



gospodarske, obertniške in narodne.

Izhajajo vsako sredo po celi pòli. 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 29. septembra 1858.

Dober svèt vinorejcom na Dolenskem.

Dolensko grojzdje je letos še prekislo, da bi bil že zdaj čas za branje ali terganje. To so nam pravili že nekteri Dolenci; tega smo se tudi sami prepričali pred malo dnevi, ko smo pokusili grojzdje iz dveh dolenskih sicer dobrih nogradov. Znabiti, da je v kakšnem nogradu že kaj bolj dozorelo, — gotovo pa še nikjer tako, da bi bilo že zdaj za terganje godno.

Da se pa grojzdje letos ni še skuhalo do dobrega, ni čuda; saj celo poletje nismo imeli dosti vročih dni zaporedoma, in uni mesec je bil dosti slabeji za zoritev jagod kakor zdaj ta.

Naj se tedaj vinorejci naši, če si nočejo kisovca pridelati, nikar ne prihité s tergatvijo, in naj raji čakajo saj do sv. Terezije, ako bojo vidili, da vreme ostane dosti toplo in nedeževno.

Da se pa to more brez škode za vsakega zgoditi, je treba, da vsi tako storé in da vsi odložijo tergatev saj še kakih 14 dni, dokler ni grojzdje kar največ zrelo, ali da se saj ne terga vsako grojzdje. Se vé, če le eden ostane, vsi njegovi sosedje pa okrog njega so potergali, se mu mora škoda goditi, ker muhe, ôse, tiči in tatovi grejo potem le na edinega samca. Ravno za tega voljo so nogradske postave zlo potrebne, ker one zapovedujejo vsem storiti, kar bi sicer le umni gospodarji posamno radi storili.

Okoli Dunaja, na priliko, in tudi drugod po Nemškem itd., kjer imajo dobre vina, bojo tergali še le o vseh Svetih: naj si iz tega posnamejo nauk naši vinorejci! Vsak dan, ki nam ga bo Bog dal še toplega, se bo zboljšalo vino še veliko veliko, — in dobro blago se lože in dražje speča.

Zdaj pa še eno. Mi sicer na tiste vraže nič ne deržimo, ki se pritikujejo repatim zvezdam, — pa če si jih že kdo ne dá iz glave izbiti, naj vsega družega ne verjame, ampak samo to, da leta 1811 je bilo vino kaj dobro in tudi takrat je bila repatica na nebu. Naj ji tedaj tudi letos prepusti grojzdje dobro zgoditi! Ta vraža se mu bo saj dobro splačala.

Gospodarske skušnje.

(Rèženi snetljivec ali rèženi rogci, tudi rožički) dobro phani, potem na mleku kuhani in v majhni črepinji hišnim muham nastavljeni, jih gotovo pokončajo.

Od kebrovega olja nekaj.

V mnogih časnikih smo že brali, da se dá iz kebrov dobro olje za škornje ali kola mazati, tudi za svečavo itd. izkuhati. Ker je ravno letos bilo tega merčesa sila veliko, se zménimo, da hočemo poskusiti: ali je res to, kar časniki od kebrovega olja govorijo. 8. majnika popoldan se zberemo skupaj, vzamemo dva lonca, enega manjega, ki je meril okoli dva bokala in ki je bil precej širok na verhu,

enega pa večjega, ki je deržal blizo pol mernika, temu smo na dnu štiri luknjice nekoliko manjše od graha zvertali. Po tem grémo v bližnji bukov gojzd, kjer je več kot preveč tega zlo škodljivega merčesa bilo. Tukaj zakopljemo manji lonec tako v zemljo, da je bil vès do verha v nji; družega večjega pa napolnemo z nabranimi kebrami, ga postavimo na pervega, pokrijemo z nekim lončnim pokrivalom, denemo na verh tega še nekoliko ruše, in zamažemo z glino med pokrivalom in loncom vse okoli in okoli tako, da se ni moglo oglje s soparico izkaditi. Zdaj smo zakurili okoli zgornjega lonca, in smo kurili skoraj poldrugo uro prav močno, tako, da smo mislili, da v tem času in v tako hudi vročini bi gotovo mogli kebre ne le olje od sebe dati, temuč tudi že vsi sožgani v loncu biti. Zato odgrebljemo žerjavico od njih in jih odkrijemo. Pa kaj najdemo? Kebre tako stisnjene, da jih je bilo za četerti del manj viditi v loncu, vse mastne, ravno take barve kot prej. Potem hočemo viditi, koliko se je olja v spodnji lonec nateklo? Torej potegnemo zgornji lonec preč — in res je bilo v njem za pol malega kozarca olja. Ko bi bili kake 3 ure kebre kuhali, bi bili morebiti polič olja dobili.

Al napol kubani kebre so s svojim oljem vred deleč okoli tako hud smrad napravili, da ga ni bilo prestat. Kar smo mogli smo vsi bežali, in eden drugemu rekli: Nikoli nisem še bil v takem smradu, pa tudi nikoli več ne bomo iz kebrov olja kuhali.

Janez Ziegler.

Kratek popis kmetijstva po ribniškem okraji.

Spisal fajmošter Janez Ziegler.

I.

Vunanja in notranja podoba zemlje.

Ribniški okraj je kakih 12 ur hoda proti jugu od Ljubljane. Dolina tega okraja je 4 ure dolga in večidel eno uro široka, le proti Sodarškemu tergu je bolj stisnjena; tudi se šteje k temu okraju ozka hribovska dolina Obloškega potoka. Od solnčnega izhoda proti zahodu ima le-ta okrajna na levo in desno stran precej visoke hribe in gojzde. Proti izhodu se po lepi cesti čez homec, kateri se Jasenec imenuje, pelje na Kočevsko, in proti zahodu čez visoke Obloške planjave do Cerknice in do Rakeka k železnici, tudi po lepi cesti kakih šest ur hodá.

V tem kraji ste dve fari, 3 vikarijati in 2 kaplanii z 13 duhovnimi, ribniški terg s 45 vasmi in okoli 9600 ljudmi.

Obnebje je tukaj dosti ojstreje od ljubljanskega, zatoraj vsaka setev kakih 14 dni pozneje dozori kot okolj Ljubljane; v Obloškem potoku in po Gerčarcih pa še pozneje. Ne seje se tukaj ajda nikjer in tudi nikjer ni nogradov zavoljo prezgodnje jesenske slane pa tudi prepozne tihe gorkote spomladi.

Zavoljo večkratne burje od solnčnega izhoda je po ribniški dolini večidel zdravo obnebje; zdrave vode nikjer ne manjka, in večidel je izpod gorá toliko izvira, da malne goni in večjim potokom podobna začasno poverh teče, pa se kmalo zopet v zemljo zgubi. Kadar pa dolgo dežuje ali

celó v plohad, se voda po polji in travnikih razširja. Če to dolgo terpi, posebno poleti, napravi povodinj veliko škodo; če pa malo časa, pognoji zemljo tako dobro, da naglo in dobro vse raste. Vsi škodi pa, katero povodinj v le-ti dolini večkrat dela, bi se s pridnostjo tukajšnjih prebivavcov prav lahko v okom prišlo, ako bi se z združeno močjo dela lotili. Le-to se pa ne zgodi, zato, ker se Ribničani bolj kupčije in rokodelstva deržijo kakor kmetovanja.

Pridelki posebni tukajšne zemlje so izmed živine: Goveda, maslo, pitani prešiči, mnogoverstna perutnina, pa tudi divjašina, vendar le bolj po redkem dobivana, med katero je največ polhov, katerih se večkrat na tavžente ujame in se radi povžijejo. Iz verste zelišč se pridela dosti žita, posebno okusen krompir, malo sadja, predivo, merva in lesenina. Iz rudne verste: Lončena glina, apnénik, tudi sém ter tjé železna ruda.

II.

Obdelovanje polja.

Po vsi ribniški dolini je poverhna zemlja večidel apnéna publica, pod katero so sém ter tjé pesek, glina, večidel pa apnéne skale, ktere se sém ter tjé že po njivah, spašnikih in senožetih poverh kažejo, in ktere storé, da ob suši pri plitvi zemlji vse sejanja poginejo, ob moči pa obilen sad rodé.

Na tukajšnjih njivah raste najraje le-ta plevel: osad, slak, zlatice, erman, mleček in červivec, ktereга najraji z vlako pokončajejo, le po prosu s plečvijo. Njive se gnojé tukaj le po tretjem ali četertem pridelku s konjskim ali govejim gnojem, ali pa tudi s cestnim blatom in pepélom.

Ker so pašniki večidel med leskovim in ternjevim gromovjem, se pozno v jeseni spod takega gromovja stara trava, listje in praprot za nastel pobira. V Loškem potoku, kjer je veliko smrekovega in hojevega lesa, imajo večidel razdrobljeno smereče za prav dober nastel; ker pa smereke večkrat presilno obsekavajo, se jim jih tudi dosti posuší.

Gnoj ostane čez zimo večidel v hlevu, da je živini gorkeje in da se bolj udela. Kakor skušnje učé, zdravju živine to nič ne škoduje. Svinjam se pa vendar dvakrat v tednu izkiduje. Čez zimo napravljeni gnoj večidel prezgodaj na njive vozijo in ga ne pusté, da bi se na gnojišču prekuhal; tudi ga že pozno v jeseni po njivah trosijo in še le spomladi podorjejo. Njive brez sejanja preorati pa tukaj celó ni navada. *)

*) Razsoditi: ali je tako ravnanje s gnojem pravo ali ne, dostavimo tu pglavitne pravila ali regelce za gospodarstvo z gnojem. Te-le so: Če hoče pameten gospodar gnojno moč v svojem gnoji obderžati in pa ubraniti, da mu je nič ne uide, mora ali sirovi ali frišni gnoj na njivo zvoziti, pa ga podorati, preden zgnjije in najboljo moč iz sebe izpuhti, — ali pa mora skerbeti, če ga ima dalj časa v hlevu ali na gnojišču, da zaderžuje vse iz njega puhteče stvari tako, da mu ne uidejo. To ste edine dve prave poti umnega ravnanja z gnojem. Skušnje so do dobrega poterdile, da si gospodar svoj gnoj veliko bolj v prid oberne, če ga še sirovega ali frišnega, nepodelanega iz hleva spravi na polje, kakor če ga po navadi brez skerbi na gnojišču ima, da ga sonce prepeka in dež spira. Iz tega sledí nauk: Če le moreš, zvozi gnoj iz hleva naravnost na polje. — Kako pa je ravnati, da je prav, kadar gospodar gnoj vozi na polje? Gnoj na njivi poverh raztrositi ali ga zvoziti na majhne kupe, je le pozimi prav, kadar gnojna vlaga zmerzne in gnoj vés terd postane, da ne morejo iz njega najbolje gnojne stvari (ogelno-kislina in pa amonijak) izpuhteti. Vendar tako zmerznjeni gnoj tako rekoč oterpne in še delj časa potrebuje potem, preden se spet oživi njegova gnojna moč. Najbolje je tedaj, gnoj podorati berž ko je moč, ker zemlja najbolj zaderžuje trohnele stvari. Če pa ni moč na polje zvoženega gnoja berž podorati, bo imel gospodar najmanj zgube, če ga na njivi nakida na široke, pa ne previsoke kupe, in še zemlje na-nje nameče. Če pa že mora narediti visoke kupe, naj jih naredí, da na pol-

Setev po njivah se pa tako-le godí: Pervo leto sejejo: turšico, krompir in lan na gnoj; — drugo leto: proso brez gnojenja; — tretje leto: pšenico; — četerto leto zopet pšenico na gnoj in ječmen; — peto leto: oves brez pognojenja; — šesto leto deteljo.

Orje se tukaj večidel preplitvo, le po tri, štiri ali k večjemu pet palcov globoko; pri vlaki se brana od zad prav nič na stran ne poteguje. Razore delajo večidel po 2 seznja široke. Drevo, s katerim orjejo, je majhno, lahko in ozko; na zadnem koncu ima dvoje rogov; lemež je komaj eno ped dolg, čertalo je pri dnu nekoliko zakrivljeno in na nizke kolca naslonjeno; obrača sicer dobro brazde, pa za globoko oranje ni nikakor pripravno. Va-nj vprežejo po dva konja, po dvoje voličkov ali pa, kar je tudi v drugih deželah za pametno spoznano, tudi po dvoje krav; konji vlečejo v komatih, voli in krave pa v jarmih. Brana je od zad širokeja kakor spred; nataknjena je z 27 branjiki, kateri so po ped dolgi. Navaden je tukaj tudi val; ž njim povaljajo vsejani oves, proso in lan. Tudi se vidi sém ter tjé še vés lesen voz, ktereга kolesa so s prekrizanimi špicami; ž njim gnoj vozijo; namesto ročic imajo na vsaki strani kake dve skupaj zbite žaganci.

Po ribniški dolini sejejo najraje zimsko pšenico, jesenski in spomladanski ječmen, oves, proso in turšico; po Obloškem potoku in po Garčavcih pa le spomladanski ječmen, piro, turšico in proso; reží, dasiravno je rada lepa, se pa prav malo seje.

Zimska pšenica je le golica; najraje jo sejejo na prosišče, turšišče ali pa na krompirišče; na novo ji le ondi pognojijo, kjer se na njivo drugo leto seje, in zato, ker jim sicer rada poleže. Za pšenico je tukaj najbolji čas setve od 15. do 30. kimovca (septembra), vse druge v jeseni sejane žita pa sejejo pozneje, dokler snega ni. Pred setvijo pšenico z apnéno vodo dobro pomočijo, da jim snetjava ni. Pšenica pri nas malokdaj pozebe, in je konec malega ali pa v začetku vélikega serpana zrela; obrodí po 4 do 10 zern. Spomladansko pšenico rada rija vzame, zatoraj je le sém ter tjé po malem sejejo.

Jesenskemu ječmenu se mora pa dobro pognojiti, in že po vsejanem drobnega gnoja nekoliko potrositi je dobro. Seje se pozno v jeseni pred snegom. Pozebe rad; če pa ne pozebe, obrodí od 8 do 14 zern. Spomladanski ječmen je tukaj dvojne in pa čveterne verste, pa le po malem obrodí.

Oves se seje tukaj na pšenišče in ječmenišče ali pa tudi na slabo pognojeno krompirišče; večidel dobro obrodí.

Proso, ktereга so nekđaj pred turšico in krompirjem največ sejali, tukajšni kmetje zlo cenijo; njegovo moko rabijo za kruh in za kuho. Seje se pa sred vélikega travna na turšišče; mu dobro pognojé, ga povlečejo in povalijo. Sejejo pa tukaj belo, rujavo in černo zernje; černo je zato bolj obrajtano, ker v jeseni zgodaj dozori. Sejejo pa proso tukaj prav gosto zato, da prosenico živina raje je.

Turšico, katero tukaj sadé, imenujejo formentin, berž ko ne, ker je laškega rodú, činkvantinu podobna, samo da tukajšna višje raste in ima večje sterže. Ona zgodaj dozori; zavolj tega je za tukajšne in vse take kraje, kjer je jesen zgodaj mraz, kaj dobro in priporočila vredno seme. Seje se na deteljšče in se ji dobro pognojí. Konec malega travna jo sejejo ali veliko več sadé, ker ji na njivi po dva čevlja z matiko jame naredé in va-nje po dva ali tri zerna veržejo in z zemljo zagernejo. Ko se ozelení, jo dobro okopljejo in s fižolom zasejejo; ko je pa poldrug čevelj visoka, jo osujejo; noter do dozorenja nič več ž njo opraviti nimajo.

drugi čevelj visoki gnojni kup verže nekoliko zemlje, na to pa spet poldrug čevelj na debelo gnoja, potem spet zemlje in tako naprej. Na tako napravljenem kupu ostane gnojna moč v gnoji, in sama ta je, ki dela gnoj rodoviten, in za to mora gospodar skerbeti, da mu ne uide. Vr.

zdravnik dr. Šnel iz Petrograda. On pravi, da čudno hitro pomaga, če se tako-le stori: Kravi, kateri je po teletu telečnjak vèn padel, naj se nakida zadej več stelje, da se z zadnjima nogama višje postavi kakor stoji spredaj; potem naj se morebiti umazani telečnjak z mlačno vodo umije in iztreba, če se ga še derži, rahlo odloči; zdravnik naj si z oljem namaže tisto roko, s katero bo telečnjak nazaj potisnil, in v pest naj vzame za srednje jabelko debel kos ledú. S to pestjo naj počasi potiskuje spodnji del telečnjaka nazaj, dokler je vès lepo notri; ko je to storjeno, naj spusti led iz roke, z roko pa naj se pomudi še nekoliko časa v telečnjaku, in potem naj jo počasi zmakne vèn. In telečnjak, kterege je mraz ledú okrepčal in skercil, ti bo ostal notri in ne bo več vèn padel. Kadar ledú ni, utegne prav merzla studečnica ravno tako pomagati, če se z brizgljo v nazaj spravljeni telečnjak brizglja.

(Zoper garje pri pséh) je pomagal enkrat prav očitno tisti prah, ki se pod imenom „perzijanskega praha“ po vseh štacunah prodaja zoper bolhe, stenice in mnogoteri merčes. Ker se v garjah človeških, ovčjih, pasjih in drugih večkrat zaredi neka žival, po kateri se bolezen naleze, bi ne bilo nespametno, ta prah poskušati pri garjevi živini. Skušnja je učila, da pri nekem garjevem psu se je perziškega prahu skozi osem dni vsakidan prav malo na garjeve mesta štopalo, in pès se je popolnoma ozdravil. — Naj bi to poskusili tudi drugod, in tudi pri garjevih ovcah.

Kratek popis kmetijstva po ribniškem okraji.

Spisal fajmošter Janez Ziegler.

(Dalje.)

Sleherno žito tukaj le s serpom žanjejo in v majhne snope povežejo; če se pa med zrelim žitom velika trava vidi, ga visoko požanjejo in sternišče za živino pokosé.

Snopje tukaj le na njivi sušé s klasmi na kviško obrnjenimi; ob lepem vremenu se v 5 dneh popolnoma za mlatvo posuši. O dežji pa snopje na kopice zložé, in če še ni dosti suho, ga v lepem vremenu zopet saksebi देनेjo, ali pa na kole plotov potaknejo. Kozolcov nimajo, ali zato, ker je tukaj hrašina redka in draga, ali pa zato, ker je navada — železna srajca.

Suho snopje mlatijo v skednjih s cepci, kateri, na 5 čevljev dolgem ročniku z jermenom in okroglim žokom privezani, so kakih pet pedí dolgi in z bütom na koncu. Omlačeno in očiščeno zerno pa se večidel še na solncu na rjuhah ali dirah suši. Prosa ne mlatijo, ampak njegovo sirovo snopje v skedenj na kopico zložé; čez 24 ali 36 ur, ko se jim dobro spari, pride na večer več ljudi iz vasí, da ga pod nogami valjajo in se za preklo na steno pribito deržaje manejo. Pri le-ti metvi se mladost večkrat narodno in razvujzdano obnaša, posebno pa na zadnje, ko jim kmet žganja in kruha za plačilo podeli.

Med sočivjem je tukaj rudeči pikasti fižol najbolj cenjen zato, ker med turšico najbolj obrodí in dozorí. Graha in leče malo sejejo, ker nočeta tukaj obilo roditi. Od nekdanj sejejo med oves ali ječmen štajersko deteljo, pa jo le dvakrat na leto kosé; v tretje pa popasejo.

Krompir je tudi tukaj posebno cenjen; ob času njegove bolezní so kmetje po njem grozno žalovali, ga po malem sadili, in raji turšice več namesto njega. Pred njegovo boleznijo so ga prav veliko vsako leto posadili in sicer toliko, da so se večidel s krompirjem preživili in dokaj prešičev ž njim spitali. Tukajšni po vsem Krajskem sloveči krompir je večidel višnjevoga cvetja in rumenkaste okrogle podobe, moknatega in dobrega okusa. Sadé ga brez vsega razložka na vsako njivo; pognojé mu dobro, in če jim gnoja zmanjka, mu le v jamice nekoliko gnoja z roko veržejo, preden ga vsadé. Na en oral se ga

pri nas blizo 50 mernikov zrezanega posadí. Kakor hitro dobro ozelení, ga okopljejo, in kmalo po tem okopanji, ko eno ped visok izraste, ga osujejo. Vse le-to kakor tudi izkopavanje se opravlja pri nas le z matiko. En mernik posajenega dá 10, 12, tudi 14 mernikov pridelka. Debel krompir obernejo za živež ljudi, drobnega in bolehnega pa za prešiče.

Belega kapusa tukaj vsak kmet le toliko posadí, kolikor ga za kislino doma potrebuje. Sadé ga najbolj od 9. rožnika do 29. in o vélkem serpanu ga začnejo obirati za svinje. Pozno v jeseni ga posekajo pri tleh s sekíro, potem mu šture ali šterceljne odsekajo, ktere razrežejo; živini na rezanco otreljene zelne glave pa razribajo na tako imenovane nože, in zelje v kad natlačijo in s težkimi kamni obložé.

Repe pa po ječmenišču, lanišču med turšico in tudi med prosom po malem sejejo.

Korenje se seje na repišče med ječmen ali pa rež. Ko je rež ali ječmen požeta, populijo sternišče zmed korenja, da začne rasti, potem ga tudi okopljejo in oplevejo.

Izmed lanú je pri tukajšnih kmetih le prežlejš vidi; malo kdo ga več pridelava kakor za domačo potrebo. Sejejo ga na deteljšče ali pa na krompirišče, pognojé mu v jeseni radi z živinskim gnojem. Spomladi konec malega travna ali perve dni vélikega travna ga sejejo, dobro ga povlečejo in povaljajo; ko dozorí, ga precej orifljajo, po travnikih razgernejo, in ga nad spodkurjenimi jamami sušé, potem ga s terlicami otarejo. Pri tarenji se pa takih narodnih terlic poslužujejo, da ž njimi veliko preveč hodnika in tulj napravijo.

Konoplje le po razorih med proso sejejo, da kaj malega semena med povalnice ali kalače pridelajo.

Za senožeti in travnike si tukajšni kmet nič družega ne stori kakor da jih spomladi ograbi in kertíne razgrebe. Imajo pa senožeti po dolinah, ktere jim ob dežji in plohah zastala voda gnoji, da na njih le kislá merva raste, katero le enkrat na leto kosé, otavo pa večidel popasejo. Nekteri imajo senožeti tudi po bregih, kjer boljo mervo pridelajo, pa jo tudi le enkrat kosé.

Spašnike imajo soseske skupaj po germovjih in po ternjih med skalami, pa večidel premajhne, kjer na njih živina sicer dobro pa prepíčlo pašo dobí; zato v jeseni vso otavo, tretjo deteljico in za spomladansko setev pušene njive popasejo do persti. (Dalje sl.)

Jezikoslovne stvari.

Še enkrat o imenih Hemona in Ljubiana.

Spisal Davorin Terstenjak.

Dosti se je že opisalo o pomenu in izpeljavi imen Hemona — Ljubiana; — jaz sam sem se pred nekoliko leti poganjal za izpeljavo iz lub, breg, Lubiana, die Bergstadt, — vendar, ker nisem mogel zapopasti, kako je iz lub mogla nastati oblika Lubiana, sem začel terditi, da je korenika onega imena ljub, amare, ter sem obliko Ljubiano imel za dialektični particip praet. passiv. namesto Ljublena.

Globeleje reč pretresevavši sem pa se prepričal, da Ljubiana je omlajeno ime starega Hemona, Emona, vendar oblika Ljubiana ne utegne samo particip praet. passiv., temuč nomen substantivum biti, in sicer iz themata ljub dobimo ženskega spola ime — Ljubla; primeri: Torkla iz tork, krokla iz krök, cokla iz cok, burkla iz burk, Ropla, žensko ime možkega Rop, Cinkla, žensko ime možkega Cink*) itd.

Obliki Ljubla je pritaknjen daljni tvarivni suffix ana, kakor ga najdemo v imenu Košana iz korenike kos, Polana iz korenike pol, Marana iz korenike mar.

*) Primeri slovaško ime reke Ipla iz ip = ap digam. vap.

1806 zaperl angležke 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 cukrinarska 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 državni 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 naredi tričetert 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 daje 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.

Čedniki imajo po 3 čevlje dolge in s češnjevo kožo povite lesene trobente, s katerimi po vaséh živino na pašo kličejo in na paši sebi kratek čas delajo. Pozimi se živini poklada večidel le slama, malo merve ali pa rezance poparjene. Teleta za pleme sesajo po 8 do 12 tednov; junčke dajo 5 ali 7 mescev stare rezati, telice pa večidel tadaj obrejijo, kadar se začnejo pojati. Biki se večidel premladi h kravam spušajo; na pašo jih ne gonijo. Mleko večidel za zabeljo domá porabijo, le pomalem za maslo, sira pa tukaj nič ne delajo. Posebno nevarna ali kužna bolezen tukaj malokdaj živino napada; le pred 50 leti je bila goveja kuga in pred 30 leti pljučna kuga med živino. Bolezen na parkljih in v gobcu pa tukaj še celó znana ni; vrančni prisad le malokdaj kako živinče posamno zgrabi. Večkrat se pa sliši od driske, napenjanja, ovčiča ali sajovca in pa od plućnice. Če v jeseni po paši na mladi detelji kako govedo napenjati začne, ga hitro sém ter tjè podé, z merzlo vodo polivajo, mu kuhanega lanénega semena vžiti dajo; tudi mu lojeno svečo v ritnik porinejo, da živinče splahne in ga napenjati neha; v veliki sili mu tudi z nožem lakotnico prebodejo. Menim, da vse to ni napčno? (Ni ne. *Vred.*) Če živino po kakem notranjem vnetji kolje, ji dajo smodnika z oljem ali mlekom vžiti in pa ocverte čebulovine. (To zdravljenje je pa že preveč po enem kopitu nategnjeno. *Vred.*) O driski dajo suhih hrušk. (Tudi to ni dosti prida. *Vred.*) Sajovec ali ovčič na vimenu pa najbolj z osoljenim mlačnim kropom ali pa z gorkim oljem preganjajo; (Dobro. *Vred.*) ovčič ali sajovec pod kožo pa z gorkim oljem in z zavleko teloha. Sajovec ali ovčič napada včasi tudi teleta 2 tedna stare, tako, da se jim ne ljubi sesati in če se jim berž ne pomaga, kmalo poginejo. (Sajovec ali ovčič je tedaj po vsem Kranjskem na kmetih domá; povsod ga imajo, pa nikjer ga ne poznajo: je le edino ime za devet bolezin! *Vred.*) Ker tukaj konje večidel od sv. Jurja do zime noč in dan pod milim nebom pasejo in jih lončarji po svetu zlo izstradajo, se večkrat prigodí, da marsikterega konja napadejo pljučnica ali bodljaji, smerkel ali pa grinte, in tako pride vsako leto marsikak gospodar ob svojega konjiča.

Ovce so po naših krajih, zvnaj Loškega potoka, večidel opustili zato, ker se zdaj iz fabrik dober kup pa veliko slabša obleka kot domá narejena dobí, in ker je kmet že zdaj v svoji noši tako vmehkužen, da ne nosi več debelega sukna. Loški potočani še nekoliko ovac redé, pa so le majhne in imajo debelo volno; ne molzejo jih nič; volno pa domá za debelo zimsko obleko ali za raševno porabijo. Zoper metulje dajejo ovcam luga ali pa pepéljovke piti. Odkar so zavoljo škode pri drevji koze prepovedane, jih je le malo sém ter tjè viditi. Zavoljo ostre in dolge tukajšne zime prešičev tukaj ne redijo, ampak jih le po eno ali 2 leti stare po veliki noči do velikega Šmarna od Hrovatov kupujejo, kateri cele čede lesem priženó; poleti jih redijo z zelenjavo, v jeseni s korenjem in s kuhanim redkim krompirjem, pozimi pa do Božiča s kuhanim gostim krompirjem in z ovseno moko. Bolji kmetje jih tako spitajo, da imajo po 2, 3 tudi 4 cente; do dobrega spitane pa prodajajo. Vsakteri tukajšni kmet jih zredi po dva, tri, tudi štiri, podružniki enega ali dva, kočarji pa po enega. Brez števila veliko debelih prešičev se vsako zimo odtod v Terst prodá; nekteri pa le kupljene bohe tjè na prodaj vozijo. Svinska kupčija je za naše kraje velik kos kruha; zato je slabo tukaj za kmeta, če mora debele prešiče po nizki ceni oddati. Prešiči so tukaj malokdaj bolni, da le niso poleti v hudi vročini predebeli in da se le večkrat izkopljejo. Ako se pa to opusti, jih rada davica napade, kateri le s pušanjem ali s hladivnimi zdravili v okom pridejo. (Je pametno. *Vred.*)

Perutnine ni tukaj nič druge kot kokoši; teh pa ima vsaka hiša po več; jajca in piščance drago prodajajo prekupcom, kateri jih v Terst vozijo. Murbenega drevja in

tedaj tudi židnih červov tukaj menda zato ni, ker do vélikega travna zmiraj rado zmerzuje.

Bčele se tukaj malokje glajštajo, ker le mesca rožnika so od njih roji pričakovati, proti jeseni pa tako oslabé, da prav malo dobička donesó, ako se ne prodajo v ajdove kraje. (Konec sl.)

Potovanje po izhodnem ali po jutrovih deželah v letu 1857.

Spisal Mihael Verne.

LV.

Tovarši, srečnejši od mene, dospejo kmali v Nazaret. — Nazaret po besedi pomeni cvetlica. Po pravici tedaj imenujem prijetno mestice galilejsko cvetlico že zavolj imena, še bolj pa zato, ker je cvetela v njem cvetlica devic, skrivnostna roža — korenina Jese. O srečno mestice! O blažena domovina Gospodova! še vedno mi je žal, da nisem mogel do tebe priti.

Osemnajst stoletij je že preteklo, odkar je cvetela v tem res majhnem, pa prijaznem tihem mesticu čudovita skrivnostna cvetlica, kakoršne ni imel svet ne prej ne pottlej in je ne bo, namreč ponižna, bogaboječa, prečista Devica Marija, v nezapopadljivih sklepah Božjih od nekdanj določena za mater Odrešenika, edinega večnega Sina Božjega, ki je blagovolil učlovečiti se, da bi nas rešil večne pogube.

Mesto je le majhno in ne šteje čez 3000 duš. Stoji pa o podnožji zlo skalovitega hriba v lepi dolini, ki jo skorej okrog in okrog, ali saj na treh stranéh gore obdajajo, in le proti jugu je dolina nekoliko bolj odperta. — Mestno okrožje je ugodno in dobro obdelano. Vso imenitnost in zanimivost svojo pa ima mestice le od Jezusa, Marije in Jožefa, zakaj prej ga niso nič kaj čislali, ampak so ga celó zaničevali, in ko Filip Natanael pravi: „Mesija smo našli — Jožefov sin je iz Nazareta“, mu Natanael odverne: „More li iz Nazareta kaj dobrega priti?“ — Taka je z našimi sodbami! — O pač, dragi Natanael, ravno iz Nazareta nam je prišlo vse dobro, kakor si sam kmali spoznal; iz Nazareta je prišlo rešenje revnega, po grehu peklu zapadenega človeštva; v Nazaretu se je učlovečil Sin Božji; Nazaret je redil dolgo dolgo v svojem naročji poštenega pravičnega rokodelca, sv. Jožefa in prečisto sveto devico, ki mu je bila zaročena, z eno besedo, Nazaret je domovina Gospodova! Tù je preživel Odrešenik sveta, učlovečeni sin Božji, večji del svojega življenja; tù jima je bil pokoren in je rastel v modrosti in milosti pri Bogu in ljudéh; tù je posvetil z lastno pridno delavnostjo stan poštenih zadovoljnih rokodelcev.

Še ima Nazaret mnogo zanimivega — hiše pa, v kateri je Gabriel z blaženo prečisto devico govoril, in v kateri se je sin Božji učlovečil, ni že okoli 600 let več v Nazaretu. Mnogi terdijo in pripovedujejo, da jo je Bog dal 10. dan maja 1291 po angeljih svojih deleč čez morje na Tersat pri Reki prenesti, da bi je Turki, ki so si takrat sveto deželo popolnoma podvergli in po nji hudo razsajali, nikakor ne oskrunili. — Tersat naš pa ni bil Materi Božji dolgo po volji, in že 10. dan decembra 1294 prenesejo angelji revno hišico v zavetniše, gorkejšje kraje, na Laško v mestice Loreto v papeževih deželah, kjer še stoji.

Kraj pa, na katerem je ta sveta hišica stala, je, se vé da, ostal, in je v resnici imenitno svetišče. Jaz ga nisem vidil, tovarši pa, ki so po dolgi težavni poti celi dan v Nazaretu počivali, so ga natanko ogledovali in spodobno častili. — Ta sveti kraj nerazumljivega učlovečenja sina Božjega so imeli gotovo že aposteljni in prvi kristjani v veliki časti, in že v 4. stoletji je dala cesarica sv. Helena nad tem svetiščem veliko krasno cerkev sozidati, ki so jo kristjani več vekov od vseh strani pobožno obiskovali, in

Za privoljenje, take jame odkopati, je treba politično (kantonsko) gosposko prositi, in kadar se taka jama odkopuje, mora vselej kdo nazoč biti, kterege ta gosposka pošlje. Ako se pokaže po tem, ko je bila jama odkopana, da ni v nji nič drugega, kakor same kosti brez ostankov mesa, ni treba kosti nič več razkuževati.

Da se pa ohranijo kosti cerknjene živine, ki je bila po dosedanjih postavah zakopana, ker se dajo za obertnijo dobro porabiti in kolikor to ni zoper zdravje ljudstva, je ukazalo c. k. deželno poglavarstvo sledeče:

1. Pripušeno je, suhe kosti živine, ktera je za navadnimi in ne nalezljivimi boleznimi poginila, za obertnijo rabiti.

2. Kostni goveje živine, ktera je za pljučno kugo poginila, se smejo rabiti za obertnijske namene, ako se ž njih posterže vsa mesnina, se dobro operejo in na zraku ali luftu posuše.

3. O goveji kugi se ne smejo kosti iz trupel jemati, kadar se dá res misliti, da se bo še malo razširjena kuga urno zaterla zavoljo tega, ker se bolna ali taka živina, ktera bi kugo imeti utegnila, pobije, njene iz kože djane trupla s kostmi vred odpeljejo in zakopljejo ter odpravijo vse reči, ktere so bile s tako živino v kaki dotiki. Ako je pa goveja kuga v kakem kraji že zlo razširjena in se dá res misliti, da je že mnogo govéd okuženih, se sme dopustiti, da se kosti iz trupel vzamejo, samo se mora to zgoditi na mestu, kjer je živina cerknila in kjer se imajo že tako koža, rogovi in parklji z živine jemati in salo topiti. Kostni, s kterih se je skerbno obrala vsa mesnina, se imajo potem eno uro v vrelem kropu kuhati, potem pa na zraku sušiti ali pa nad ognjem tako dolgo peči, da se mesnina, ki se jih še derži, dobro prežgè, kosti same pa po verhu oprazijo, in se tako okužnost iz njih odpravi.

Kosti je treba eno uro v kropu kuhati in potem na zraku sušiti, če se rabijo za košeno moko; če so pa za špodij namenjene, jih je treba nad ognjem žgati.

4. O prav hudem čermu ali vrančnem prisadu, ko bi bilo za zdravje ljudi silno nevarno se z merhami dalj časa pečati, se imajo merhe s kožo in kostmi vred zakopavati, kakor doslej. Kadar pa čerm ni tako hud in ni tako zlo razširjen, je pripušeno, kosti iz tacih trupel jemati in razkuževati, pa ravnati tako, kakor je bilo rečeno pri goveji kugi.

5. Živina, ktera pogine za steklobo, kakor tudi konji, kteri poginejo za smerkljem ali se zavoljo te bolezni pokončajo, se imajo po obstoječih postavah s kožo in kostmi vred zakopavati.

6. Za razkuževanje kosti komisija za to postavljena dá ali pa ne dá privoljenja. Ta komisija se ima verh tega tudi prepričati, ali so bile kosti skerbno osnažene in gleda na to, da se kosti ne odpravijo iz tistega kraja, preden ne mine kuga ondi popolnoma in da se dalje ne prestopajo postave, dane zoper razširjanje kake kuge, zlasti pa, da se ne jemljejo kosti iz trupel in se ne snažijo.

7. Kostni, tako dobljene, ostanejo gospodarju živine, kteri ima po postavi tudi skerbeti, da se kosti po pripravnih ljudéh na njegove stroške razkužujejo; to velja tudi za stran kože, rogov, parkljev in loja.

Coklje ali leseni čevlji najceneje in zdravju najugodnejše obuvale.

Coklje nosijo v mnogih krajih; pri nas vidimo največkrat talijanske delavce, pa tudi v nekterih goratih krajih Koroškega itd. so zlo v navadi. Najbolj jih pa nosijo na Francozkem. Ondi je mnogo krajev, kjer ima vse coklje, mestjan in kmet, bogatinec in siromak. Al te coklje niso leseni hloodje, kakor jih mi poznamo. Naše so po več funtov težke, tako da je komaj mogoče, jih sabo vlačiti; francozke pa so komaj po 15 lotov ženske, možke malo čez funt težke. Da na nogah ostanejo, moramo v naše še

snop slame namašiti; francozke so tako lično po nogi izdelane, da se je dobro oklenejo.

Nekaj let sem so začeli tudi v nekterih nemških deželah, zlasti na Virtembergem, v izdelovanji cokelj bolj napredovati in, kakor so nam še vedno zoperne, tako jih začenjajo ondi od leta do leta rajše nositi. Spoznali so koristnost primerno izdelanih cokelj, in kolikor ličneje izdelujejo, toliko več dobička jim prinaša kupčija z njimi.

„Kakošne so neki te coklje, da jih hvalijo „Novice?“ bo rekel marsikdo. Odgovor: Složne, lahke in lične! Z lastnimi očmi smo se tega prepričali, in vsako obuvale, ktero ima te lastnosti, je tudi koristno. Navadno so pa černo lakirane ali sicer počernjene; z navadno mažo namazane se svetijo, kakor usnjati čevlji, tako da so tém prav podobne. Hoditi je prav lahko v njih in nog prav nič ne tišijo. Izdelujejo tudi s suknom ali kožuho podložene. Kakor so coklje, večje ali manje, menj ali bolj lično izdelane, po tem je tudi njih cena. Par tacih čevljev velja 20 kr., pa tudi do 30 grošev.

Dobro izdelane coklje so na dve strani hasnoviteje kakor usnjati čevlji, namreč: ceneje so in pa zdravju ugodnejše. Kar se njih cene tiče, ni treba obširneje govoriti, rečemo samo, da coklje iz dobrega lesa dobro izdelane ne jenjajo dosti usnjatim čevljem, kar njih terpež zadeva, zlasti če so čez gerlo s tankim kositarjem obložene. Največja koristnost cokelj je pa v tem, da so noge v njih tople in suhe. Kmet mora pri svojih vsakdanjih opravkih, posebno pa spomladi in v jeseni, skoraj celi dan po vlažni, merzli zemlji postajati in hoditi. Ako nima na polji in senožeti nič opraviti, ima na dvorišu dosti dela, kjer tla večidel niso vložene, in so toraj mokre in blatnate. Priložnosti, si noge premraziti, ima tedaj dosti, in ker iz prehlajenja, zlasti pa iz prehlajenja nog toliko in toliko bolezin izvira, posebno pa spomladanske bolezni, nahod, gripa, merzlica itd., bi pomoček zoper take prehlajenja utegnil kaj cene imeti in želiti je tedaj, da bi coklje pri kmetiških opravkih bolj kakor doslej obveljale. Se vé, da takih okornih, kakoršne so naše, nihče ne priporoča, ktere kakor leseni hloodje na nogah visé in ne dajo, da bi se v njih delavec urno obračal.

Ako bi bilo zgorej popisano lepo, toplo in nedrago obuvale bolj znano in ako bi poskusili umni gospodarji, ga pri svoji družini vpeljati, bi kmali krive misli zginile. Cokljam bi se nihče več ne posmehoval in nihče bi več ne rekel: „Nosi naj coklje, kdor si ne more kupiti usnja za čevlje!“ Praktični in varčni Talijan se ne sramuje s svojimi res okornimi cokljami cokljati, in pri vsem tem je dosti dosti pridniši, kakor marsikter drug, kteri ima „zbi-ksane“ škorne, pa pije — tobak, namesti da bi delal in Bogu časa, drugim pa dnarjev iz žepa ne kradel.

Kratek popis kmetijstva po ribniškem okraji.

Spisal fajmošter Janez Ziegler.

(Konec.)

IV.

Vinoreja.

Vino tukaj ne raste, ker je obnebjje preojstro. Le ob prav gorkem letu se more na brajdi pri kaki hiši kak okusen grojzd dobiti.

V.

Vertnarstvo in sadjoreja.

Vertne zelenjave se dobí le pri grašjini ali pa pri farovžih za domače potrebe kaj, pa še le pozno spomladi, ker jim ojstre sape branijo, pred rasti.

Med sadnim drevjem češplje, hruške in jabelka prav rade rodé, pa tudi rade kmali poginejo, ker je tukajšna skalnata zemlja večidel povsod preplitva; zatoraj se tukaj malokje vidi kako staro češpljevo, hruševo ali jabla-

novi drevo. Zavaljo tega pa nima tukaj kmet veselja do sadnega drevja, dasiravno je večkrat k temu spodbodovan.

VI.

Gojzdnarstvo sploh.

Po tukajšnih hribih raste bukva, jelov, smrekov, jensenov, javorjev in celó tisov les. Velika škoda se godi gojzdom po tatovih in po velikih viharjih; pozimi pa po težkem snegu. Za prihodnjo rast lesa se je dosedaj prav po malem skerbelo; k večjemu se je kak želod blizo kake vasi po gošavah zasejal. Kmetje imajo pa vendar le veliko prida ali dobička iz gojzda, ker sekajo v gojzdu ne le za domačo potrebo ali za domače orodje, ampak tudi za izdelovanje kubov, rešet, nišk in lesenih ploščkov, s kterimi barantajo po mnogih deželah. Dobivajo tudi veliko derv za ožiganje lončene robe iz gojzda, s katero na vse strani lazijo.

Od bolezen gojzdnarskega lesa ni tu nič kaj slišati. Čemur prizaneseta burja in sneg, ugonobi večidel roka človeška.

VII.

Gospodarstvo tukajšnih kmetov.

Tukaj so vse kmetije tako razkosane, da ni cele zemlje ali kmetije več najti; k večjemu je še kak polovičar, največ je masličarjev. Masličar ima kake 4 orale njiv, 4 orale spašnikov in po troje ali čvetero goved in k večjemu enega konja. Le po obloškem potoku, kjer imajo gojzadne ograje in hribovske senožeti, imajo nekteri po 6 do 12 goved in tudi po več ovác.

Tukajšni kmet prodá včasih kako goved, kake dobro izpitane prešiče, kak boh, kaj masla in malo malo prediva. Denar, ki ga za vse te reči dobí, ne preseže domačih potrebštin in davkov. Tudi s pridelanim žitom ne izhaja. To vse ga primora, si z lesnino, lončarijo in pozimi z mnogimi težkimi deli po Horvaškem in Slavonskem kruha iskati. — Malo jih je, kteri kupčujejo z žitom. V Dolenji vasi kupčujejo tudi s kobilami.

Kmečke pohišta in stanovanja so tukaj večidel prostornije in snažnije kakor po drugih dolenskih krajih. Hleve in skednje si napravljajo iz obrezanih hoj ali smrek, ali pa iz debelih dilj. V skednjih so na enem koncu podi za mlatev, v drugem pa listnik in do verh strehe kak kozolec; pokriti so s slamo. Hiše so zdaj večidel zidane tako, da so oknja proti potom ali cestam obernjene, ob krajih pa so vrata; na spodnjem koncu hiše sta klet in hlev. Veliko jih je že z opekami pokritih, še več pa s slamo.

Dnina delavcov je velika. Kdor hoče in večkrat mora kakega delavca najeti, mu mora dobro ali celó mastno hrano dati in možkim po 20, ženskim pa po 10 krajcarjev na dan plačati. Rokodelcom se mora verh prav dobre hrane po 40 kr. na dan plačati. Hlapci imajo po 40 gold., dekle ali keršence pa po 30 gold. na leto.

O panonskem jeziku.

V 24. listu „Novic“ je moj učeni in poštovani sodelavec gospod Hicinger Tacitovih verstic omenil, v kterih govori o panonskem jeziku. V svojem rokopisu sem že pred dvema letoma dotične verstice pretresal; „retro Marsigni, Gothini, Osi, Buri, terga Marcomanorum Quadorumque claudunt. E quibus Marsigni et Buri sermone cultuque Suevos referunt. Gothinos gallica, Osos panonica lingua coarguit non esse Germanos et quot tributa patiuntur. Partem tributorum Sarmatae partem Quadi ut alienigenis imponunt“ (Tac. 43).

Iz teh slednih besed se še vidi, da Osi, kteri so panonski jezik govorili, tudi niso bili Sarmati, ker Tacit Ose imenuje „alienigenae.“ Za Karpati ravno tam, kamor Tacit Ose postavlja, pa ni bilo drugega naroda v starem svetu, kakor Germani, Galli in Sarmati, in Vendi — Slovani, in ker Osi niso bili nobenega tega naroda

soplemeniki, niso tedaj drugega, kakor Slovani, in ker Tacit njihov jezik imenuje panonski, so tudi Panoni bili Slovani.

Pa kako je mogel Tacit (Germ. 28) pisati, da Osi in Aravisci govorijo nemški, ker gori očitno razločuje tri jezike in pravi, da Osi niso Nemci? O teh verstah Tacitovih je že slavni Valvasor tako umoval:

„Ueber die Zweifel des Tacitus, ob die Osen Deutsche oder Panonier gewesen seien, schliesst Cluver nicht unbillig, Tacitus habe gezweifelt, ob man die Osos für ein panonisch oder deutsches Volk achten müsse, weil ihre Rede der Deutschen in etwas, und doch noch mehr schier der panonischen geglichen.“ (Valvasor Krains topog. hist. Beschr. II, 84).

To umovanje je celó temeljito, ker učeni J. Grimm sam pravi: „Unsere deutsche Sprache schliesst sich, und das ist aller meiner Forschungen Ergebniss, leiblich zunächst an die slawische und lithauische, in etwas fernem Abstände an die griechische und lateinische, doch so, dass sie mit jeder derselben in einzelnen Trieben zusammenhängt. Noch weiter ab liegt ihr die keltische, obwohl sich auch hier die Verwandtschaft kundgibt.“ („Gesch. der deutschen Sprache“ str. 1030).

Razun teh verst Tacitovih o panonskem jeziku sta nam še Plini in Dio Cassi dve besedi zapisala. Dio Cassi (49, 36) piše, da v jeziku panonskem se je panus (panoš, panuš) velelo oblačilo z rokavi. Jaz sem že v „Mittheil. des hist. Vereins für Krain“ dokazal, da je panoš panuš slovenska beseda, in da še v ruskem jeziku samo z drugim tvarivnim suffiksom: panjava pomenjuje a) leinerner Rock der Bäuerinen, b) das Hemd, c) Leinwand; dalje je pri Rusih panjka, ponjka, rubišče, ein Hemd mit Aermeln; pri Slovencih kraj Mure: ponjava, die Leinwandplachte, platneni pert, kterega na trato razprostrepo, kadar zernje sušijo.

Dalje je zapisal Plini besedo bonas, in v gori omenjenem časopisu sem tudi do belega dokazal, da bonas pomenjuje: Sumpfhier, bivola.

Zgodovinska drobtinica.**Pervi zvon. *)**

V petem stoletju je bila huda stiska po Italijanskem. Iz Afrike kralj Genserik na verle planjave italijanske z divjimi Vandali pridere, kakor huda ujima rodovite polja in vinograde zatira in mesta požiga. Ravno je mestice Nolo na Neapolitanskem požgal, ter ostale mladenče in može seboj v sužnost odpeljal. Med tem za sužnost odločenimi je bil tudi mladenec Pavl, edini sin nesrečne matere, ko je mož, znajden kovač, je v tej vojski smert storil. Mladeneč po smerti očeta materi lepo obeta, kako hoče zdaj za-njo skerbeti, njena podpora biti in jo z rokodelstvom rediti — naučil se je namreč od očeta iz železa in bron posebnoumetno orodje kovati. — Ali človek obrača, Bog pa oberne. — Vandali mesto ropaje najdejo mater in sina, ki sta v nekem koticu svoje hiše skrita bila, ter mladenča sužnika odpeljajo. Mati mora zdaj gledati, kako se njeni sin v težko sužnost prodaja, joka in prosi za-nj, pa vse zastonj; poslednjič poglavar veli, da ji hoče sina pustiti, ako ga odkupi.

Kje pa hoče reva dnar za rešitvo svojega sina vzeti? Vandali so njo kakor njeno žlahto čisto oropali. Prosi znanca in druge, pa nobeden ji pomagati ne more. V tej britkosti se podá k sv. škofu Pavlinu, ki, oče ubogih, je od hiše do hiše za revne in zapuščene darov pobiral in jih tolažil. Rad bi ji bil sveti mož pomagal, al vse to svoje je že potrosil, in sam ubog, nesrečni materi svetvati ne vé. Ker pa njeno veliko žalost vidi, ji roko podá rekoč: „Bodi

*) Iz „Drobtine za novo leto 1858“, o kterih bomo prihodnjič obširneje govorili. Vred.