

gospodarske, obertnijske in národske.

Izhajajo vsako sredo in saboto. Veljajo za celo leto po pošti 4 fl., sicer 3 fl.; za pol leta 2 fl. po pošti, sicer 1 fl. 30 kr.

V Ljubljani v sredo 5. avgusta 1857.

Največje potrebe našega kmetijstva.

Govor gosp. prof. dr. Hlubek-a v velikem kmetijskem zboru na Dunaji 15. maja 1857.

Po predgovoru, v katerem je gosp. govornik od kmetijskih družb, njih poklica in njih delavnosti govoril in razložil, kako naj se obnašajo in kaj naj počenjajo, da so kmetijstvu svoje dežele v korist, je začel tudi od tistih potreb govoriti, katerim kmetijska družbe, če bi še tako rade, ne morejo vstreci, in katerim le vlada našega cesarja in gospoda zadostiti zamore.

Te potrebe želim ob kratkem razložiti — govori gosp. profesor na dalje — nadjajoč se, da me bo slavni zbor poterpežljivo poslušal; saj nismo na Dunaj prišli, da bi se kratkočasili, ampak zato, da se o tem pogovorimo, česar je v povzdigo kmetijstva potreba; zapustili smo svoj dom in se v stolno mesto podali, da bi svojemu vladarju, ki je tako krepak v slavnih djanjih, tudi djansko pokazali, da je obdelovavcom njegovega velikega cesarstva živo mar za edino, močno in premožno Austrijo.

Poglavni stebri, na ktere se kmetijstvo opira, sta delo in kapital, — česar pa nam najbolj pomanjkuje, je, da delavcov manjka in pa za gospodarstvo potrebnega dnarja; to poslednje se očitno vidi iz tega, da toliko kmetij pride na kant. O potrebi naselnikov nočem govoriti, — tudi od tega ne, da bi potreba bilo, da bi se tudi tistih 23 dni delalo, kateri so od sv. cerkve preklicani prazniki, in da bi se ob času velike potrebe tudi vojaki rabili za kmetijske dela, — ampak le zastran kapitala (dnarja), ki ga kmetovavec za svoje gospodarstvo potrebuje, hočem omeniti, da skor ni dežele v Evropi, v kateri bi kmetovavec tako težko dnarja na pósodo dobival kakor v našem cesarstvu.

Ta težava pa je od tistega časa najhuja postala, odkar sirotinski dnarji (Waisengelder) ne ostajajo več v deželi.

Edine posojilnice, ki so po letu 1848 še ostale, so hranilnice (šparkase). Ni mi treba na dolgo in široko dokazovati, da hranilnice, kakoršne so dan današnji, niso v stanu, kmetijstvu z dnarjem dostojno pomagati. One se še niso v podružnice razdelile, še ne objemajo vseh krajev svoje dežele, so skor le za glavne mesta, in nimajo še do dan današnjega dne nobene prave, od zvedenih mož poterjene podlage za cenitev tistih reči, za ktere se pri njih posojila išejo. Kdor tedaj pri njih dnarja na pósodo išče, mu mora prav biti kakor koli mu cenivci samovoljno njegovo posestvo cenijo, in dokaj dnarja mora včasih še pred potrositi, preden le kaj malega na pósodo dobi.

Vse te potrebe so bile tudi na višjem mestu spoznane; osnovali so tedaj zastavnicu na Dunaji, ktera ima kmetovavcom z dnarjem pomagati, toda ne manj kakor 5000 gld. na pósodo dajati.

Al s to napravo ni našim potrebam dosti pomagano; tista silna velika množica kmetov, katerih celo premoženje skupaj ni 5000 gold. vredno, ne more od te dobrote celó nič doseči, in vendar bi treba bilo, pred vsem na potrebe teh malih posestnikov gledati. Tem pa ne more pomagati nobena posojilnica na Dunaji, in če bi jo tudi modrost Salamonova na noge postavila; ako se hoče tem pomagati,

se jim mora pomoč blizo na roke dati in posojilnice morajo takošne biti, da ne poznajo le zemljiša tistega kraja, temuč da so jim znani tudi ljudje, kateri potrebujejo dnarja na pósodo.

Take posojilnice bi bile podružnice hranilnic (šparkas), po deželi razkropljene, po potrebah osnovane in od višje vlade podpirane.

Ne bom se spušal v nasvete, kako naj bi se osnovala take podružnice; reči pa moram, da se tem potrebam zamore le s tem pomagati, ako visoko vladarstvo to reč tako napravi, da bi se sirotinski dnarji v hranilnične podružnice stekali ali pa se napravile samostojne kase sirotinskih dnarjev v vsaki deželi, — da bi se vpeljalo umertvenje posojil in določile gotove pravila, po katerih se imajo ceniti posestva, ktere hoče kmetovavec zastaviti, — da bi se poštnina pri pošiljanji šparkasnih bukvic zavolj upisovanja odrajtanih činžev in umertvenih zneskov znižala, in pupilarna ali sirotinska varnost čez nepotrebno ne napenjala, ampak le kar je prav.

Da je res potreba očitna, da bi se poštnina za pošiljanje šparkasnih bukvic znižala, se lahko vidi iz enega samega izgleda, ki ga hočem iz Štajarskega povedati. Ako se šparkasne bukvice iz gori omenjenga namena pošiljajo, da se posojilo od 100 gold. v 36 letih izbrise, bode poštnina, če stanuje kmet, postavimo, 16 milj od Gradca (na priliko, v Slovenjem Gradcu), v vsem skupaj znesla 116 goldinarjev, tedaj za 16 goldinarjev več kakor se je kmetu posodilo.

To tedaj kar sem za polajšanje vsega tega nasvetoval, da bi kmetovavci za svoje gospodarske potrebe v prihodnje lože in blizo doma dnarja na pósodo dobivali, je ena poglavnih želj v pripomoč kmetijstvu. (Dal. sl.)

Žito in kruh.

Ljudska omika stoji v ozki zvezi z obdelovanjem polja in s sejo žita. Vsak narod, kateri se je precej od začetka z poljedelstvom pečati začel, je v kratkem času višjo stopnjo omike dosegel, kakor oni, kateri si je s lovom ali z živinorejo vsakdanji živež dobival.

Visoka stopnja omike starih Gerkov in Rimljanov nam jasno dokazuje, kako neobhodno potrebno je poljedelstvo gledé na duševni napredek vsakega naroda. Kmetijstvo dela človeka mirnega in navdaja ga z ljubeznijo proti domovini njegovi; pastirstvo in lov pa delata človeka divjega in neobtesanega, pa tudi storita, da mu ni veliko mar za domovino, ker tak človek le tje ide, kjer je zverine in paše dovolj. Ravno tako se je godilo s starimi narodi; nekteri so se precej poljedelstva poprijeli, ter so s tem svoje blagostanje in omiko utemeljili. Večina pa narodov poprijela se je lova in pastirstva, ter je tako v vsem zaostala.

Ne dá se dvomiti, da najperva hrana ljudem bilo je sadje, in da še le pozneje so korist in dobroto žita spoznavati in ga za hrano upotrebljevati začeli; kadaj? — nam ni znano.

Basnoslovje starih Gerkov nam pripoveduje, da je Ceres najpred v Sicilii, potem pa v Atinjah ljudi žito po-

znovati in se ga posluževati učila, v tem, ko je svojo hčer Proserpino iskala, katero ji je bil Pluto ukradel in v svoje podzemeljsko domovanje zavlekel. Latine pa je Evander okoli leta 2740 pred Kr. rojstvom žito sejati in za hrano pripravljati naučil.

Ali naše verle slovenske gospodinje, ki znajo lep in okusen kruh peči, da malo kje tako, naj nikar ne mislijo da so žene pred kakimi tri ali štiri tavnent leti tako kruh pekle, kakor ga one sedaj pečejo. V početku so ljudje sirovo zernje vživali, kakor jim ga je polje darovalo. Turki še dandanašnji sirovo žito hrustajo, in prav dobro se jim prileže. Navadno ga pa pražijo, kakor pri nas kavo, in ga potem jedó. Sv. pismo nam pričuje, da še ob časih, ko je naš Izveličar na svetu živel, so judje sirovo zernje po njih vživali. Ko je namreč naš Gospod in Izveličar s svojimi učenci preko polja šel, in ko so oni lačni bili, so si žitno klasovje tergali in ga vživali; ker se je pa to vsaboto zgodilo, so farizeji itd.

Žito pražiti je zeló stara navada si jed iz njega pripravljati. Rimljani so iz začetka sirovo zernje kuhali, in so ga potem jedli, kakor mi sedaj rajz jemo. Pozneje pa so začeli nekteri narodi, med ktere tudi Rimljani spadajo, žito v možnarjih tleči in drobiti; ta drob so potem kuhali in si neko kaši podobno jed pripravljali. Berž ko ne so po tem načinu tudi stari Slovani žito vživali, kar iz tega vidimo, da še sedaj vsi narodi slovanski kašo med vsemi jedmi najbolj obrajtajo. Kakor sedaj mi ječmenovo in proseno kašo jemo, tako so naši predniki kašo pripravljeno iz različnih žit jedli. Da je nekdanjim Slovanom kaša najdražja in najpoglavitnija jed bila, se vidi iz sledečih narodnih prislovič: Čeh pravi: „Kaša mati naša.“ — Slovenec: „Kaša je otročja paša.“ — Poljak: „Kaša v nedelje, kaša v ponjedjaljek; my do školy, kaša za nami; my do domu, kaša za nami.“ (t. j. ni dneva brez kaše). Madžarji so Slovakom sledečo gnjusno poslovico zavoljo njihove ljubezni do kaše izmislili; „Kaša nem étel, Tót nem ember (t. j. kaša ni jelo, Slovak ni človek).

Kruh ima vendar veliko prednost pred kašo, kajti on služi večini ljudi za najpoglavitnijo hrano telesa. Zato pa tudi Slovenec že od nekdanj kruh kakor najboljši dar nebeški spoštuje in se srečnega čisla, če kruha ne strada. On tudi vsako drobtinico kruha, ki mu je z rok padla, skerbno pobere, jo poljubi in pospravi, da konca ne vzame; zraven pa pravi: „V vsaki še tako mali drobtinici prebivlje sv. Duh.“

Ker se tukaj ravno o kaši in kruhu govori, naj pristavim še neko pripovedko, katero so mi moja mati večkrat pravili: Neki hlapec je službe iskal. Prišel je do prve hiše in je poprašal gospodinjjo: „kako pri vas kašo hladite?“ Ona mu je odgovorila: „na okno jo postavimo.“ Hlapec reče: „tukaj ni služba za-me,“ ter odide. Pride do druge hiše pa zopet popraša: „kako pri vas kašo hladite?“ Odgovorijo mu: „vode prilijemo.“ — Tudi tukaj ni služba za-me“ — odgovori hlapec in gré dalje. Pride do tretje hiše in ravno tako popraša: „kako pri vas kašo hladite?“ Odgovorijo mu: „kruha v njo nadrobimo.“ Tukaj je služba za me — veselo uzklikne hlapec, ter se koj pogodi s gospodarjem in nastopi pri njem službo.

Rimljani dolgo niso vedili, kaj je hleb (kruh). Še le okoli leta 400 pred Kr. rojst. so počeli iz melje testo delati in iz testa hleb peči, kar so se od gerčkih pekov naučili. Ko so naši predniki kruh peči začeli, jim je bilo treba melje. To so dosegli po raznih potih. Nekteri so si žita nasipali v možnarje, ter so ga tako tolkli kakor mi sedaj orehe za potico tolčemo; drugi so dva plošasta kamna vzeli, so med nje žita nasipali, ter so gornji kamen po spodnjem vertili tako dolgo, dokler se žito ni v meljo (moko) spreobrnilo. Iz tega so napravili pozneje žermle (Handmühlen), kakošne še sedaj revnejši kmetje v naših krajih imajo.

Mitridat, kralj poatski in bitinijanski, je prvi premišljevatil začel, kako bi bilo mogoče, da bi voda mline gonila. Njegovo premišljevanje je imelo dober vspeh in v

kratkem času so ob rekah in potokih mline staviti začeli. Rimljani so leta 50 pred Kr. mline na vodo napravljati začeli. Pod vladarstvom cesarja Augusta je že samo v Rimu 300 pekov bilo, ki so svoje lastne pekarije in mline imeli. Pod vladarstvom ravno tega cesarja so tudi mline na sapo delati začeli. — Sedaj je število mlinov v našem cesarstvu 50.000.

Vunanja slika kruha pri starih narodih bila je zeló nezveršena in nerodna, pa tudi okus ni bil tako prijeten, kakor je sedaj. Berž ko ne je bil hleb nizek, ker so ga navadno lomili, ne pa rezali, kakor ga mi sedaj režemo. V nekterih krajih Štajarske na meji hervatski še dan današnji navadno iz prosene melje neki čisto nizek kruh pečejo, ktere ga ne režejo, ampak ga lomijo: Ime temu kruhu je: „Jerpica ali krajnska potica.“

Koliko vrednost ima žito za nas, se vidi iz tega, da, akoravno se ga v Austrii na leto blizo 247 milijonov vagonov pridela, se ga še vendar precej veliko iz tujih dežel k nam dovažati mora, da nam ni treba brez kruha biti.

A. K. Cestnikov.

Sege, navade in narodne pripovedke Slovincov v bistriški okolici na Notranjskem.

(Dalje in konec.)

Proti gojzdu naprej gredé se vsak hip zagleda kaka v zemljo pogreznjena dolinica v podobi kotla. V teh dolinicah zelenijo njive in posebno krompir povračuje kmetiču njegov trud. V plitviši taki dolinici je drevje nasajeno, ovce imajo namreč v nji kozaro. Ob hudi vročini in v noči jih zaženejo pastirji tu sém.

Gojzd se pa zmiraj in vsako leto dalje odmikuje in vsako leto je bolj redek in ga je manj. Ni se pa temu čuditi, ako se pomisli, koliko milijonov lemoninih dilic se vsako leto od tod v Terst pelje.

Vernimo se zopet k popisu šeg ali običajev bistriških Slovincov, navadno le Bistričanov imenovanih, ker zdaj ni naš namen kraja opisovati.

V postu, ki ga tu korizem *) imenujejo, se ne nahaja nič znamenitega, samo to, da o poli posta „babo žagajo“. (O Kurantu govorivši sem tudi to omenil). Porodniki pravijo otrokom: „Idite gledat, kako bodo o poldne babi vrat prepilili.“ Otroci radovedni grejo gledat, da bi to pilenje vidili, pa zamudijo kosilo. Stari ljudje pripovedujejo, da je enkrat to pilenje resnično bilo. Naredili so namreč veliko slamnato ženo in so jo prepilili. Kakor sem že enkrat v nekem listu „Novic“ omenil, je to podoba Zime.

Nobenega praznika ne obhajajo Slovinci v bistriški okolici tako slovesno, kakor ravno Velikonoč, ki jo uzem imenujejo. Ta beseda menda pomeni toliko kakor „iz zime“, „konec zime“. Že dolgo pred se vse pripravlja za veliki dan. Veliko saboto se pišejo pirhi, jagnjeta koljejo, pleča kuhajo in pogače pečejo.

Otroci, ki že komaj tega dné čakajo, dobivajo nove oblačila in porodniki si prizadevajo kar najbolj morejo jih razveseliti. Ko se zarja velikonočnega jutra napoči, je že vse na nogah. Vsak ima nekoliko pirhov v roki pa se igrajo za-nje. Osobitost tega dné je to, da pravijo, da se ne spodobi jesti, ko je solnce že zašlo, zato v vsaki hiši že po peti uri povečerjajo. Po večerji gredó dekleta te ali une vasi na kak grič ter sedé prepevajo temu dnevu pristojne pesmi. Vse se veseli neskončno veselega dneva. Solnce je palo za milost božjo in tako se konča resnično slovesno praznovan „uzem“.

Kakor povsod po Slovenskem tako tudi tukaj večer pred Ivanjo po hribih gorijo kresi. Ta navada je zelo stara in izvira iz poganskih časov. Nekteri terdijo, da so ti ognji spomin turških roparskih vojsk. Ko so Turčini se bližali, so

*) „Korizem“ iz latinske besede quadragesima in iz laške quaresima. Pis.