Reiter, posestnik v Lajnah v belanski dolini (Möllthal) na Koroškem, ki uže več let izreja goveda zeló čistane belanskega plemena in prejema naročila gospodarjev, ki želijo tacih goved kupiti, je poslal tudi družbi kmetijski kranjski razglas, ki ga ravnokar po svetu o tej zadevi razpošilja.

Ker smemo misliti, da je mož pošten in ne le ba-

rantač za svoj dobiček, zato glavne točke Reiterjevega razglaša radostno naznanjamo našim živinorejcem, da se vedó kam obrniti, če si želijo omisliti belanskih goved, katere uže več let nakupujejo družbe kmetijske s podporo državno.

Gosp. Reiter v svojem razglasu obeta strogo poštenje o izvrševanju došlih mu naročil. On živi v belanski dolini (Möllthal), izreja sam plemena goveda, pa vé tudi drugje jih dobiti, če jih v svojem hlevu nima.

Največ kupčije — pravi — z belansko živino (telicami in junci) je v jeseni. Prav veliko tujih trgovcev iz gornje Avstrije, Salcburškega in Tirolskega pride uže pred sv. Mihelom v belansko dolino in pokupijo vso živino, ki jo le morejo dobiti, da jo potem prodajajo. Kdor pozneje za njimi pride in bi rad od naših domačih živinorejcev kupil, je ne dobí nič več. Zato treba, da si kupec uže meseca avgusta zagotovi nakup. To naj bi si vsak gospodar dobro zapomnil, ki želi kupiti naših goved. — Za molžne krave je pa spomladi največ barantije; kdor molžnih krav želi, treba, da na nakup misli uže začetkom meseca svečana.

Dozdaj ni v belanski dolini ne sejmov za plemenno živino ne javnih družih naprav; na navadnih živinskih sejmih se pa nič prida ne dobí. Kdor hoče boljega blagá si kupiti, mora po vaseh od hleva do hleva „hazirati“, predno živina na planine gré ali pa ko s planin domú pride. Al še to je težko, ker le malo vasi belanske doline je blizo železnice, v gornje kraje te doline pa le malokdo pride in prav v gornjih vaseh je jedro belanskega plemena. Zarad vsega se tú več živine kupi iz rok mešetarjev, kakor od lastnikov živine samih. In če h kmetu pride tuji kupec, mora večidel živino dražje plačati, kajti kmet si rad vsacega človeka v mestni obleki domišljuje bogatina in zato ceno prenapenja. Ščasoma bo to drugače, dandanes je še tako.

Proti koncu opisuje gosp. Reiter lastnosti belanskih goved in njeno ceno.

Belansko pleme je v začetku tega stoletja se naredilo tako, da so krave domače belanske doline plemnili z junci pingavskega plemena. Zato so belanska goveda še zdaj zeló podobna pingavskim, za katera se tudi še dandanes večkrat prodajajo. Belansko pleme je lepe postave, prijetne barve (rudeče, sem ter tje z belimi progami) in prijaznega pogleda. Tako velik, kakor Pingavec, ni sicer Belanec, tudi tako močan ne, vendar tako velik, da se more večim plemenom prištevati. Krave nepitane dosežejo okoli 400, biki okoli 500 kilogramov žive teže, voli 6 do 7 let stari dadó pitani

350 do 400 kilogramov samega mesa. Meso je posebno dobro in ne preveč mastno.

Prave belanske krave na mleku ne prekosi nobena druga krava. 2800 do 3000 litrov mleka namolzejo počez od ene krave leto in dan; mleko je za surovo maslo in sir jako dobro.

Krma mladih goved v belanski dolini obstaja pozimi posebno iz slame, seno jim je že poboljšek. Poleti plezajo na pašo na najvišje planine, kjer le malo kratke trave raste in je živina izpostavljena zdaj vročemu, zdaj mrzlemu vremenu. To pa ravno naredi belansko živino tako močno in trdno, da pljučne bolezni komaj poznajo.

Ceno belanskih goved stavi gosp. Reiter tako-le: 2letna breja telica težkega plemena velja na mestu kupčije okoli 110 gld., — 1½ leta stara telica 90 gld., — mlada krava proti koncu brejosti 130 gld., — mladi za pleme uže pripravi biki 120 do 150 gld.

Naslov, pod katerim naj se pisma z vprašanji ali naročili pošiljajo gosp. Reiterju, je v nemškem jeziku ta-le: „Herrn Franz Xav. Reiter in Leinach, Post Rangersdorf im Möllthale, Kärnten. Naslov za telegram pa se naredi tako-le: „Franz Reiter Leinach, Winklern“.

Shod vinorejcev in vinska razstava na Dunaji.

Poroča prof. Povše.

(Dalje.)

Ker sem uže omenil velikanske vinske kleti gosp. Leibenfrostove, naj takoj omenim tudi velikansko stavbo mestne nove hiše, katera bode več milijonov goldinarjev stala. Pod celo velikansko stavbo sezidane so podzemeljske kleti in sicer v namen, da bodo mogli v teh mestnih kletih shranjevati vinorejci svoja vina namenjena za prodaj. Tu tedaj bo velikanska stalna (permanentna) zbirka najrazličniših vin, in kupci bodo vedli, kje najti obilno zbirko in dobro blago. Ako bo prišlo oskrbnitvo te kleti v prave roke, ni dvomiti, da bo mogočno vplivalo to na razvoj avstrijske vinske kupčije.

Preidimo na vinsko razstavo:

Prostori za to izbrani so bili v pohištvu dunajskega vrtnarskega društva. Razni predmeti bili so razvrsteni v več oddelkov: I. vino; II. grozdje; III. obrtnijski izdelki iz vinskih odpadkov; IV. trte; V. kletarska orodja; VI. vinogradska orodja; VII. tvarine za kletarsko porabo; VIII. učni pripomočki, znanstvena dela in literatura, zadevajoča vinorejo.

V I. oddelku bilo je videti sicer precej vina za pokušnje, a nadejal sem se tu na mogočnem Dunaji najti večo zbirko, posebno pogrešal sem vinske pokušnje iz južnih pokrajin, iz Goriškega, Isterskega, Dalmatinskega, posebno pa iz Kranjskega, od kodar ni bilo nobeno vino razstavljeno. Najbolje je bilo zastopano niže-avstrijsko vino, katero se je našlo v obilni meri v pokuševalnici (Kosthalle), kjer so nekateri vinski trgovci dajali pokušati vina po 10—15 kr. malo kupico. V tem oddelku zapazil sem, da se je marsikateri obiskalec razstave najdalje mudil, ker žalostno je bilo gledati prazne razstavljene steklenice, ko je v pokuševalnici vsakater mogel zadostiti želji za par grošev. Dunajčan je zmerom radovoljen in res bilo je tu kaj živahno, ko se je pri znanstvenih oddelkih le malo obiskovalcev nahajalo.

V II. oddelku bila je zbirka raznovrstnega grozdja. Posebno odlikovala se je zbirka kr. hrvatsko-slavonske gospodarske družbe (v Zagrebu), ki je 200 sort prav

lepega, zdravega in dobro dozorelega grozdja razstavila. Sploh je bil ta oddelek dovolj dobro zastopan in je obiskovalcu podajal lepo priliko, seznaniti se z raznimi sortami grozdja.

V III. oddelku je bil razstavljen vinski kis, vinska kislina, vinski kamen; oinanti eter, vinski cvet, esenca ali izvleček iz grozdnega cvetja, ekstrakt iz grozdnih pečk, konjak, vinsko žganje, tropinovec, jabelčnik, hrušev penečevac (Obstchampagner).

Zanimiva bila je razstava tovorničarja Köllerja, ki se bavi v svojih tovarnicah z izporabo tropic, drož itd. Tu je bilo videti izporabo vinskih odpadkov, kako se tropine in drože žgó ali destilirajo, kako se špirit čisti, kako se potem iz teh ostankov še izdeluje vinsko kislino apno itd.

V IV. oddelku so bile razstavljene cele trte s koreninami vred. Res so bile nekatere prav lepe, a take rasti nikakor niso, kakor se pri nas na Primorskem trte nahajajo, kar je tudi naravno, ker južna zemlja je pravo stališče za trte.

V V. oddelku bila je zbirka raznih vinogradarskih strojev in orodij. Posebno obilna je bila zbirka raznega blaga od Klosterneuburške „Weinlaube“.

Grozni mlini Josipa Hlubeka so občno dopadali, ker so dobro narejeni in ne predragi. Grozni mlin z lesenimi valjarji velja 23 gold., oni s železnimi pa 28 gold. Hlubek ima svojo zalogo v Ptuj (Pettau) na Štajarskem. Feitzelmayerjeve (tovorničar Feitzelmayer v Požunu (Presburgu) vinske stiskalnice bile so res hvalevredne. Cena jim je 280 gold.

Klosterneuburška razstava je obsegala: grozdne mline, vinske stiskalnice, trtne škarje, trtne žage, razno orodje za obdelovanje vinogradov, na pr. krampe, pikone itd., pihalnike, žveplalnike itd.

V VI. oddelku bila je najznamenitniša zbirka mehanikarja Heinrika Kappelerja na Dunaji, ki je razstavil svoje proizvode, kakor: aparat za merjenje sladkorja in vinske kisline, kakor tudi alkohola.

Razen tega so bile razstavljene razne vinske posode, vinske pumpe, steklenice itd.

Zopet v tem oddelku razstavila je klosterneuburška „Weinlaube“ obilno število raznega blaga, tako da je njena zbirka večja bila od vseh drugih razstavljavcev. Naštejem le nekatere reči: Renska vinska pumpa, aparat za ogrevanje vina, razni filtrirni aparati ali precejalniki; nategače, vrhne cevke in vehe; polnilne steklenice, žveplalniki; stroj za napolnjevanje steklenic itd.

VII. oddelek pa je imel nekatere tvarine razstavljene, katere niso nič kaj spričevale, da vinu ne pri-mešavajo tvarine, njemu ne lastne, toraj škodljive, na priliko: tu si videl vinsko črno barvilo (Rothwein = couleur), tu barvilo za rumeniti vino, tu rizlingov, tu muškati buket, tu glicerin. Prašam le pri tej priliki: ali je vino še naravno in pošteno, če je bilo hudo kislino, cikasto, in da se mu dostavi glicerin, ki mu ne odpravi kisline, ampak jo le zakrije, blizo tako, kakor dostavljamó sladkor pretrpki limonadi; sladkor le zakrije limonino kislino, ne da bi jo odpravil. Še bolje je ta slučaj: Primorska črna vina se jako drago prodajajo, ko so bela vina veliko nižja v ceni. Vzajemem belega vina, dodam mu mrvice tanina in barvila iz malvenih cvetk napravljene, in tu imaš črni teran!

Prašam le, ali ni to umetno — bolje rečeno — sleparsko ponarejevanje vina? Uže v uvodu sem omenjal izreka slavnega Leibenfrostá, ki je imenoval črna južna vina „zdravilna vina“. Če pa pride slepar in mi pobarvano in s taninom dostavljeno vino prodá za teran, ali nisem mar prav grdo opeharjen?