



gospodarske, obertniške in narodne.

Izhajajo vsako sredo po celi pólí. Veljajo v tiskarnici jemane za celo leto 3 fl. 40 kr., za pol leta 1 fl. 50 kr., za četert leta 55 kr.; pošiljane po pošti pa za celo leto 4 fl. 40, za pol leta 2 fl. 20 kr., za četert leta 1 fl. 10 kr.

V Ljubljani v sredo 13. oktobra 1858.

Sladkor ali cukér,

iz česa so ga nekđaj delali, in iz česa ga delajo dan današnji.

Cuker vsak pozná, pa veliko jih je, kateri od njega ne véjo veliko več kakor to, da je sladek. Ne mislimo tedaj prazne slame mlatiti, če od njega povémo, kar bi imel vsak omikan človek od njega vediti, in če se nazadnje ozremo enmalo po fabrikah našega cesarstva, v katerih nam iz domače bele pese vsako leto že veliko cukra napravijo.

Cuker ali sladkor, cukrovína ali sladkorína se sploh imenuje vsaka sladka stvar, iz ktere se po vrenji vinovec (vinski cvet), tedaj navadno vino ali pa tako imenovane žgane vina napravijo, po kisanji pa vrisk ali jesih. Če razkrojimo cukér, najdemo nazadnje, da je sestavljen iz ogelca, kislica in vodenca; zato cukér tako rád gori.

Latinski imenujejo cukér saccarum; ime saccara pravijo, da izvira iz sanskritskega, in da pomeni očišeni (rafinirani) cukér; v pismih prerokov se cukér zove shukar, zato slovenski cukér ni ravno ponemčena beseda.

Rastlinstvo in živalstvo nam dajete cukra obilo; največ pa se vé da ga daje rastlinstvo; toda tudi živina nam ga daje dosti v mleku — mlečni cukér — in pa v medu ali sterdu bčele; tudi pri neki jetični bolezni se v scavnici človeški in živinski toliko cukra nareja, da vse jedila in pijače se preobračajo v cukér in človek in živina revno hira, dokler ne pogine.

V starodavnih časih niso še tistega cukra poznali, ki ga sedaj mi imamo; med in sladki sok mnogih sadežev so rabili za sladčico in so iz nje si napravljali vinsko pijačo. V Indii in Arabii, kjer raste divji cukreni terst, so nabirali sterjeni sok iz tega terstja in začeli ž njim kupčevati. Al sila drag je bil izperva, ker so ga le malo dobili, in le za bolnike so ga kupovali. Kmali pa so se zmoždrili Arabci in so začeli cukreno terstje prešati in iz soka njegovega sirup kuhati.

Evropejci so se soznali v križanskih vojskah s cukrenim terstjem, ktero je bilo kmali iz izhodnje Indije in Arabije v Egipt, Kandijo in pa na Gerško presajeno; od tod se je zaplodilo v Sicilijo, kjer so nek že 12 sto let po Kristusovem rojstvu dosti cukrenega terstja zasajenega imeli. Pozneje je iz Laškega prišlo na južno Francozko itd.

Ker ni naš namen zgodovine cukrenega terstja popisovati, povemo le še to, da kmali potem, ko so začeli sužne ljudi kakor živino prodajati in kupovati, so v zahodnji Indii toliko tega terstja zasajali, da so iz njega toliko cukra naredili, da ga je imel skor celi svet dovolj.

In to je tisti cukér, ktereга so v podobi belo-rumenkaste moke čez veliko morje iz daljnih dežel, zlasti iz izhodnje in zahodnje Indije, na milijone in milijone centov navozili v Evropo in ga vozijo še dan današnji veliko, pa vendar, kakor bomo spodej slišali, vsako leto manj, ker naša domača bela pesa spodriva unanji cukér čedalje bolj.

Kako pa delajo v Indii in drugod iz terstja cukér? — Kadar je terst zrel, ga odrežejo in v posebnih mlinih med tremi lesenimi in z železom okovanimi ali pa zgolj železnimi valjarji tako dolgo prešajo, dokler ni terst popolnoma suh. Ostale terstike rabijo za kurjavo; izprešani sok pa kuhajo v kuprenem kotlu s pepelom in apnom, da mu vzamejo vso kislino. To kuho ponavljajo trikrat. Kuhani gosti sok prelijejo v kad, da se shladí, potem ga pa, dokler je še topel, zajemajo v sodce, kateri stojé na rošu nad kapnico in imajo na dnu več s terstjem zamašenih lukinj. Tekočina cukrenega soka, ki se melasa imenuje, kaplja skoz te luknje doli, sterjeni del rumenkaste barve pa ostane v sodcu, in to je sirov cukér ali cukrena moka ali moskovada, ktero pošiljajo po svetu v cukrarnice mnogoterih dežel, da jo tu še bolj očistijo in cukér v tisto terdo podobo skuhajo, v kateri je nam vsem znan.

To cukreno terstje ima toliko sladčice v sebi, da iz 200 funtov terstja naredijo 100 funtov cukrenega soka, in katerih se napravi 25 do 26 funtov sirovega cukra ali cukrene moke, iz ktere, kakor smo ravno rekli, še le naše evropejske fabrike delajo cukér, ali prav za prav, le čistijo ali rafinirajo sirovi cukér ali cukreno moko; zato se naše cukrarnice tudi rafinirije imenujeje. Da je nekteri cukér bolj očiščen, in potem bolj bel, terd in lepši kakor drug, je vsakemu znano; po tem se tudi cena ravna, čeravno očiščeni cukér ni nič sladkeji od neočiščenega.

Al cukreno terstje ni edina stvar, iz ktere se dela cukér; delajo ga tudi iz nekega javorja, in grojzdja, iz sladkega sadja, iz turšice, in zadnji čas največ iz bele pese (Runkelrüben), iz ktere se ga je, postavimo, lani v našem cesarstvu že toliko naredilo, da ga je bilo več kakor unega iz cukrenega terstja, kateri pred 30 leti pri nas še celó znan ni bil.

Preden pa od pesnega cukra več povemo, naj omenimo še to, da navadni javor, pa še več drugih javorovih plemen je, ki imajo dosti cukra v sebi, največ pa tisti javor, ki se imenuje cukreni javor (Zuckerahorn). Tega javorja se nahaja veliko v zahodnjih krajih severne Amerike; zraste kot hrast visok v 20 letih. Od konca januarja do konca sušca navertajo belino drevesa, da teče sok iz njega; to pa mu nič ne škoduje, ker temveč soka izteka, če večkrat ga navertajo. Eno samo drevó dá po 5 do 6 funtov cukra, ktereга večidel kuhajo iz javorovega soka; pa če sok zmerzne ali če vodeni deli sami po sebi iz soka izpuhtijo, se naredi cukér; v Ameriki ga leto in dan napravijo po 140 milijonov funtov, ktereга osmi del prodajo iz Amerike v druge dežele.

Že leta 1762 je slavni kemikar Markgraf v Berlinu prvi skušal iz bele pese cukér delati; pa izperva ni ta reč nič kaj prav od rok šla; 36 let pozneje je Karl Achard, vodja naravoslovskega oddelka pri akademii berlinski, se spet te reči lotil; pa še zmiraj niso nekega zoperneга okusa mogli prav odpraviti pesnemu cukru. Vendar še le takrat, ko je mogočni rajniki cesar Napoleon leta

1806 zaperl angleške dežele in njih kupčije tako, da nobeno angleško blago ni smelo nikamor drugam in da nobena ladija, naj je prišla iz angleškega kraljestva ali iz angleških naselitev (kolonij), ni bila v nobeno drugo evropsko luko (ladijostajo) pušena, tedaj tudi terstnega in javorovega cukra iz Indije itd. ni moglo nič več priti v druge dežele, in ko je bila razderta vsa vzajemna kupčija po siloviti Napoleonovi prepovedi, s katero je namerjal angleško kupčijo popolnoma zatreti, — še le takrat tedaj, ko je začelo pod Napoleonovim strahom stoječim deželam tudi indijanskega cukra zmanjkovati in je bila tedaj cena tega cukra silno visoka, so začeli iz domače pese, kar so največ mogli, cukra delati. Na Francozkem in Rusovskem so se tega najbolj lotili. Dr. Zier-u v Kvedlinburgu gré čast, da je prvi našel skrivnost, iz pese dober in lep, pa tudi cenejši cukrer napravljati. Po njegovi najdbi so domače cukrarnice dosegle umetnost, iz 100 centov pese 6 centov terdega cukra, 3 cente pa sirupa narediti.

Pustimo to, kako deleč so jo druge fabrike v pesnem cukru prinesle, in obrnimo se le v naše cesarstvo ter pogledimo: kako stoji pri nas s tem cukrom.

Čehom gré čast, da so bili v ti obertni prvi. Leta 1830 ste se na Českem odperle prve dve cukrarnici, ki ste na debelo začele iz bele pese delati cukrer. Leta 1841 je bilo na Českem že 37, na Marskem in Šlezkem 15, v drugih deželah avstrijskih 22 takih fabrik, — v vsem skupaj so podelale le 1 milij. in 900,000 centov pese; komaj 26,000 centov pese je tedaj ena podelala. — Čez 10 let je bila že vse druga; že je 92 fabrik delalo pesni cukrer in je podelalo blizo 4 milijone centov pese. Lansko in letošnje leto pa je bilo število fabrik že spet dosti večje: Na Českem je delalo že 52 cukrarnic, na Marskem in Šlezkem 34, na Ogerskem 15, v nadvojvodini avstrijski 3, v Galiciji 2, v Slavoniji 1, v Benedkah 1, na Erdeljskem 1, — v vsem skupaj tedaj že 109 fabrik, ki so podelale 10 milijonov in 551.000 centov pese, vsaka fabrika tedaj že blizo 97,000 centov.

Pa ne samo število fabrik se je pomnožilo, tudi cukrarska umetnost je dosegla že višjo stopnjo. Do leta 1850 niso naše fabrike mogle več kot le 5 funtov sirovega cukra narediti iz 100 funtov pese, sedaj ga že napravijo 6 funtov in pol.

S tem pa se je tudi davek na peso povišal; od vseh Svetih plačuje vsaka fabrika 12 kraje. davka od vsakega centa, ki ga za cukrer podela. Z nekolikim davkom na peso si mora vlada nekoliko nadomestiti tisto zgubo, ki jo zadeva sedaj, ko domači pesni cukrer spodrija ptujega indijanskega, in tedaj vlada ne dobiva za vpeljevanje cukrene moke toliko colnine več kakor poprej. Ker colnina za vsaki cent upeljane cukrene moke znaša 7 fl. 30 kr., se lahko prevede, koliko dohodkov uide državnim kasi sedaj, ko že veliko več kot polovico povžijemo domačega pesnega cukra; lani namreč so napravile naše fabrike iz domače pese 685,000 centov sirovega cukra, upeljali ptuje cukrene moke pa so le 469,200 centov.

Iz vsega tega se lahko vidi, kako imenitna je dan današnji tista sorta pese, iz ktere se dela cukrer; — kako se izdelek domačega cukra ravna po bolji ali slabiji letini pese, — in kako cukrarnice, ki podeljujejo indijansko cukreno moko, pisano gledajo svoje tovaršice, ki podeljujejo domačo peso, ter le želijo zmiraj višjega davka pesi, da bi jim s cenejšim blagom ne spodkopovale cene indijanskega cukra.

Gospodarske skušnje.

(Nove skušnje z ogeršičnimi prešami (Repskuchen) pri molznih kravah), ki so jih kaj pazljivo

delali v Mökern-u, kažejo, da iz 1 funta ogeršičnih preš se naredí tričeterť funta mleka. Več ko 2 funta pa na dan teh preš dati, ni dobro, zato, ker sirovo maslo (puter) postane potem zopernega okusa. Kdor pa iz mleka ne dela masla, in le mleko prodaja, naj brez vse skerbí dajè vsaki kravi po 2 funta teh preš na dan. Dalje so skušnje pokazale, da 1 funt ogeršičnih preš kravam več tekne, kakor 2 funta sena, in zlasti tam, kjer se zraven preš poklada kravam taka klaja, ki ima prav malo gnjilca v sebi, kakor postavimo, slama, krompir, repa, 1 funt teh preš toliko zaleže, kakor 3 funte sena. — To so gotove skušnje.

(Kdaj presajati drevesa?) O tem je sto misel. Eni terdijo, da v jeseni, drugi da spomladi. To pa so prazne besede. Kakor so okoljšine in zlasti kakoršna je zemlja, tako naj se presajajo drevesa tû v jeseni, tam spomladi. — Kjer je zemlja lahka, pešena, bolj suha kakor mokra, je bolje drevesa saditi v jeseni. Zakaj? — zato, ker se korenine potem lože od večje jesenske vlage (mokrote) napijó, zemlja se pozimi bolj vsede in se zimska vlaga večkratni pomladanski suši in tadajnim sušivnim vetrovom zoperstavlja. V taki zemlji v jeseni sajene drevesa začnejo spomladi koj rasti, namesto da še le spomladi presajene revno hirajo, dokler da k moči pridejo. Ker pa srez zemljo včasih zlo nategne in bi potem tudi korenine vsajenih drevés škodo terpele, je treba, da se jame, v ktere imajo drevesa v jeseni vsajene biti, že zgodaj skopljajo, da se mora zemlja že pred mrazom dobro vvesti, da je srez potem ne vzdigne tako lahko. — Kjer pa je zemlja težka, debela in mokra, naj se presajajo drevesa vselej spomladi. Debela zemlja, če se je drevje presadilo v jeseni, se ne vleže tako hitro po koreninah; zato ostanejo tû in tam votline okoli korenine, kjer se moča nabira in čez zimo koreninice plesniti in gnjiti začno. Spomladi se ni tega bati. Pa to je spomladi zoperno, da suša včasih rast zatiruje. — Kjer pa je veliko drevja na novo zasaditi ali presaditi, tam ni mogoče si vselej časa zberati; naj je jesen ali spomlad, saditi se mora; v takih okoljšinah je treba vertnarjem pazljivim biti, da odvernejo vse, kar bi novim zasajencom škodovati utegnilo.

„Neue Erf.“

Kratek popis kmetijstva po ribniškem okraji.

Spisal fajmošter Janez Ziegler.

(Dalje.)

III.

Živinoreja.

Kónj je pri nas veliko viditi, posebno pa po tistih vaséh, po katerih prebivavci se z lončarijo pečajo, da ž njimi lončeno posodo po svetu vozijo, pa tudi nosijo; vsi le-ti konji so le od Hrovatov kupljeni, doma nihče ne enega konjskega repa ne izredí; poletí jih do terde zime večidel ponoči in podnevi pod milim nebom pasejo, kadar ž njimi po svetu ne gredó.

Goveda rediti pa tukajšnega kmeta močno veseli, ker je le-to njegov edini dobiček pri kmetovanji; posebno po loškem potoku, kjer imajo dosti pašnikov po hribih, redé po 3 ali 4 leta stare vole, potem jih pa prodajo; čez zimo jemljejo od primorskih okrajin vole na rejo, kar jim tudi dokaj dobička dá. Za pitanje živine se pa po teh krajih nič kaj ne menijo. Tukajšne goveda so bolj majhnega plemena in večidel rudeče. Odkar so pa nekteri kmetje začeli štajarsko goved kupovati in rediti, je jela živina nekoliko večja prihajati, pa vendar nič posebnega ni, ker je zmiraj le ozkega križa. — Goveda se od sv. Jurja do sv. Martina vsaki dan po pašnikih pasejo, ki so z germovjem in ternjem prerašene ali pa so polne skal. Vsaka vas ima svojega čednika, kteremu po 2 ali 3 poganjiče vsaki dan daje.