



List 3.
V Gorici

Izhaja 15. in zadnjega dne vsacega meseca. Stane za vse leto 3 gold., za pol leta 1 gold. 60 kr. — Naročnina se pošilja JUŠTU VUGA v Gorici, rokopisi uredništvu lista v Gorici.

Tečaj II. 1876.
15. februarija.

Janez Mesar

župnik na Bistrici in predstojnik kmetijske podružnice v Bohinju.

III.

„Dober mož se ne more lepše pohvaliti, kakor če o njem ljudje govore, da zasluži ime vrlega kmetovalca.“

KATON.

Le-te prelepe besede starega Rimljana se dajo po vsej pravici in v polnej meri na našega gosp. Janeza obrniti, in ako še semkaj postavim resničen rek nemškega modrijana, ki pravi: „Gotovo je, da mora vsakemu krepostnemu človeku za Božjo častjo blagor domovine naj bolj pri srcu biti*, sem Ti z malo besedami omenil občno spoštovanje in splošno pripoznanje velikih zaslug, katere si je sé svojim vspešnim delovanjem na kmetijskem polji za svojo ožjo domovino — kranjsko deželo — posebno pa za Bohinj pridobil. — Nekdanji vodja tukajšnjih fužin, ki je prvi pod Triglavom našel tisti imeniten kamen, ki pod imenom „Bokajnit“ v tisuč in tisuč kilogramih vsako leto roma v prusko Šlezijo, od koder zanj lepi krajcarji prebivalcem Stedvora in Starcfužine dohajajo, ko je slišal, da so nekatere vasi z brati „Löwig“ zastran tega kamna kupčijsko pogodbo sklenile, je neki radostno te-le ponosne besede izgovoril: „Lepa prihodnost se je s to kupčijo Bohinjskej dolini odprla, in jaz rečem, da mi bodo ljudje iz hvaležnosti še veličasten spominek postavili!? Res zdatna pomoč je s to znajdbo zgornji dolini došla, in če ta bogata žila prezgodaj ne usahne,

bodo pridni in močni delavci dober zaslužek pri tem imeli in so že do sedaj nekatere stotine goldinarjev zanj potegnili.

Pa prav tako smemo trditi, da je tudi po gosp. Mesar-jevem trudu in prizadevanji spodnji dolini solnce veselejše prihodnosti prisijalo skozi temne oblake, ki so se jeli po silnem pritisku „kranjske obrtnijske družbe“ nad njo kopičiti, in dasiravno si on nikakor ne domišljeje, da mu bodo zaradi tega kdaj spominke stavili, živel bode vendar pri vseh razumnih in poštenih prebivalcih v hvaležnem spominu.— Ne rečem preveč, če pravim, da se je ž njegovimi prenebrami pri mlekarstvu pričela nova doba za Bohinj. On namreč je v resnici mož, ki ima gorko srce tudi za gmotno korist svojih faranov in veliko dela za njih vsestranski blagor. Dovolite, da zarisam z nekaterimi potezami nar poglobitniše učinke njegovega jasnega uma in blage duše v zgodovinsko knjigo naše mile domovine, vzlasti pa v kroniko Bistriške srenje, in da izročim znamenitniša djanja njegove nesebične žrtvovalnosti našim potomcem v posnemovalni izgled!

Začetek njegovega marljivega gibanja na tem polji sega nazaj v leto 1871, ko je bil 4. januarija v prijateljskem zboru sosednih gosp. duhovnikov, ki so bili do tistihmal z enim samim Bistriškim posestnikom edini udje c. kr. kmetijske družbe, enoglasno za predstojnika kmetijske podružnice izvoljen.

Občni zbor kranjske km. družbe je namreč po njih nasvetu v jeseni 1870. l. novo podružnico za Bohinj ustanovil, ker je bila podružnica Radovljiška prava mačeha za oddaljene Bohinjce, ki še celo vedeli niso, da je kje na

Kranjskem kaka kmetijska družba. Da pri takih okoliščinah ova podružnica zanje družega ni storila, kot da je letne doneske pobirala, se razume samo po sebi. Slavna km. družba je tedaj živej potrebi zadostila s tem, da je Bohinjskemu okraju posebno podružnico privolila. Da so pa tudi častiti volilci pravo zadeli, ko so svoje glaso-ve oddali Bistriškemu g. župniku, pokazal je kmalo obilniši pristop, letno zborovanje in pomenkovanje udov o krajinah potrebah, pa tudi večje zanimanje za sklepe in koristne naredbe sl. km. družbe, v kratkem rečeno: po tej ustanovitvi so se v gospodarskem oziru Bohinjcem vremena dokaj zjasnila in jim milejše zvezde, kakor do sedaj, sijati začele. Želeti bi bilo, da bi se že enkrat otresli starih predsodkov, ter se resnobno poslužili obilo jim ponujene prilike zboljšati si svoje materialno stanje. Pa preglejmo precejšen spremen, ki se da zaznamovati od tega časa!

Pred vsem se je pokazal znamenit napredek v tistem gospodarskem oddelku, v katerem je veči del premoženja gorskih krajev založen, t. j. kmetje so s pripomočjo sl. km. družbe jeli majhno in zelo zanemarjeno živinico požlahtnovati, kajti g. Mesar jih je v nemal z živo priporočbo Belanskega plemena, on jih je opozoroval na družbine razglase o delitvi plemenskih bikov, on jim je pa tudi pridno prošnje spisoval in je odpošiljal v Ljubljano. Vse to ni moglo ostati brez uspeha, kar je tudi znani strokovnjak v tej zadevi, gosp. prof. Povše, spoznal, ko je zapazoval vseskozi po Gorenjskem očitna znamenja požlahtnovanja. Kakor je pa povsod med kmeti nekaj nevernih Tomažev, kateri pisano gledajo vsakoršne prenapredbe in novotarije in se držé z vkoženo trdovratnostjo svojega starega kopita, tako je bilo tudi v Bohinji. Zato se je gospod predstojnik do časa z dejanskimi dokazi preskrbel. Da bi drugim gospodarjem dal lep izgled, si je že popred iz Belanske doline po nekem Blejskem gospodarju naročil brejo kravo, g. Š. pa mu je od ondot pripeljal čisto telico, sam pa se je tudi skoraj vselej deležil očitne dražbe Belanske živine, tako da je sedaj njegov hlev poln lepih govedin. Na to so se tudi umnejši posestniki z veseljem Belanskega plemena poprijeli, in sl. km. družba jih je v tem hvalevrednem početju velikodušno podpirala s plemenskimi biki, brejimi kravami in mladimi junicami, katerih je lepo število v Bohinjsko dolino prišlo. Toda star pregovor, ki pravi: „vsak začetek je težak“, se je tukaj popolnoma uresničil. Bodisi, da jim je prepeljanje škodovalo, ali da so jim preslabo stregli, — kje tiči uzrok, ne vem, — to pa je gotovo, da so nekaterim živinorejcem breje krave zvrgele, drugim se junice niso hotele vbrejiti, tretji jih je mogel zavolj strmih, kam-

nitih planin, kjer niso dobivale telesni velikosti primerne krme, iz paše domov pripeljati in v hlevu rediti. Kdo se bo torej čudil tej žalostnej prikazni, da je prva vnema za to pleme omrznila, da so gospodarji začeli z glavami majati, rekoč: „Ta živina ni za naše kraje, in ako bi tudi bila, vendar v primeri s povžito klajo nima toliko mleka, kakor naša domača?“ Da bo namreč živinoreja kaj prida koristila, mora uravnana biti, kakor učeni trdijo, po modrih pravih telesnega razvijanja in rasti, na dalje je treba v tej, kakor v vsakej drugej reči, mnogoterih poskušanj in natanjnih opazovanj, kako se vpejlano pleme v dotičnem kraju počuti, ali je primerno njegovim razmeram, ali so pašniki zadostni in pripravi za ono živino, itd. Kmet, oziroma živinorejec, po goratih planjavah visokega Gorenjskega, kjer je živinica edin njegov zaklad, od ktere pridelkov sebe in svojo družino živi, nima ne zadostne vednosti, pa tudi ne toliko gmotnih pripomočkov, da bi delal take drage primerjanja in poskušnje, in zato mu nihče ne sme zameriti, ako gleda pri živinoreji samo na očitni dobiček, ne zmenivši se sicer veliko za barvo, lepoto, postavo in velikost svoje živine. Ker se pa ta zaželjena korist pri vpeljanej Belanskej živini ni precej prikazala, začeli so po preteklih 2 letih krave tega plemena proč tiščati, teleta pa eli klati ali pa bližnjim Tolmincem prodajati. Le eden je bil, ki potrebnega poguma ni zgubil, ki nad vdomačenjem tega toliko obražtanega plemena ni obupal, — in kdo je ta potrpežljivi in stanovitni živinorejec? Nihče drugi, kot gosp. prvomestnik sam, ki je teleta čistega rodu vsa, pa tudi lepša od domačih krav, ki so bile pri Belanskem juncu, skrbno redil zanašaje se, da jih bo o svojem času lahko in primerno velikim stroškom — tudi on ni bil od začetka posebno srečen in ima že dosti zgube — dobro prodajal. Žalibog, da se to njegovo opravičeno upanje ni spolnilo, ker so tudi zunaj Bohinja taki, ki preziraje domače, nič slabeje, da! predrzno rečem, boljše blago, ker je že kraja navajeno, — le po ptujem segajo. Upajmo še dalje, da mu bo slavna kmet. družba v tej zadevi z obilnim nakupom za prihodnje leto pomagala, da iz nadepolnega začetka ne bo žalosten konec!

Pa pri tem, da je živino požlahnil, gosp. Mesar ni obstal, velikoveč je sedaj marljivo jel premišljevat, kako bi se dali živinski pridelki bolje v denar spravljati. V tem skrbnem premišljevanji dala mu je dober kažipot kmetijska družba sé svojim razglasom od 1. sušca 1872, v katerem je pridnim planinskim gospodarjem, ki bodo svoje posestvo po poduku, v knjižici „Zboljšanje gospodarstva na planinah“ danem, kaj prida zboljšali, ali pa iz mleka dober sir delati

začeli, lepa darila od 50 do 100 gold. obljubila.

Napredujmo! to geslo današnje dobe in vesela nada zdatne podpore zbudila sta v njegovem blagem srcu koristno misel, ustanoviti mlečarske družbe. Pa marsikatera dobra reč bi se vpeljala, ko bi se ljudje ne bali prvih ovir in ne sumili nad srečnim izidom. Enaka se je godila tudi z vtelesenjem te v njegovem duhu spočete misli; oglasil se je še ta in oni, da bi rad pristopil k društvu, ali ko je prišel čas resnobno delati priprave — ni bilo nikogar. On sam je moral kotel naročiti, on starega Bovčana za sizarja vdinjati. Že se bliža ura, da jo bodo morali na planino odriniti, in kotla še ni — pa nobeden se ne zmeni za to, ker bi bili to reč še najraje odložili — morda za vselej! A glasilka njegova je bila: „Le urno in nemudoma se lotimo dela!“ in s to oborožen je koračil čez cele hribe pomislikov in nasprotnih ugovorov. Kratko pa jedrnato so naše „Novice“ popisale ta začetni boj s temi-le besedami: „Če se radujemo velikanskega napredka v Bohinjskem gospodarstvu, kateremu bo družba kmetijska vso mogočo denarno podporo nakloniti si prizadjala, pa v tej radosti ne smemo prezreti, koliko so ti možaki, ki so se povzdignili nad staro kopito maslarstva morali premagati ovir in nasprotovanja nevednih ljudi. Če gospodar ni več omahoval, so se kregale gospodinje, in majarice se kujale in jokale po stari sistemi.“

(Dalje prih.)

Kako se določujeta alkohol in kislina v vinu?

Sladkor, kislina in še nek karakterističen, bolj ali manj aromatičen okus to so glavni obstojni deli večine naših sadnih plemen. Po razmerji, v katerem se ti trije deli v sadju nahajajo, sodimo, ali se ima katero pleme ali katera sorta med prav žlahtno, žlahtno ali pa le navadno sadje vštovati. Pa tudi v eni in isti sorti razločujemo lahko po različnem obdelovanji, različni kvalitativni letini različno dobroto in vrednost, katero določujemo lahko prav po razmerji sladkorja, kisline in aromatičnega okusa. Ker je množina alkohola enega vina odvisna od množine sladkorja, ki je bil v moštu — (pri kipenji se spreminja namreč sladkor v polovico alkohola, polovico ogljenčeve kisline) — je gotovo za vinorejca jako važno, da zamore množino sladkorja v moštu določevati. No, v sedajnem letnem času, nimamo z moštom nič opraviti, ampak le z vinom; zaradi tega pustimo razpravo o določitvi sladkorja v moštu za primernejši čas, in pre-

tresajmo rajše, kako se pozveduje in določuje, koliko alkohola in kisline je v katerem vinu.

Alkohol je, se ve da, veliko važnejši obstojni del vina, kakor kislina, akopram je tudi poslednja v pravi množini pravemu okusu vina neobhodno potrebna. In vendar hočemo danes najprej o tem govoriti, kako se kislina v vinu določuje, pridrževaje si za prihodnjič razpravo o množini alkohola v posameznih vinih in to zaradi tega, ker imamo ravno primerne podobe pri rokah. —

Kedar določujemo množino sladkorja v moštu, delamo to po takem načinu in s takimi pripomočki, s katerimi hitro, če tudi ne prav kemično natančno naš praktični namen dosežemo. Prav tako postopamo določevaje množino kisline v vinu; tudi tu se ne moremo spuščati v prav natančno kemično preiskavo, ampak zadostuje, da se po drugi poti natančnosti kolikor mogoče približamo.

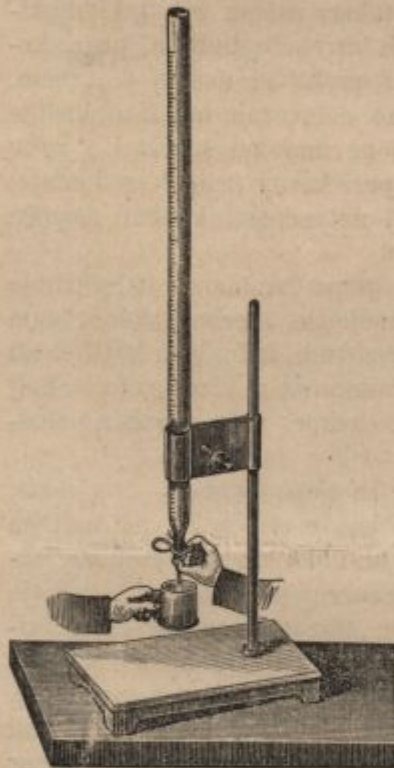
Na vsak način je pa dan danes določevanje kisline veliko natančnejše, memo določevanja sladkorja, in to mora tudi tako biti, kajti dosti manjše množine kisline so v vinu veliko bolj čutljive ali izdatne, kakor večje množine sladkorja.

Tako n. pr. je za okus, dobroto vina malo, da ne vse eno, naj ima mošt $\frac{1}{2}$ ali pa tudi en cel odstotek sladkorja več ali manj, tega razločka z jezikom ne zapazujemo. Vse drugače je to pri kislini; ne en odstotek, ampak le ena tisočinka kisline več ali manj spremeni že bistveno ves okus vina, torej tudi njegovo vrednost.

Navadno se reče, da ima dober mošt ali dobro vino — (kar je vse eno, — kajti kolikor kisline obdrži mošt, toliko je preide v vino in je v njem ostane) — 5 do 6 ‰, to je tisočink kisline in da je ta kislina vinska kislina. Pri natančni kemični preiskavi se pa zvé, da ni kislina, kakoršno v vinu nahajamo in z okusom občutimo, čista vinska kislina, ampak da obstoji ona iz različnih organskih kislin. Kar imenujemo torej navadno vinsko kislino v vinu, nam more biti tako rekoč le ime kislega dela vina; se vé, da ne smemo pri tem nikakor na „cik“ misliti, kateri se zraven vinske kisline tudi lahko v vinu nahaja, to pa le v že bolnem in na katerega kaj rada velika večina naših vinorejcev misli, kadar govori kdo o kislem vinu. Določitev kisline v moštu ali v vinu sloni na takozvanem titriranju ali na porabi čudne lastnosti barvanih rastlinskih sokov, in ta obstoji v tem, da oni soki, ako jih z kisljinami ali pa nevtralnimi raztoplinami v dotiko spravimo, svojo barvo spremené. Ako se n. pr. k modri lakmusovi tinkturi nekoliko kisline prilije, spremeni ona modro barvo tinkture v rudečo; ako se na to rudeči tekočini nekoliko nevtralne alkalične teko-

čine dodá, spremeni se njena rudeča barva zopet v modro.

In ko se torej kisli, z lakmusom barvani tekočini, vinu, dodajo alkalične snovi gotove koncentracije, in sicer le toliko, da vino, katero je vsled dodanega lakmusa navzelo rudečo barvo, zopet modro postane izračuni se lahko po množini v ta namen porabljene alkalične množine, koliko je kisline v vinu. Cela ta manipulacija je prav prosta, tako da jo lahko vsak, kolikaj ročni vinorejec opravi, in sicer takole:



Pod. 1.

V srkalco, pod. 2., potegne se sé sapo toliko vina, da stopi čez črtico C. C. katera zaznamuje 10 kubičnih centimetrov. To se doseže še naj laže, ako se srkalca do vrha z vinom napolni, katerega se potem s pomočjo na luknjico pritisnjene prsta toliko odkapljati pusti, da ga ostane v njem ravno še 10 kub. centimetrov. Tako odmerjeno vino spusti se v suh, ter prav čisti kozarček, in doda se mu še nekoliko, navadno en kub. centimeter lakmusove tinkture, katera belo vino v rudeče prebarva.

Dolga graduirana cev, pod. 1., napolni se z natronovo, v pravi koncentraciji napravljeno tekočino tako, da seže ravno do najvišje črte. To se izvrši zopet najboljšje, ako se cev s pomočjo malega lijčeka čez črtico napolni, in ako se šele potem s pomočjo na zdolanjem koncu pritrjenega kavčuknega čevesca, in na tem viseče ščipalke toliko tekočine odkapljati pusti, kolikor se jo je čez črtico nalilo.

Zdaj pride najvažnejše delo na vrsto, nam-

reč izpuščavanje natronove tekočine iz graduirane cevi v kozarček, v katerega sta se vino in lakmusova tinktura zlila.

To se dela s pomočjo ščipalke, katera se s pritiskanjem na njene gombice toliko razširi, da prične natronova tekočina iz cevi v podstavljeni kozarček teči. Prvi kanci natronove tekočine proužročijo, da se rudeče vino deloma modro barva, vendar izginejo modre maroge prav v kratkem. Ako se še dalje, in sicer vedno stresevaje kozarček, natronove tekočine dodaja, se modra barva čedalje nerajša izgublja; in kakor hitro se zapazi, da se že skora ne more izgubiti, se mora le še prav po malem natronove tekočine dokapljati. Konečno postane vsa tekočina v kozarčku modre barve, in to je gotovo znamenje, da je že zadosta natronove tekočine v kozarčku, da je že vsa kislina vina neutralizirana, da ni treba čisto nič več natrona dodajati. Naj boljše znamenje, da je že zadosta natronove tekočine v kozarcu, je, kedar nje v kozarček spuščena kaplja svoje barve skoraj čisto nič ne spremeni. Da pozvemo, koliko kisline je v vinu, ni treba po vsem tem nič drugega storiti, kakor sošteti, koliko delov natronove tekočine je odteklo.

Vsakah deset delov dolge cevi zanamuje namreč ena številka 1, 2, 3. i. t. d. in te številke pomenijo 1, 2, 3. i. t. d. tisočink. Črtice med številkami zaznamujejo desetine tisočink; tako zvemo, da ima vino, za katero je pri preiskavi natronova tekočina za 5 črtic pod številko 5 upala, 5·5 tisočink kisline ali, kakor bi se z dotičnim znamenjem zapisalo 5·5 ‰ kisline.

Pri preiskavanji odločno rudečega vina, ni treba dodajati lakmusove tinkture, ker se rudeča, prav za prav modra barva, vina, proti natronovi tekočini skoro tako zadržuje, kakor lakmusova; le ta razloček nastaja, kedar se dodaja natronova tekočina, da se zadobi na mesto modre, umazano zeleno barvo v kozarčku, katera pa kolikaj izurjenega preiskovalca v delu čisto nič ne moti.

(Dalje prih.)

Rastlinogoja.

5. Turšica

je iz Amerike v Evropo prišla in sejejo jo danes posebno na Ogerskem in Hrvaškem v veliki množini; na Kranjskem samo Gorenjcem zaradi kasnega dozorenja ne vstreza, na Notranjskem in Primorskem je pa turšica glavna hrana vsakega kmetovalca, posebno pa delavca. Turšice je prav veliko sort, in te še vedno naraščajo, ker se turšica iz enega kraja v drugega prenešena v nekoliko letih spremeni, in nam je vča-

sih nemogoče eno čisto sorto ohraniti, posebno, če imajo naši sosede kako drugo, od naše različno sorto turšice, ker prihaja cvetni prah od sosedove njive na našo turšico. Mi imamo debelo in drobno-zrnato turšico, večidel ima debelo-zraataj tudi veliko klasje ali sterže, malo-zrnata pa male. Dalje razločujemo turšico tudi po barvi v rudečo, rumeno, rumenikasto in belo. Katera iz med teh in še veliko družih sort bi bila naj bolja za našo domovino?

Skušnje so kmetovalce učile, da nam pri naša drobno-zrnata turšica naj več dobička, ker nam daje naj več zrnja, potem pa tudi hitreje zori, da zamoremo po turšici v jeseni njivo še primerno za spomladansko setev pripraviti, če ne uže tudi v jeseni s kakim ozimnim žitom obsejati. Tudi potrebuje drobno ali malo zrnata turšica manj gnoja in manj prostora. Mi se moramo tedaj le za drobno-zrnato odločiti, debelo zrnate ne smemo zaradi zrna nikoli sejati. Gorenjem bi malo-zrnata turšica še prav dobro obrodila in popolnoma dozorela. V ogerskem Altenburgu so za poskušnjo sejali mnogo sort: Navadna banatska je dozorela v 180 dneh, zobata ameriška v 200 dneh, oboje ste debelo zrnate in imate velike sterže, klasje ali klipove; bela padovanska je dozorela v 180 dneh, „pignoletto“ v 153 dneh, činkvantin v 123 dneh, zadnje tri so srednje in pa malo zrnate sorte.

V števil. 4. lanskega leta je v Kmetovalcu povedano, da sta se činkvantin in pignoletto naj bolje obnesla in sta dala od orala do 50 vagonov zrnja.

Malo-zrnate sorte so pa tudi težje, tedaj za človeško hrano tudi več vredne. Med debelo zrnatimi sortami se priporoča zobata ameriška turšica (Pferdezahnmais) a ne za pridelovanje zrna, ampak le za pridelovanje krme za živino, ker zraste 8 čevljev visoko. Marsikomu bi se pa ta turšica tudi dobro izplačala, ako bi seme za živinsko krmo svojim sosedom po veliki ceni prodajal. Za pridelovanje zrnja je za naše kraje naj boljša malo-zrnata turšica; za Slavonijo in Banat bi povsem ne šlo tako gladko, ker tam kupujejo prešičorejci naj raje banatsko in njej enako sremsko turšico in jo prešičem celó pokrmijo, ta ima mehkeje zrnje od malo-zrnate, sè zadnjo bi si prešiči več zobov polomili. Še eno prednost ima drobno-zrnata turšica, ona se namreč hitro in lahko suši, debelo-zrnate sorte pa v mokri jeseni prav rade plesnijo, zaradi česar jih treba pridno obračati ali premetavati, kar tudi nekoliko denarja stane. Dalje je slama malo-zrnate turšice tanjša in za živino boljša, česar tudi ne smemo prezirati.

Za živinorejca je zobata turšica velike

važnosti, ker mu daje veliko množino krme; ne tako malo zrnata, katera komaj 3 čevlje visoka zraste. Sorte turšice se ne razločujejo samo po debelosti zrnja in klipov, ampak tudi po steblih; nekatere imajo debela, trda, velika stebila, druge zopet tanjka, mehka in niska. Dalje je razloček tudi v vrstah zrnja, nekatere sorte imajo manj, druge zopet več vrst n. pr. v števil. 4. Kmetovalca 1875 ima zobata 12 do 14 vrst, padovanska ravno toliko, pignoletto 16 in činkvantin 14 vrst. Kralj Filipova, ki je jako trdega glaževnatega zrnja ima na više čevljev dolgih klipovih 6 do 8 vrst. Sploh rečeno turšične sorte imajo od 6 do 24 vrst zrnja na klipovih ali na klasji. Tudi se dobe take sorte, katere nima redno vrščenega zrnja, ampak neredno pomešano; teh se pa moramo varovati, ker gre pri takem nerednem stanju veliko manj zrnja na en sam klip ali klas. Če opazujemo še posamezna zrna, vidimo da so ali okrogla ali pa podolgasta; okroglega zrnja gre naj manj na en klip ali klas, naj več pa podolgastega. Pri vsaki sorti turšice se dobi klasje z okroglim in podolgastim zrnjem, mi moramo pri izbiranju za seme prav pazljivo biti in le tako klasje v ta namen izbirati, na kojem so redne vrste in podolgasto, klinu podobno, to je od štirih strani stisnjeno zrnje. Od tako izbranega klasja obrobkajmo ali ožurimo na obeh koncih na vsakem eno tretjino zrnja in porabimo za seme samo tisto zrnje, ki je na sredi klasja. Če bomo tako delali, bomo v nekoliko letih zapazili, da je naša turšica veliko lepša postala od sosedove, kateri ni pravilno turšice za seme odbiral, ampak je brez ozira na klasje in posamezno zrnje vsake vrste turšico za seme vporabljal. Napačno ravna, kdor tisto klasje za seme rabi, ki je naj večje brez ozira na gostost zrnja.

Naj bi si naši kmetovalci te nasvete prav dobro zapomnili in se po njih ravnali in naj bi posebno tako seme sejali, katero naglo dozori, da bodo mogli posebno v mrzlejših krajih v jeseni, kečar turšico pospravijo, še vedno njivo za drugo setev obdelati, v gorkejših pa, kakor na Vipavskem, Goriškem in Primorskem še kako drugo rastlino, na pr. repo posejati. Činkvantin je na Ogerskem dozorel v 123 dneh, na Vipavskem in Primorskem bi pa bil zaradi večje toplote še prej zrel, tako da bi v sredi aprila sejana turšica že sredi meseca avgusta dozorela.

Turšica dozori še v vseh takih krajih, kjer je srednja toplota treh poletnih mesecev junija, julija in avgusta 15½ stopinj R., ker ona potrebuje do zorenja 20000, med tem 1110 stopinj do cvetja, od cvetja do zrelosti zrnja pa še 8900 R. Gospodje duhovniki in drugi omikanci imajo po mnogih krajih zaznamovano srednjo toploto, oni tedaj prav lahko vedo in podučijo,

kako daleč proti severu bi na Slovenskem turšica dozorela.

Za suhe kraje in suhe letine, ki so detelji neugodne, je turšica naj poglobitnejša krma, koja se od konca julija do konca oktobra kot zelena klaja živini krmi; po njej imajo krave obilo mleka. Na Slovenskem se turšica za zeleno krmo le redko kje seje in če jo tudi marsikje nahajamo, zapazujemo, da ne sejejo prave sorte. Kakor smo zgoraj omenili, daja zobata ameriškanska turšica naj večo množino zelene krme.

Turšica obrodi najbolje v rodovitnem ilovnatem, pa tudi še dobro v pravilno obdelanem peščenem svetu. Za turšico mora zemlja dobro gnojna in gorka, ne presuha in tudi ne prepuščena biti; stoječa mokrota v spodnjih tleh ji škoduje. Iz tega sledi, da so za turšico najboljša srednje teška tla. Ker turšica naj rajše rodi po frišnem gnoji, katerega ji ne moremo nikoli preveč dati, jo sejemo z naj večim vspedom v dobro gnojno praho. Naj pogosteje sejemo turšico po dobro gnojenih okopavinah, po katerih se navadno prav dobro obnaša. Za turšico pa sejemo navadno le jara žita in to le zaradi tega, ker ona kasno polje zapuščajo; za hitro dozorelo turšico pa tudi ozimna žita prav dobro obrode. Med jarimi žiti se po turšici ječmen naj bolje obnaša, potem pa tudi krompir in repa. Velikokrat vidimo, da se turšica za deteljo in za strnem ali pa tudi med dve strni seje; se ve, da je detelja veliko bolja kot strn. Vselej pa moramo, kamor koli hočemo turšico sejati, dobro gnojiti. Vipavci pravijo da se turšici ne sme preobilo gnojiti, ker bi jo v suši vročina uničila; res je to, zatoraj naj se pa turšici že v jeseni ali na zimo pognoji; še bolje je pa, da se polovica gnoja že prejšnji rastlini dá, polovica pa turšici. V ravnini pri senožetih in med njimi bi pa turšici nobena suša ne škodovala, ako bi Vipavci na to delali, da bi se Vipava regulirala in Močivnik za namakanje njiv in senožeti vporabljal. Ko bi se to godilo, bi Vipavci še enkrat več izvrstnega sena pridelali, tedaj tudi še enkrat več dobrega gnoja in zamogli bi se nazadnje tudi že zelo izmolzeni vinogradi bolje gnojiti. Sprožite pametnejši to misel in izročite vašemu deželnemu in državnemu poslancu to nalogo in pomagano bode. Tudi za moharom in več letnim pašnikom bode turšica dobro obrodila, na vsak način pa moramo moharu semenu in tudi turšici gnojiti; na večletnem pašniku pa ni treba dosti gnojila, včasih še celo nič, kar se po svetu ravna.

(Dalje prih.)

KRISTAN.

Naš deželni zbor in kmetijstvo.

Spisuje E. Kl.

Kakor se glasé uradna poročila, začne se prve dni prihodnjega marcija deželno zborovanje in sicer bo to zadnja sessija sedajnega zbora, kajti šestletna doba steka, če se ne motimo, avgusta meseca. Če pretresamo zborove razprave cele pretekle dobe pozvedovaje, koliko je naš zbor dognal v prospeh—ali sploh v interessu kmetijstva naše dežele, vidimo, da je vendar rešil nekoliko velevažnih nalog in da bi bil s tem mnogo hasnil našim posestnikom in kmetovalcem v obče, ako bi se njegovi sklepi kmalo in uspešno izvršili. Pred vsem drugim naj omenimo postavo o novih zemljiških knjigah. Vse strani cele naše dežele so živo čutile veliko potrebo take postave in so to željo tudi pogostoma glasno izražale. Zdaj teče uže drugo leto, od kar je po odstranjenih mnogih ovirah vendar le potrjena in začele so se le prve priprave delati za izvrševanje postave. In kaj obetajo začete priprave? Nič drugega, nego da bo sedajni rod, katerega so zaporedne hude letine v dolgove zakopale in ga tako hudo pritiskale, da je hrepeneč rešiti se s pomočjo realnega kredita, upil po dobro uredjenih zemljiških knjigah, uže dolgo pod črno zemljo počival (če se stvari drugače ne zasuknejo) predno bodo te knjige osnovane in za javno rabo pripravljene. Težavno, zamudno delo je izročeno sedajnim sodnijam, katere so uže brez tega z delom čez glavo obložene; da! nekatere sodnije, med temi v prvi vrsti goriška odredjena sodnija, nemajo niti za svoja nujna opravila zadosta osebja.—Vlada bi morala pooblastiti samo za dotično poslovanje posebne komisije sê zadostnim številom sposobnih uradnikov, drugače je gotovo, da bomo še dolgo čakali, predno bo kaj. Kdor ve, kako se širi oderuštvo po deželi, kako se ubogim posestnikom kopičijo mejniški dolgovi in kako najlepša posestva drugo za drugim romajo iz poštenih rok naših zadolženih posestnikov v nenasiljiva žrela odiralcev — in vse to zaradi slabega ali prav za prav n i k a k e g a realnega kredita, ta mora spoznavati veliko, nujno potrebo dobro vredjenih zemljiških knjig. Naj bi tedaj naši poslanci, kateri so si toliko prizadevali, da je postava obveljala, še v zadnji krat svoj veljavni glas povzdignili v namen, da se postava zastran zemljiških knjig po najprimernejši in najkrajši poti izvrši.

Druga postava, katero je sklenil sedajni naš zbor in koja je še v ožji zvezi s kmetijstvom od omenjene — je postava o varstvu poljskega blaga, sklenjena v lanski sessiji, pa do zdaj še ne potrjena na Najvišem mestu, akopram po vladnem predlogu z malimi prenarodbami sprejeta. Tudi ta postava je bila in je še vedno prepotrebna, ker tavajo naši župani po deželi, v tem oziru brez določnih vodil, v temi ter ravnajo navadno, posebno kaznovaje prestopnike, bodisi svojevlastno, ali pa na podlagi takih starešinstvenih naredb, katere ne slone na nobenem postavnem temelji. V mnogih občinah, morda celó v večini naših občin, je poljska policijja ali čisto zanemarjena, ali vsaj — za d n j a županstvena briga in varnost poljskega blaga je izročena milemu Bogu in cloveški vesti. Skušnje pa uče, da tako nadzorstvo, da si v naj vzvišenejših rokah, skoro nikder ne zadostuje. Za to bi bilo jako želeto, da bi skoro došla cesarska sankcija te postave, ki naj bi se jela potem povsod strogo izvajati.

Deželna postava zastran rabe, napeljavanja in odvracanja vód, potrjena s cesarskim sklepom od 28.

avgusta 1870, sega deloma tudi v kmetijske interese in ker se mnogokrat v nemajo prepri bodisi zaradi lastninske pravice do vod, bodisi zaradi pravice uživati jih, bodisi tudi zaradi dolžnosti odvracati jih, je zove popravljati, bregove podzidavati i. t. d. je gotovo dobro, da jo naši posestniki prebera in se tako z nje določbami seznanijo. Vendar je ta postava važnejša za obrtnike n. pr. mlinarje, žagarje in druge posestnike vodnih stavb, nego za kmetovalce.

Dobre ceste v deželi so izdatna podpora kmetijstvu, to je tako lahko razumljivo, da ne potrebuje nobenega dokaza. V tem oziru se je naš deželni zbor tudi nekoliko potrudil. Na podlagi že obstoječe postave od 29. aprila 1864. zastran narejanja in vzdrževanja javnih cest in poti nedržavnih določil je s postavo od 14. decembra 1868. in še z drugimi poznejšimi, katere ceste se imajo za skladovne ali konkurenčne smatrati, kako se imajo vzdrževati, kako skladati dotični stroški itd. — Vsled teh postav prišle so važnejše ceste vsakega sodnijskega okraja pod nadzorstvo posebnih odborov — cestnih odborov. Akopram se niso te postave po deželi posebno prikupile, ker so povod dale novim nakladom, novim bremenom, jih vendar ne moremo kot slabe ali neuspešne obsoditi; kajti nove naklade so rodile tudi nove velike koristi, katere bode naše ljudstvo še le v poznejših letih spodobno cenilo. Mnogo hudo zanemarjenih cest — in med temi tudi najvažnejše žile javnega prometa — so cestni odbori popravili in po potrebi predelali (postavimo Dornbersko, Čepovansko cesto v Goriški okolici, ono skozi Medano v Kormin v Brdih, in še druge v raznih okrajih); tudi nekatere nove ceste so že narejene, nekatere se pa še delajo; v tem oziru se odlikujeta posebno okraja Tolminski in Cerkljanski. Dotični stroški so, se ve, da posestnika hudo žulili in ga še žulijo, ja tudi sad njegovega truda, njegovih žrtev mu gotovo ne izostane. Da je deželni zbor najvažnejša in dražja dela tudi iz deželnega zaloga izdatno podpiral, o tem mi ne treba govoriti, ker je že povsod dobro znano.

V ožji dotiki s kmetijstvom je deželna postava od 16. maja 1874, zaradi vredbe in vzdrževanja soseskih ali konsorecijalnih poti, to je takih poti, katere drže mimo zemljišč nekaterih posestnikov in za katere morajo samo oni v primeri užitka skrbeti. Naše občine še komaj vedo o tej postavi; koliko vode poteče še po Soči v sinje morje, predno se bodo po njej ravnale? — Bog ve!

(Dalje prih.)

ŽIVINSKI HLEV.

V novejšem času zadobiva živinoreja če dalje več veljavo v kmetijstvu. Kmetovalci so začeli na njih pridelovati krmne rastline, naročevati si v tovarnah raznih krepilnih izdelkov („Kraftfutter“) i. t. d. Za vse to nismo, posebno v naših krajih, še pred malo desetletji nič vedeli. Začeli so tudi skoro povsod žlahtna živinska plemena, primerna krajem, obnebu zbirati in gojiti.

S kratka, kmetovalec se peča v naši dobi veliko bolj s živinorejo, kakor nekdaj, dobro vedoč, da je ona steber poljedelstva, splošnega kmetijstva. — Tudi v kmetijskem časnikarstvu je prišla živinoreja skoro da na površje.

Ker je naš „Kmetovalec“ v nekaterih številkah preteklega leta mnogo o „krmni“ razlagal, zdi se mi

primerno, da spregovorim tudi kaj o hlevih in sicer nekoliko splošnega. Vsakdo mora priznati, da je živini hlev to, kar je človeku stanovanje. Žalibog! da razumejo mnogi kmetovalci pod besedo „hlev“, štala, nizek, temen, s pajčevino premrežen prostor brez potrebne svetlobe, — kder je živina privezana. Po deželi se navadno imenujejo taki hlevi dobri, v katerih zaostaja voda (zavrnica) katera se živinskimi odpadki in steljo vred naredi debelo blato, na kojem mora uboga živinčica ležati. Lastniki enakih hlevov se veselje, da jim voda v hlevih zaostaja, rekoč: da se v njih gnoj dobro dela!

Kdor tako misli in govori, ne pozna pravega pomena hlevov. Uže poprej sem omenil, da ima biti hlev stanovanje živine, ne pa gnojišče!

Ne bodem sicer ugovarjal resnici, da je gnoj pod živino boljše zhranjen, nego na gnojišču; a kaj pomaga to, če škoduje živinskemu zdravju. Živinozdravniki nam prav jasno dokazujejo, koliko živinskih bolezni izvira prav iz navedenega uzroka. Blato pod živino neprenehoma razpada, se kroji ali gnjuje, pri tem se pa razvijajo razni plini (gazi), kakor amonijak (N. H. 3.) kateri dohaja pri dihanju se zrakom vred v pljuča, kder pa ne more, posebno kot tak, v nesnažni obliki koristiti, mariveč le škoduje. Taki obilni plini prouzučujejo pljučne, očesne in druge bolezni.

Kdor hoče imeti dober gnoj, (da bode tega ime na vreden!) naj si napravi umno gnojišče samo za se in naj gnoj v njem pravilno oskrbuje tako, da ga ne bo dež spiral, ne solnce sušilo; na gnojišču naj ga večkrat z gnojnico poliva, da se bo vrenje enakomerno vršilo, pa bo dosegel namen, kojega hoče v hlevu na škodo živini doseči. Stroške, katere mu prizade ne umna naprava gnojišča, mu dobrotu gnoja v kratkem povrne.

Prašati se moremo le, kaj je hlev in čemu nam je? Odgovor ni težak: Hlev je stanovanje živine, katero jo varuje hudih vremenskih in drugih sovražnih uplivov. Ako bi bila pod milim nebom temperatura celo leto taka, kakoršna je v mirnih, prijetnih poletnih nočeh, ne potrebovali bi nikakoršnih hlevov. A temperatura in vremena se v teku leta neprenehoma spreminjajo; med prijetne čase vrste se hudi, se solnpride dež, za dežjem mraz, za njim huda, žareča vročina, silne nevihte i. t. d. Živina bi morala mnogo trpeti in celo poginiti brez pribežališča, brez hleva. Kakoršen naj pa bo hlev? —

Hlev mora biti primerno visok; kajti le v visokem hlevu se lahko vzdržuje čist zrak. Ta je pa pol živeža. — Pri hlevu moramo dalje skrbeti za svetlobo saj je tudi ona potrebna živinju. Za to mora imeti vsak hlev dovolj oken; po njih dohaja ne samo svetloba v hlev ampak tudi čist zrak. Okna naj se nikdar nisko v steno ne vmestijo, ampak veselej visoko pod stropom, tako da ne more živina nikdar skozi nje gledati. To škoduje posebno konjem, kateri dobé vsled tega kaj lahko tako zvano bolezen „norost“ („Koller.“)

Tla hleva morajo biti neproderljiva, tedaj z opeko ali kamnitimi ploščami položena, da se po njih voda v napravljene jarke zbira in po teh v gnojiščno jamo poleg gnojišča odteka.

Ce je v hlevu mnogo glav živine na pr. 15 krav i. dr. treba uže samo za to dobrega hlapca, da je oskrbuje. Njegova naloga je ne samo, da živino krmi in napaja, ampak tudi da hlev o pravem času zrači, snaži in posebno trde odpadke proti iz hleva na gnojišče znaša. Za to treba posebno po letu skrbeti, da ne trpi živina zaradi prevelike vročine in škodljivih pli-

nov, koji nastajajo vsled kemičnih prememb (razkrojenja ali razpadanja). Ako tako ravnamo, nam je laže vzdrževati v takih hlevih primeren hlad in čist, zdrav zrak. Vzlasti, kder je pomaujkanje stelje, je tako ravnanje hvaleredno, ker sicer ni mogoče ohraniti potrebne snage na živini. Nasprotno pa smemo, če imamo mnogo stelje, po zimi po 2 do 5 in več tednov blato pod živino puščati. Kakor povsod sta tudi v hlevu prva pogoja umne živinoreje red in snaga. Oboje ne dopada in se ne prilega samo človeku, ampak hasne tudi živini. Red in snaga sta najlepše spričalo marljivega gospodarja.

Konečno naj še poudarjam, da treba po zimi v hlevu za zadostno gorkoto skrbeti; kajti le v primeru gorkem hlevu bomo obilo namolzi, če sicer tudi kravam umno strežemo, in mlade živali in sploh vsa živina se nam bo uspešno razvijala.

Alojzij Štrekelj.

Razne kmetijske vesti.

Kako se krompir, sadje i.t.d. obvaruje gnjilobe? O tem beremo v „Wiener Landw. Ztg.“ sledeče: Prav izdaten in cen pripomoček, s katerim se v kletih in na podih krompir, grozdje, jabelka in hruške obvarujejo gnjilobe, obstoji v tem, da se dotični prostori, predno se sadje potrže in krompir pospravi, skozi nekoliko dni dobro sé žveplenim parom napolnijo. V ta namen naj se vse odprtine, lukinje in špranje, dobro zapro in vsaj sé slamo zataknejo, notri pa naj se postavi žerjavnica, na kateri se vžge za okoli 100 kub. metrov prostora 30 do 40 gramov žvepla. Na to naj se tudi vrata skrbno zapro in prostor naj ostane nekoliko dni zaprt.

To delo naj se nekatere krat ponavlja, kedar se krompir dobro osušen pospravi, grozdje na niti narobe povesi in jabelka in hruške tako na stelaže položijo, da sad sadu ne dotika. Med enim in drugim žveplanjem naj se pa prostor prezračí. — Če tako ravnamo, se pospravljenega zdravega krompirja in sadja gnjiloba gotovo ne loti, uže ognjiti deli krompirja in grozdja se posuše; posamezna ognjita jabelka in hruške segnjijo sicer do konca — a gnjiloba se ne raztegne na zdravo sadje.

Niti krompir niti sadje ne nategneta znatnega okusa po žveplu, tudi ne zgubi krompir vsled tega kalilne moči.

Dr. Zuchristan, urednik izvrstnega baron Babo-vega vinorejskega časnika „Weinlaube“ je umerl dne 7. t. m. za mertvudom, kateri ga je zadel, ravno ko se je hotel pri c. k. ministerstvu za kmetijstvo k neki zarad fyloxere sklicani, strokovnjaški seji vsesti. „Weinlaube“ je izgubila v njem jako učenega in marljivega urednika, katerega ne bo lahko nadomestiti, ves vinorejski svet pa strokovnjaško izbroženega, neutrudljivega pospeševalca vinorejskega napredka, naš list odličnega prijatelja in podpiratelja. Vječna mu pamjet!

Dai-co ali japonska repa. Časnik „Journal d' Agriculture“ priobčuje v najnovejši svoji številki posnetek nekega poročila, podanega pariškemu dru-

štvu za aklimatizacijo, v katerem beremo, da se je poskuševalna setev neke med igličevje spadajoče rastline (Raphanus acanthiformis), koja v nje domovini, v Japanu Dai-co imenujejo, prav dobro obnesla. V sredini Francije iz originalnega semena pridelane rastline so obrodile prav lepe korene; mnogo jih je bilo po 90 centimetrov dolgih, in dolgosti primerno, so bili tudi zadosta debeli. Tudi zrelega semena se je dovolj pridelalo. Korenov okus ni prav redkvin, ne prav repin. Koren je znotraj čisto bel. Rabi se lahko za človeško prikuho, pa tudi za živinsko krmo.

Pridelovanje je prav prosto seje se koncem julija, koplje pa od konca oktobra do srede novembra, prav tako kakor naša navadna repa. Japanci jedo frišne, ali pa v koščke zrezane, posušene korene, katere na več načinov pripravljajo.

Papirnatí sodi. Nova ta znajdba se od dne do dne bolje širi; v zahodnem delu severno-amerikanskih združenih držav je uže 6 patentov in prav toliko fabrik za izdelavanje papirnatih sodov. Prvi patent je podeljen zrajdbi, po kateri se papir iz slame napravlja ter v kose — doge — stiska. Tako zadobljene doge so nekda trdnejše od hrastovih. Po drugi metodi se izdelujejo sodi kar naravnost iz mehke papirne mase in to s cela.

Dnevni red seje glavnega odbora c. k. kmet. društva Goriškega dne 17. t. m. ob 10. uri predpol.:

1. Poročilo dotičnih odsekov ob uzrokih, zaradi katerih se zmanjšuje število društvenikov — in kako temu v okom priti.
2. Prenaredbe glede ital. društvenega glasila „Atti e Memorie.“
3. Imenovanje novega pisarja.
4. Priobčenje uradnih spisov.

Tržne cene preteklega tedna.

Pšeniča. Hl. (hektoliter) v Gorici 8 gl. 45 kr., v Trstu 8 gl. 20 kr., v Ljubljani 8 gl. 10 kr. domača, 9 gl. 10 kr. banaška, v Marburgu 8 gl. 30 kr., v Ptuju 8 gl.

Rež. Hl. v Gorici 5 gl. 90 kr., v Trstu 5 gl. 70 kr., v Ljubljani 5 gl. 10 kr., v Marburgu 6 gl. 60 kr., v Ptuju 6 gl. 40 kr.

Ječmen. Hl. v Gorici 4 gl. 90 kr., v Trstu 4 gl. 80 kr., v Ljubljani 3 gl. 90 kr., v Marburgu 5 gl. 53 kr., v Ptuju 5 gl. 40 kr.

Oves. Hl. v Gorici 5 gl., v Trstu 4 gl. 90 kr., v Ljubljani 3 gl. 50 kr., v Marburgu 3 gl. 60 kr., v Ptuju 3 gl. 30 kr.

Ajda. Hl. v Gorici 5 gl. 60 kr., v Ljubljani 5 gl. 80 kr., v Marburgu 4 gl. 60 kr., v Ptuju 4 gl. 20 kr.

Proso. Hl. v Ljubljani 4 gl. 20 kr., v Marburgu 5 gl. 4 kr.

Turšica. Hl. v Gorici 4 gl. 90 kr., v Trstu 4 gl. 60 kr., v Ljubljani 4 gl. 80 kr., v Marburgu 4 gl. 70 kr., v Ptuju 4 gl. 60 kr.

Listnica uredništva. G. Fr. B.k v St. V. Kako hočete, da izrazimo svojo misel, dokler vsaj nekoliko ne prečitamo! Predmet je gotovo važen, a vse je na tem, kako bude razpravljan. Če je delo dobro in temeljito, je gotovo radostno in hvaležno sprejememo. Pošljite nam, če Vam drago, vsaj nekoliko na poskušajo.