

## gospodarske, obrtniške in narodne.

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

V Ljubljani v sredo 22. septembra 1875.

**Obseg:** Trtna uš (phylloxera) se razširja! — Nova sušivnica za sadje, ki se dá sem in tje prepeljavati. — O zboljšanju planinskega gospodarstva. (Dalje.) — Novi Kranjski panj po Dzierzonovi osnovi. (Dalje.) — Deakova sreča in konec. — Turek od nekdanj strah kristjanom. — Mnogovrstne novice. — Policijski komisar. (Dalje.) — Naši dopisi. — Novičar.

## Gospodarske stvari.

## Trtna uš (phylloxera) se razširja!

Po dopisu, katerega je družba kmetijska po ukazu c. kr. miniterstva kmetijstva od deželne vlade prejela, se je grozovita trtna uš od Klosterneuburga razširila v več nogradov okoli Dunaja. Po pismu ministrovem jo imajo v 3 občinah, namreč v občini Klosterneuburg, Weidling in Nussdorf; samo v občini Klosterneuburški in Weidlingavski je meseca avgusta okuženih bilo 25 oralov vinogradov; zadnji čas pa so jo našli tudi na več krajih okoli Nussdorfa; bati pa se je, da je kriljati mrčes se zaplodil še v druge kraje, ki dozdej niso znani. Ostro se je tedaj prepovedala vsaka izvoznja trt iz okuženih ali pa le sumljivih krajev.

Vsled tega naroča c. k. deželna vlada družbi kmetijski, naj ona razglasi to dogodbo, da jo zvedó vsi vinorejci naše dežele in se varujejo kako trto kupiti iz okuženih vinogradov in sploh iz nogradov doljne Avstrije.

## Nova sušivnica za sadje,

ki se dá sem in tje prepeljavati.

Iznašel dr. Ed. Lukas.

Mnogo skušinj že je potrdilo to novo iznajdbo slavnostnega dr. Lukas-a.

Kaj pa ima ta sušivnica tako posebnega? — nas bodo vprašali sadjerejci.

Eno prednost te sušivnice kaže že ime, da, ker se dá iz enega mesta v drugega prepeljati, potuje zato lahko od gospodarja do gospodarja, in se brez zidarja dá postaviti na pripravo mesto.

Druga prednost njena je ta, da se sadje hitreje in bolje suši, brez dima, pa tudi veliko manj kurjave potrebuje kakor večidel vse druge sušivnice. Ker namreč sadje v tej mašini suši le na posebni način prepeljavana gorkota zraka, zato je posušeno sadje posebno okusno in dobro.

Tudi se sadje prav lahko suši. Izbirati posušeno sadje je pri tej sušivnici le takrat potrebno, če ni vse enako debelo in enako zrelo bilo. Češinj, višinj in češpelj, če so zadosti zrele, navadno prav nič ni treba izbirati.

Naj v potrjenje tega, kar smo ravnokar na hvalo tej popotni sušivnici rekli, navedemo, kar je lansko jesen v shodu sadjerejec v Trier-u, učitelj kmetijstva Arnold iz Bittburga na priporočilo Lukas-ove sušivnice rekel, tako-le:

„V naši kmetijski šoli smo si napravili Lukas-ovo popotno sušivnico (Wanderdörre), katera vse druge prekosí, ki jih poznamo. Vsako sadje se dá v njej sušiti in to prav hitro; češplje potrebujejo 6, k večemu 7 in pol ure, jabelka na 5 krhljev razrezana 6, k večemu 7 ur. Posebno je pri tej sušivnici to, da ima izvrstno dobro izmišljeno napravo, po kateri se sogreti zrak pretaka: suhi zrak v-se jemlje, mokrega težkega pa spodej izpušča, in to ravno je, da se sadje hitro suši.“

Isto tako hvalita Lukasovo sušivnico Grimm v časniku za sadje- in vinorejo l. 1873 in pa pl. Bocskaj v Peštu, ki je to sušivnico v Dunajski razstavi kupil.

Sušivnica ima 3 poglavitne dele: 1) predal (omaro), kjer se kuri, 2) omaro sušivni, in 3) notranji prostor za sušenje. Vsi ti deli so železni. Po tem pa, da so stene predalnikov enake tistim denarnim skrinjam, ki so ognja varne, dvojne, se loči ta popotna sušivnica od vseh drugih železnih, in to, da med dvojnimi stenami je nabasan pepel ali kaj drugega tacega, kar gorkoto skozi sebe ne pušča rado, daje prednost tej sušivnici, ker se v njej gorkota ne zgublja navzunaj. Lése, na katerih se sadje suši, imajo za kakih 20 kvadratnih čevljev prostora; ta prostor ni sicer velik; al ker se v tej sušivnici sadje še bolj ko dvakrat hitreje suši, ni treba večjega prostora.

Ker je moč gorkote v tej sušivnici silno velika, zato treba le prav počasi kuriti. Skušnja je kazala, da so z 2 funtoma drv v 10 minutah 75 stopinj vročine R. napravili v sušivnici ter so morali kar brž z gorkomerom se vmakniti iz sušivnice.

Cena navadne popotne sušivnice je 120 mark ali 60 goldinarjev našega denarja, na pol večja pa velja 172 mark.

Tako najdemo zapisano v „Oesterr. Landwirth. Wochenbl.“

Ker smo mi Slovenci, vsaj večidel, s suhim sadjem in vzlasti s suhimi češpljami, ki po dimu smrdijo, še daleč za družimi, na priliko, Bosniškimi (glej 16. list letošnjih „Novic“), bilo bi želeti, da naša družba kmetijska si za izgled omisli Lukas-ovo popotno sušivnico.