

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 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 21. novembra 1877.

Obseg: Soja fažolica. — Postava zastran obdelovanja Ljubljanskega mahú. (Dalje.) — Čas volitev za trgovsko in obrtno zbornico Kranjsko se bliža. — V Kranji in okolici. — Erzerum, glavno mesto Armenije. — Angora. (Dalje.) — Mnogovrstne novice. — Naši dopisi. — Novičar.

Gospodarske stvari.

Soja fažolica.

Gospod F. Haberlandt, profesor na viši kmetijski šoli Dunajski, mi je na prošnjo moja za poskušnjo poslal nekoliko fažolov, ki mu je soja fažolica (soja-bohne, Soja hispida *Mönch*) imé. *)

Da se naši kmetovalci seznanijo s to nam novo fažolico, naj jim povem, da je gori imenovani slavni profesor dobil to sorto fažola iz Dunajske razstave leta 1873. in ga za poskušnjo sadil ter se po mnogoletnih skušnjah prepričal, da ta fažolica dozori o 5 mesecih in je po takem primerna našim podnebnim razmeram. Vrednost njena, ki se o prvi in drugi nasadbi še pomnoži, se razvidi iz sledeče analize v primeri z grahom.

V 100 delih na zraku posušenih zrn graha se nahaja:

surovega proteina	23 ² / ₁₀	delov,
maščobe	1 ⁸ / ₁₀	„
izlečkovin ne prostih	52 ⁷ / ₁₀	„
surovega lakna	5 ⁹ / ₁₀	„
pepela	2 ⁶ / ₁₀	„

V 100 delih na zraku posušenih zrn izvirne soje (Original Soja):

surovega proteina	30 ⁶ / ₁₀	delov,
maščobe	15 ⁸ / ₁₀	„
izlečkovin	33 ⁷ / ₁₀	„
surovega lakna	4 ⁶ / ₁₀	„
pepela	5 ¹ / ₁₀	„

V 1. zárodu ima soja 34⁴/₁₀, v 2. zárodu pa 25 delov surovega proteina, v 1. zárodu 18²/₁₀, v 2. zárodu 18⁴/₄₀ delov maščobe.

V 100 delih na zraku posušene slame grahove se nahaja surovega proteina 7⁶/₁₀ delov,

maščobe	2 ¹ / ₁₀	„
izlečkovin	29	„
surovega lakna	42	„
pepela	4	„

V 100 delih sójine slane pa:

surovega proteina	9 ⁴ / ₁₀	delov,
maščobe	2 ⁵ / ₁₀	„
izlečkovin	36	„
surovega lakna	29	„
pepela	10	„

*) Ker se v slovenskem jeziku fažol navadno debljosti imenuje fažol, v Bohinji tudi bob, drobni pa fažolica, zato mislimo, da soji, ki je drobna kakor leča, pristaja ime fažolica.

Vred.

Gosp. prof. Haberlandt misli in jaz po skušnji, katero sem tukaj naredil na vrtu družbe kmetijske, sem popolnem njegove misli, da bodo kmetovalci v malo letih radi te fažolice tako obilno sadili, kakor sadé krompirja, sejejo žita itd. in sicer zato, ker fažolica sama, pa tudi njena slama imata veliko redivno moč in morebiti tolikošno, kakor, razen lupine, noben drug pridelek. Tako beremo tudi v listu 52. od leta 1876. časnika „landw. Wochenblatt“.

Jaz sem dobil spomladi od gosp. prof. Haberlandta 200 fažolic rujave barve, 200 črne pridelanih v Kini in 200 fažolov rumene barve pridelanih v Mongoliji.

Sadil sem sojo 16. dne maja in sicer vsako zrnje po 10 palcev saksebi po 1¹/₂ col globoko v peščeno zemljo, ki je bila le malo pognojena, pa sicer čisto obdelana. V malo dneh že so se prikazale temno-zelene rastlinice vse po vrsti, tako, da ne ena ni izostala. Do konca maja so mi pa miši in krti desetino teh rastlin pokončali in mi je v vsem skupaj ostalo le 180 sadik. Med poletjem so bile sadike enkrat okopane. Ker močno in košato steblo raste hitro, so sadike kmalu pokrile zemljo in tudi plevela je bilo le malo. V spodnjih strokih je dozorel fažol sredi septembra meseca, na viših pa sredi meseca oktobra.

Preštel sem fažol vseh gori imenovanih treh sort in ga zvagal ter dobil sledeči pridelek: od 180 fažolov rujave soje iz Kine sem pridelal 6660 fažolov, ki so vagali 1061.5 gramov, — od 180 fažolov črne soje sem pridelal 7814 fažolov, ki so vagali 816.5 gramov, — in od 180 fažolov rumene soje iz Mongolije je bilo 16.371 fažolov, ki so vagali 1925.5 gramov.

To je, pri rujavi soji 37terni pridelek, pri črni nad 43terni in pri rumeni nad 90terni memo našim domačim fažolom. Temveč je pa soja fažolica priporočila vredna, ker zrno in slama imata, kakor je gori navedena analiza kazala, veliko redivno moč. V prvi vrsti pa stoji rumena soja, za njo rujava, in zadnja črna, katera kuhana naredi črn sok, ki ni okusen videti.

Gosp. prof. Haberlandtu, ki nevtrudljivo preiskuje rastlinstvo, gré za vspeh sojine preiskave velika hvala, katero mu tudi jaz, nekdanj njegov učenec, iz polnega prepričanja izrekam.

Kdor se ustmeno ali pismeno oglasi za to seme, ga nekoliko dobí pri podpisnem.

Franc Schollmayr.