

gospodarske, obrtniške in narodne.

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

V Ljubljani v sredo 22. marca 1876.

O b s e g: Iz poročila o delovanji in konečnem računu prve Kranjske sirarske družbe „Bitnje“ v Bohinju. — Kmetijski zgodovinski spomini vsega sveta vredjeni po mesecih. (Dal.) — Navod za pridelovanje lanů in prediva po Belgiškem načinu. (Dalje.) — Zapisnik odborove skupščine Matice slovenske 16. svečana 1876. — Slovansko slovstvo. — Kako se Slovanom godí v liberalni Avstriji. — Deželni zbori. — Mati ga izdá. (Dalje.) Naši dopisi. — Novičar.

Gospodarske stvari.

Iz poročila

o delovanji in konečnem računu prve Kranjske sirarske družbe „Bitnje“ v Bohinju

gledé na sirarsko dôbo od 25. maja do 6. okt. 1875. *)

Ta družba je čisto planinska, kajti ona ne deluje v dolini, ampak edino le v planini, in zdaj samo na Bitenjski planini. Odvzet namreč jej je priljubljeni Govnjač. Po njegovih glavicah in dolincih nič več ne raste trava za Bitenjska in Lepenška goveda, ki so preteklo poletje, ko je prišel navadni čas prese-litve na-nj, milo pogledovala po njegovih masleno-travnatih dninah, ki jih obrtniška družba menda iz neke malenkostne kljubljivosti tudi za visok denar tem go-spodarjem več prodala ni. In Bog vedi, kaj bo čez ne-koliko časa pa še s samo Bitenjsko planino, za-stran katere se v pravdi z Blejsko grajščino razsodba glasi na to, da samo „Poljana“ je lastnina kmetov, vsa njena okolica pa lastnina grajščinska. Poljana pa meri le 21 oralov in 780 sežnjev, je tedaj prav maj-hen planinsk kos, ki ga družbini trop v dobrih treh dneh skoraj popase. Okoli ležeči pašni prostori so pa po tej razsodbi grajščini za lastnino pripoznani, in je zavolj paše, katero se od nekđaj brez ovire kmetje tukaj vživali, rečeno, da bo v svojem času vredjena ali regulirana. Kmetje pripovedujejo, da, ko so hodili v Radoljico k obravnavam zarag razločenja gozdov, so jim gospodje komisarji vedno zagotavljali, da paša po gozdih ostane pri starem, kakor je od nekđaj bila. Al, kakor se dandanes ravna, to ni po starem, to je čisto nova pesem žalostinka za živinorejce Bohinjske.

Pri tacih žalostnih prizorih pa — se ve da — ne kaže tej družbi kar brez premisljaka postavljati na pla-nini novega sirarskega stanů, dasiravno ga živo potrebuje in že nad 500 gold. v ta namen nabranega denarja ima. Zato si za zdaj pomaga le z navadnim planinskim stanom, ki je nekoliko za sirarijo pripravno predelan.

*) To poročilo je gospod župnik Mesar, kot voditelj sirarske družbe, poslal centralnemu odboru družbe kmetijske v razgled, ki ga je, ker je jako zanimivo, a tudi podučno, sl. odbor izročil vredništvu „Novic“ s prošnjo, naj ga natisne. Vred.

Pripognimo se pri njegovih nizkih vratih, stopimo va-nj, da pregledamo in nekoliko prevdarimo družbino podelovanje mleka v sir in njega vspeh z ozirom na preteklo poletje.

Družba obstoječa iz 14 gospodarjev je planovala in sirila od 25. maja do 6. oktobra, tedaj skozi 135 dni. Molzne živine je imela vse vkup 110 krav in 52 kóz.

Vsak planšar je mleko, potem, ko si ga je neko-liko za svoj povžitek odlil, koj po molži zjutraj in zvečer nosil v sirarijo, kjer se mu je od vsake molže posebej po bokalih in maselcih zapisalo v tedenski zapisnik, ki z okvirom obrobjen očitno visi na steni vsakemu v poljubni pregled in prepričanje, da je prav zapisano. Ako kdo zahteva, se mu mleko ravno tako na drobno po vsaki molži še posebej tudi v lastno knji-žico zapisuje, katero z mlekom vred vselej v sirarijo prinese in spet odnese ter o priliki množino nanošenega mleka iz nje doma lahko pošteva.

Skupni tedenski zapisnik se v nedeljo prinese iz planine predniku ter gori drug prične. Iz njega prednik vse mleko ravno tako na drobno in posebej prepiše še v velike mlečne bukve, pri njemu hranjene, v katerih vsak ud svojo stran v ta namen ima.

Veseli napredek je, da ta družba, ki je pri svoji prvi ustanovi celo sirarsko dôbo le tri molže (v začetku, sredi in na koncu planovanja) mleko tehtala, ga zdaj tako natanko meri in zapisuje v nalašč za to vravnane zapisnike. Brez tega bile bi marsikateri nenatančnosti in iz njih izvirajoči prepiri neizogibljivi, kakor se je pokazalo prvo leto družbinega obstanka. Kozarji so se pritoževali, da se je tak dan za tehtanje odločil, ko koze niso bile pri najboljšem mleku; enako kravarjem ni bil vsaki dan za to po volji. Ali bi ne bilo moglo katerega tudi mikati, zvečer živine ne do čistega po-molsti, da bi zjutranja za tehtanje odločena molža obil-niša bila? In če tudi ni sam tega storil, je morebiti družega sumničil in tako vznemirjen bil. Ko je bilo mleko merodajno za delež vsacega uda iztehtano, manj vesten deležnik ni več toliko skrbel, da bi bila živina njegova kolikor mogoče veliko mleka še dalje pridobi-vala, ne misleč, da je s tem sam in vsa družba poško-dovana. Ali se je po takem čuditi, da so previdniši in vestniši se o tem pritoževali? In kdo vé, ali ni kate-rega lakomnost premotila, da je od tiste molže, ki je imela tehtana biti, manj mleka, kakor sicer navadno, za svojo potrebo odbil? Sumničenju, prepiru in nevolji sploh so pri takem površnem delovanji na široko vrata

odprta. In kakor je neutajljiv veliko boljši uspeh skupnega sirarstva kakor posameznega maslarstva, bi bila vendar gotovo Bitenjska družba že razrušena, ako bi se vsakdanje natančno merjenje in zapisovanje ne bilo vpeljalo, pri katerem je vsak le tega deležen, kar res prinese, a s tem spodbujen, kar največ mogoče mleka nanositi, tedaj nič zanemariti, nič potratiti po nepošteni misli, da ne bo sam, ampak vsa družba trpela.

(Dalje prihodnjič.)

Kmetijski zgodovinski spomini vsega sveta vredjeni po mesecih.

Po „Oesterr. Landw. Wochenblatt.“

(Dalje.)

Meseca marcija.

- | Dné | Leta | |
|-----|-------|---|
| 11. | 1857. | se je ustanovila v Bischofswerdi družba za rejo lanú in umno pridelovanje prediva na Saksonskem. |
| 12. | 1772. | se je začelo na cesarski grajščini Mercopalji poleg Reke prvo izrejevanje ovac žlahnega plemena s 400 ovcami deloma Španjskimi (Merinoškimi), deloma pa s Padovanskimi, in pa s 30 ovni izvirne čiste Merinoške krvi. |
| 12. | 1844. | Razglas ukaza proti razširjevanju kuge smrkovih in črvivih kónj na Pruskem. |
| 15. | 1846. | Prva poskušnja s plugom, ki ga sopár goni, iznajdenem po lordu Willoughby in Osborne v Grinstorpu na Angleškem. |
| 16. | 1776. | Kmet Krištof Schneider v Podebulu pri Zeitzu je po nasvetu Schubartovem prvi sejal rdečo deteljo, ki jo je iz Štajarskega dobil; in je s tem postal začetnik deteljne setve v srednji Nemčiji. |
| 16. | 1802. | so se začele prve poskušnje gnojenja s koščeno moko po Frideriku Kroppu v Solingenu na Nemškem. |
| 17. | 1861. | se je odprava sužnosti na Ruskem s prižnic oklicevala. |

(Dalje prihodnjič.)

N a v o d

za pridelovanje lanú in prediva po Belgiškem načinu.

Spisal Andrej Piskar.

Dela po setvi, pletev, zoritov za predivo in za seme, spravilo.

(Dalje.)

Na ravno ta način kakor tukaj, se godi lan tudi v drugih stoječih ali tekočih vodah, v jezerih in rekah. Ako se lan v jezerih in rekah godi, treba je plave k bregu privezati, da jih voda ne odnese.

Pri plavih se napravi spodnji in zgornji okrog iz remeljnov, ter se oba s steberci in vezmi dobro zvežeta tako visoko, kakor je lan visok. Po dnu in po stranéh se obijejo late tako gosto, da je med njimi po 3 do 4 palce prostora. Pripravno je, če se ena stran odpreti dá, da se lahko od strani vlaga in se zapre, kedar je plav poln.

Ko je čas lan vlagati, se ta, kakor je v snopih povezan, k godilnici spravi, da se lahko vlaga. Pri godilnicah, kjer se voda iz njih izpušča, gre ena oseba v godilnico in začne vlagati snope po konci v godilnico.

Snopi se stavijo trdo drug k drugemu, da se prostor porabi kolikor se dá. Tudi zato je boljše trdo vlagati, da voda skozi ne teče in raztopljenega žlezca ne odnaša, ker je to slabše za lan. Ob stranéh in po dnu se mora vložiti slama, ako godilnica ni posebno čista. Lan se mora vselej tako vlagati, da so korenine na tla obrnjene, ne pa narobe, kajti steblo se pri koreninah prej zgodi kakor pri vršičih. Vsled solčne in zračne toplote je pa ravno voda pri vrhu topleja kot pri dnu, in tako se steblo povsod enako godi. Če bi se pa lan nasprotno vlagal, je to ravno narobe; korenine bi se pri vrhu že pregodile, predno bi bili vršiči godni. Iz tega vzroka tudi ni dobro lanenih snopov polagati, ker bi se ravno tako zgorenji hitreje godili kot spodnji, a še ti pri koreninah prej, kot pri vršičih.

Ko je lan vložen, ali ko je godilnica polna, se po vrhu zopet s slamo pokrije, z diljami ali krajniki obloži in po teh diljah se denejo zopet krajniki ali dilje počez, in te se potem s kamni oblože, da se lan ne vzdigne, in se voda na-nj spusti. Obložiti se pa mora toliko, da ga voda ne vzdigne in da voda čez deske stoji, kajti iz vode ne sme lanú nič gledati, ker če bi vil dalje časa iz vode, bi ga toliko odgnjilo, kar ga ben moli. Izprva, ko je lan suh, močno sili na vrh; ko je pa enkrat moker in se goditi začne, ga voda manj vzdiguje.

V plave se lan ravno tako vlaga, kakor smo zdaj videli, snope po konci in trdo. Plav se mora pri vlaganju tako postaviti na pripravljene rante ali drugo tako pripravo, da se potem, ko je poln, lahko v vodo potisne. Plavi v napravljenih godilnicah se samo obteže s kamenjem, da se potopé do dna. Če se pa plavi v stoječih vodah ali pa v rekah godé, je pa treba plave k bregu privezati, da jih voda ne odnese. Tudi se mora tukaj paziti, da se s kamni ravno prav obteže, da ne pridejo pregloboko v vodo in se ne potopé v globočino. Ko se lan začne goditi, se tudi začne bolj potapljati in treba je kamenje odjemati.

V godilnicah s stoječo vodo je dobro, da voda kakih 6 palcev čez lan stoji, ker se posebno ob vročini voda na površji zeló zgreje tako, da bi se lan po vrhu prehitro godil in na škodo šel, predno bi bil spodnji goden.

Čez nekoliko dni potem, ko je lan vložen, se začne voda rumeneti, peniti, mehurje delati in po kislem dišati. To je neko kipenje ali prav za prav predgojenje.

Pri gojenji je treba paziti na mnogo okoliščin. Suh lan se počasneje godi, kot zelen; debela in hodneja stebila so hitreje godna, kot tanka in lična. Zato je treba lan izbirati in vsako sorto posebej goditi. Trji lan se počasneje godi kot manj zrel. Lan, ki je rasel na različnih tleh, se tudi ne godi enako. V slabem in deževnem vremenu se počasneje godi, kot v lepem in toplem. Ako je lan sploh lepo rasel in je vreme srednje toplo, se lan godi 12—14 dni. Če je pa vreme topleje, poleti, je lan tudi v 8—10 dnevih goden. V mrzlem vremenu, pozno jeseni se lan tudi po 3 tedne godi. V zeló mrzli vodi pozno jeseni se lan zeló počasi godi, da, pri nizki gorkoti se gojenje celó vstavi, da ne gré naprej, in zato ni dobro lanu pozno v jeseni vlagati, kedar se je bati mraza ali zime, ker bi se moral lan v takem primerljivi negoden iz vode vzeti in shraniti.

Kolikor je topleje vreme, toliko hitreje začne lan kipeti, pri tem se pa tudi močno vzdiguje in kviško sili. Če je vreme toplo, je kipenje že v 4 ali 5 dnevih na vrhuncu svoje delavnosti in takrat se prične pravo gojenje. Ko se prične pravo gojenje, postane lan težji, začne zopet padati in se v vodo potapljati. Zdaj se začne žlezec razvezovati in krojiti. Zdaj nastopi tudi ona doba, ki ima največ v sebi, da je lan ravno prav,

gospodarske, obrtniške in narodne.

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

V Ljubljani v sredo 29. marca 1876.

O b s e g: Shod izvedencev živinorejskih pri c. k. ministerstvu kmetijstva na Dunaji. — Iz poročila o delovanji in konečnem računu prve Kranjske sirarske družbe „Bitnje“ v Bohinju. (Dalje.) — Kmetijski zgodovinski spomini vsega sveta vredjeni po mesecih. (Dal.) — Navod za pridelovanje lanú in prediva po Belgiškem načinu. (Dalje.) — Recenzija „Latinske slovnice“. (Konec.) — Nemčurske demonstracije grofu Antonu Auerspergu. — Mnogovrstne novice. — Mati ga izdá. (Dalje.) — Deželni zbori. — Naši dopisi. — Novičar.

Gospodarske stvari.

Shod izvedencev živinorejskih

pri c. k. ministerstvu kmetijstva na Dunaji.

C. kr. ministerstvo kmetijstva ima resno voljo po vseh deželah povzdigniti rejo goveje živine, ki je v mnogih deželah Avstrije močen steber blagostanju.

Da pa doseže ta cilj in konec gotovo, lotilo se je tega dela pri korenini, to je, izvesti hoče pred vsem: kakošna goveda ima dandanes vsaka dežela, kaj se pogreša tu in tam, in kako bi se dalo potreščinam na pomoč priti?

Izvesti vse to, je poklicalo na Dunaj 21., 22. in 23. dne t. m. iz različnih dežel našega cesarstva v govedoreji izvedenih móž, do katerih ima po njihovem dosedanjem delovanji popolno zaupanje, da morejo v gori navedenih vprašanjih pravo poročati in dano jim nalogo tudi dobro izvršiti.

Gotovo je ta pot prava pot, ki more peljati do zelenega cilja.

Prvo je tedaj, da ministerstvo točno izvé, kakošna goveja plemena imajo dandanes različne dežele. Ta pozvedba bo podlaga, da se rešijo druga vprašanja, kako v vsaki deželi stanovitno obraniti, kar je pravo in dobro, in kako polagoma odstraniti, kar je napačno, in slabo nadomestiti z boljim.

Vse to pa, se vé da se ne dá doseči brez dejanske pomoči; treba, da ministerstvo z denarno podporo na pomoč pride, kjer dežele same ne morejo si pomagati.

In tako bodo že letošnje leto potovali izvedenci, katerim ministerstvo zaupa, da so kos svoji nalogi, po različnih deželah, da preiščejo v vsakem kraju krajne razmere in ogledajo njegova goveda, in da potem na te preiskave naslonjeni svoje nasvete stavijo.

Izvolilo si je pa ministerstvo za vse naše Avstrijske dežele 5 poročevalcev (referentov), katerih nekateri bodo po več dežel v svoj ogled in svojo preiskavo vzeli. Tako je naš častiti rojak gosp. Povše, profesor kmetijstva na deželni kmetijski šoli Goriški, ki je v svojem predavanji in svojih spisih kazal, da je mož zato in da zasluži zaupanje ministerstva, izvoljen za referenta za Kranjsko, Goriško, Istersko in en del Dalmacije, Koroške in Štajarske. — Prof. pl. Kalteneger in še drugi trije strokovnjaki prevzemó ostale dežele Avstrijske.

Po tej poti bode ministerstvo dobilo zanesljiv material, da na tej podlagi se povzdigne govedoreja Avstrijska na višo in kmetovalcem koristnejo stopinjo, vsaj je še zmirom resnična beseda ta, ki pravi, da „živina je največe bogastvo kmetovo.“

Iz poročila

o delovanji in konečnem računu prve Kranjske sirarske družbe „Bitnje“ v Bohinju

gledé na sirarsko dóbo od 25. maja do 6. okt. 1875.

(Dalje.)

Tukajšnje družbe se prav za prav še le pri kotlu začnejo, kajti pašo in molžo svojih krav in kóz še vsak gospodar kakor mu drago sam oskrbuje. To ravno pa je gledé umnega planinskega gospodarstva pomanjkljivo. Paša, molža in oskrbovanje planinskega osebstva bi se imelo opravljati vse na družbini račun. Polovico čvrstih planšaric bi se tako lahko vtrpelo; njih roké bi v dolini na plevelnih njivah, pri grabljah in srpu več zalegle, kakor pa na planini, vzlasti zdaj, ko z mlekom družega opraviti nimajo, kakor to, da pomolženo naravnost v sirarijo nosijo. Ali Bog vedi, kedaj pridemo še le do tega, ker zdaj le še slabo računati znamo in pravimo: „če gré paša, molža, sploh vse oskrbovanje živine in osebstva na družbini račun, se družbi namnožijo stroški, ki bodo v primeri tudi mene zadeli; ako pa dam na planino svojo hčer, svojega fanta in ga živim s svojo moko, svojim mlekom, me vse to nič ne stane.“ Tedaj svoje hčere, svojega sina močí in dela, domače moke itd. nič v poštev ne jemlješ? ali ni tudi vse to denarja vredno, ako bi ti vse to drugod bolje ne zaleglo, in morebiti polovico več vrednosti dajalo, kakor bi se ti za pašo, molžo itd. na družbini račun opravljeno stroškov zateklo?

Kakor bi se brez dobro vredjenega zapisovanja ne bilo ogniti družbi škodljivih prepírov, tako ne bi bilo mogoče, ne pri sklepnem računu, ne že koj sproti vsak dan ali vsaj vsak teden se prepričati, ali se nareja mlečnih izdelkov v pravi primeri z množino podelanega mleka, — nič zanesljivega ne bi se dalo sklepati o sirarjevi spretnosti itd., če pa se vse to ne vé, tedaj tudi ni spodbude ne za zasledovanje in odvrnitev kakih neugodnih vzrokov, ne spodbude za kake potrebne zboljšave.

Na podlagi prav vravnanih zapisnikov je pa vse to hitro razvidno, in se je preteklo dôbo pri Bitenjski družbi naslednje pokazalo:

Mleka je sirar skozi 135 dni vsega vkup prejel 33.893³/₄ bokalov.

Iz teh 33.893³/₄ bokalov mleka je naredil:

- a) Mastnega sira 7890¹/₄ funta. Vagan je bil po 2, 3 do 4 mesece star, sploh takrat, kedar se je odpošiljal po svetu na kupčijo, tedaj že precej osušen;
- b) kuhanega masla 37²/₄ funta. Pri najboljši molži je bil namreč enekrat kotel za vse mleko premajhen; zato se je ostalo mleko na izvrženje smetane postavilo, in od tod to maslo;
- c) skute, prav dobre, skoraj presilno maslene, ki dobro polovico več redivne moči memo puste pri maslarstvu pridelane ima 4128 funtov. Ostala siratka se ni zapisovala, ampak koj sproti gospodarjem po primeri mleka za rejo prešičev razdeljevala.

Kako se je tedaj družbino delovanje obneslo? ali je dosti spretno delal sirar in družnike zadovolil?

Ker je namen te sirarije izdelovati le mastni sir in skuto, in se je povedana mrvica masla le izjemno naredila, hočemo sirarja tudi edino le po pridelku sira in skute soditi, pri tem pa ne pozabiti, da manjšega izdelka ni vselej on sam kriv in je nedvomljivo to, da po različnosti mlečne dobrote mora tudi izdelek različen biti po dobroti in množini. Zato se pridobitev sira in skute iz enake množine mleka tudi le s splošnimi (počeznimi) številkami naznaniti dá, ter se sploh šteje na 40 bokalov ali 100 funtov mleka:

- a) 8 do 11, tedaj počez 9¹/₂ funtov tolstega sira tehtanega koj, ko je tiskalnice rešen;
- b) 4 do 5¹/₂, tedaj počez 4³/₄ funtov tolste, to je z maslenim zapenkom pomešane, kaj tečne skute.

Če se ta zapenek pred kuhanjem skute posebej za maslo odloči, se samo po sebi razumeva, da se potem skute manj vlovi.

Da-si tudi se je naš sir, ne koj po tiskalnici, ampak že precej osušen po 2—4 mesece star tehtal, in se je delal iz mleka le bolj na senčnati in gozdni paši nabranega, vendar navedene številke nedvomno kažejo, da je hvalevredni sirar izdelal počez iz vsacih 40 bokalov ali 100 funtov mleka: dobrih 9³² funtov mastnega sira in dobrih 4⁸⁷ funtov tolste skute.

Pri tej priliki opozorujemo na knjižico „Planšarstvo“ izdano od c. kr. kmetijske družbe Goriške. Ondi na strani 31. beremo to-le: „Po naznanilih iz Švice se naredi iz 100 funtov mleka poprek: 8 funtov in 26 lotov tolstega sira, 22—24 lotov masla iz zapenka, 2 funta in 16 lotov žvarnice (skute).“

Tedaj je Švicar naredil le toliko, naš sirar pa precej več. Ali je tedaj naš spretniši memo unega? ali mi boljše shajamo memo Švicarjev? — Vsakako mogli bi to trditi, ako bi bil naš sir enako dobrega okusa ter enake veljave in cene v svetni trgovini s tistim Švicarskim, ki je tukaj v pretresu, namreč Ementalskim. Da nas kaj ne zapelje tako napeto misliti, ne smemo pozabiti več dobrote in više cene te vrste Švicsarskega sira, ki se po 5—8—10 kr. draže memo našega prodaja, in ker je ponos dobre sirarije poslednjič končno le večji denarni dohodek, nam kratek račun pojasni, da Švicar iz 100 funtov mleka, če svojih 8 funtov 26 lotov, postavimo, po 40 kr. funt prodá, 44 krajc. več dobi, kakor mi, če svojih 9³² funtov po 33 krajc. spečamo. Tedaj bi se tako Švicarju 1 bokal mleka

za dober krajcar više splačal. In krajcarček več za toliko bokalov, kolikor jih je za velike Ementalske hlebe treba, naredi končno zdaten znesek.

(Dalje prihodnjič.)

Kmetijski zgodovinski spomini vsega sveta vredjeni po mesecih.

Po „Oesterr. Landw. Wochenblatt.“

(Dalje.)

Meseca marcija.

- | Dné | Leta | |
|-----|-------|---|
| 19. | 1781. | so prvokrat prišle Španjske Merinoške ovce po Heurtantu de Lamerville na Francosko. |
| 19. | 1849. | je bil prvi kmetijski shod na Dunaji, sklican po ministru poljedelstva pl. Thinnfeldu. Obravnavale so se v tem kongresu sledeče reči: nauk o kmetijstvu, vodno pravo, razkosevanje in zložba zemljišč in pa gozdna postava. |
| 21. | 1782. | se je rodil J. G. Kope, sin revnih kmečkih starišev, v Besdavi pri Lukavi v spodnjih Lužicah, eden najimenitnejših nemških kmetovalcev; umrl 1. prosenca 1863. |
| 22. | 1594. | slovesni vhod kralja Henrika IV. v Pariz. Ta imenitni kralj, rojen leta 1553, umorjen 1610, je posebno veliko skrb obračal na povzdigo kmetijstva; obče znane so njegove besede, s katerimi je svojo toplo skrb za kmeta razodeval, tako-le se glaseče: „v mojem kraljestvu mora ob nedeljah vsak kmet piščanca v loncu imeti.“ |
| 22. | 1824. | se je Aleksander pl. Humboldt sošel z Justom Liebigom v akademiji znanosti Pariški; od tega shoda bilo je odvisno vse dalje vedenje Liebigovo na znanstvenem polju. |
| 22. | 1873. | je vlada razpustila starodavno kmetijsko-patriotično družbo v Pragi, in namesti nje ustanovila „Landeskulturrath“. |
| 23. | 1786. | Cesarski patent dopušča Avstrijskim kmetovalcem colnine in cestnine prosto vpe-ljavanje Italijanskih in Španjskih ovac v povzdigo ovčjereje Avstrijske. |
| 24. | 1762. | se je na Bavarskem dovolilo razkosevanje zemljišč, vendar ne na manj kakor na osmi del velikega posestva. |
| 24. | 1868. | Vodstvo konjerejskih zadev, ki je v Avstriji bilo dosihmal v roki c. k. vojnega ministerstva, se izroči kmetijskemu ministerstvu. |

(Dal. prih.)

Navod

za pridelovanje lanú in prediva po Belgiškem načinu.

Spisal Andrej Piskar.

Dela po setvi, pletev, zoritev za predivo in za seme, spravilo.

(Dalje.)

Lan je treba ob tem času, kedar bi imel kmalu ugoden biti, zjutraj in zvečer pogledati in opazovati, proti koncu ne dene, če prav trikrat na dan, ker primeri se včas, da se lan prav kmalu pregodi, včas pa gre gojenje bolj počasi tako, da se mu v dveh dneh

Dné Leta

31. 1546. so meščani v Heilbronu cesarju Karolu V. poklonili prvi sodec vina, ki so ga iz Traminske trte pridelali v Stocksbergu.
31. 1849. Konec prvega shoda Avstrijskih kmetovalcev na Dunaji.

(Dalje prihodnjič.)

Iz poročila

O delovanji in konečnem računu prve Kranjske sirarske družbe „Bitnje“ v Bohinju

gledé na sirarsko dôbo od 25. maja do 6. okt. 1875.

(Dalje.)

Pa je po drugi strani spet res, da tiste Švicarske sirarije, ki toliko čislanega Ementaleca delati ne morejo, po letošnjih poročilih svoje blago po nižji ceni prodajajo, kakor se je naši družbi posrečilo. „Tedad vsaj memo teh smo na boljšem“ — bi utegnil kdo misliti. Le počasi, da kaj ne prezremo!

Švicar, ako nima toliko mleka v kotlu, da bi naredil vsaj 90 in više funtov teški Ementalski hleb, dela večidel raji Grojerski sir, dokler vsaj toliko mleka ima, da so hlebi najmanj 40—45 in še več funtov teški.

Ako je pa še manj mleka, delajo nekateri naprej še Grojerja, ki je pa še nekoliko nižje vrste in cene, nekateri jo pa zasučejo na pusto sirarijo, da namreč mleko na hladno ali pa prav v vodo z ledom pomešano na hitro ohlajenje postavijo, da smetano izvrže, posneto mleko pa v pusti sir podelajo.

Grojerski sir je tedaj memo Ementalskega že po svojem rodu zavolj manjše velikosti hlebov manj imeniten in manj cenjen v veliki kupčiji, katera manjša velikost že sama po sebi tudi njegovo dobroto zmanjšuje; zato ga brihtni Švicar in Predarlec prav njegovemu nižjemu stanu primerno, tudi manj imenitno in bogato obdarovanega pošilja po svetu. Nečimurna potrata se mu zdi, že sicer manj čislanemu hlebu puščati vso maščobo, zato postavlja večerno mleko, da čez noč izvrže nekoliko smetane, katero mu zjutraj, predno ga v kotel vlije in z zjutranjim pomeša, odvzame ter zmede — tega tudi nikar ne prezrimo — s tistim maslenim zapenkom vred, katerega po odvzetem siru iz ostale mlečne pred kuhanjem skute vselej še posebej poišče, kar se pa v naši sirariji ni godilo.

Pri takem izdelovanji Grojerja vrže tedaj že to iz smetane in skutnega zapenka pridobljeno maslo veliko denarja, in je za mlekarijo manj občutljivo in gledé na svoto strženega denarja gotovo memo našega vedno še boljši vspeh, če tudi se sir po nižji ceni v prodaj spusti, kar bi bilo pa za naše družbe koj bolj občutljivo, ker redno edino le iz sira denar delajo.

Kdor je vse, kar je tukaj od podelovanja mleka v različne izdelke oziroma od različnega vspeha enega ali drugega načina povedano, pazljivo s svojimi mislimi zasledoval, lahko bi, ako Bohinjskih razmer še prav na drobno ne pozná ali ne prevdari, z nekim dozdevno opravičenim očitanjem vprašal: 1. Zakaj Bitenjska družba ne dela Ementalskega sira? 2. Če dela že le Grojerskega, zakaj večernega mleka ne postavi, da bi se mu zjutraj pred podelovanjem v sir čez noč izvržena smetana odvzela? 3. Zakaj skutnega zapenka posebej ne loči iz kotla in ne obrne za maslo, ampak dobro in drago stvar med skuto pomeša?

Hvala lepa za taka vprašanja!

Naj je na podlagi dejanskih tukajšnjih razmer na ta vprašanja ta-le odgovor:

1. Na Ementalske po 90 do 180 in več funtov težke hlebe ne le pri tej družbi, ampak sploh v Bohinji še misliti ni, dokler nimamo večih družeb. Če se pa začne mleko združevati po prijaznih planinskih osojnicah prave Kranjske Švice, prekrasne zgornje Bohinjske doline, po katerih se v pitniši paši dobro polnijo vimena mnogoštevilnih, sicer majhnih, a prav dobrih mlekaric, bi njih mleko, vse v en kotel izlito, bilo podlaga za obširnišo mlekarijo, in nje glavni izdelek bil bi Ementalec Podtriglavski.

Tudi bi se na pridelovanje Ementalskega sira v Bohinji misliti moglo, ako bi zdaj obstoječe družbe vse v eno ali vsaj dve in dve v eno se združile, kar pa zdaj zavolj oddaljenosti zadevnih planin nikakor ni izpeljivo, in bi se moglo le vprihodnje zgoditi — pa Bog varuj, da bi treba ne bilo — če bi res, kakor se bojimo, osodni §. 10. gozdne postave planinsko pašo tako skrčil in stisnil, da bi se težnja mlekarije s planine preselila v dolino, kjer bi morali potem gospodarji, ako bi hoteli živinorejo in mlekarijo kot glavni vir blagostanja v sedanjem stanu obdržati, bolj in poglavitno za pridelovanje živinske klaje svoja poljá vravnati. Tako bi bilo mleko v dolini ter bi se lahko po gladki cesti iz več vasi vkup nanašalo ali dovaževalo v en sam velik kotel, iz katerega bi se potem lepo rumeni Ementalec valil, katerega velikosti in dobrote pa zdaj po manjših družbah nikakor ne dosežemo, nam tedaj vsa skrb mora biti le to, da se nam vsaj Grojer dobro posreči.

To ti je idealnost ali po domače rečeno, to so prazne muhe! — bo kdo rekel — Nomenec bo kdaj celo uro daleč na Bitnje ali na Bistrice mleko vozil! — Res ni zdaj še prav nič podobe za to, in nikakor si ne domišljujem, da bi jez kdaj s takim opravkom ga tukaj videl, velikoveč se bojim, da bi mrzel in samsvoj, kakor je, še planinske družbe že 2 leti obstoječe prej ali potlej ne opustil. In prav zelo predrzen bi bil, ako bi zdaj svoje le memogredé izrečene ideje hotel kaj drugače opravičevati, kakor tako, da po eni strani zagotavljam, da to, kar nam je za Bohinj zdaj še idealnost, je po več krajih, katere enako le bolj mlekarija živi, že dolgo dejanska resnica; po drugi strani pa prijazno opomnim na to, kar sploh čutimo vsi, da razmere časov kakor v družih razdelkih življenja, tako tudi v kmetijstvu močno priganjajo k vedno večemu združevanju, kateremu gnanju se kraji, ki ponaturno opravičenje za to imajo, če tudi le počasi in z dolgimi prestanki, nazadnje pa vendar le večidel vdajo.

(Dal. prih.)

Slovstvene stvari.

Mrvice slovniške in slovarske.

Pred dvajsetimi leti je gosp. Navratil na svetlo dal svojo tehtno razpravo o glagolu, v kateri dostavkoma tudi uči, kakó je po slovenski pravilno pisati v takih slučajih, v kakoršnih Nemcu služi konstrukcija z „ohne dass“ in „ohne zu“.

Njegov glavni namen je bil tedaj pregnati iz slovenske knjige grdi „brez da bi“. Sme se reči, da mu je to še precej obveljalo. Ali jedro njegovega uka je zdaj vendar že nekako pozabljeno, namreč: da so slučaji, v katerih ima Nemec svoj „ohne dass“ in „ohne zu“, jako različni, da zahtevajo torej v slovenščini tudi različnega izraza, kakor kje sama stvar nanese, zdaj z gerundijem, zdaj z imenom samostavnim in predlogom, zdaj zopet s stavki tu združno, tam podružno zvezanimi. Podoba je, pravim, da je ta nauk že zopet pozabljen

gospodarske, obrtniške in narodne.

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

V Ljubljani v sredo 5. aprila 1876.

Obseg: Črni žitni žužek velika nadloga žitnicam, in kaj zoper njega početi. — Iz poročila o delovanju in konečnem računu prve Kranjske sirarske družbe „Bitnje“ v Bohinju. (Dalje.) — Kmetijski zgodovinski spomini vsega sveta vredjeni po mesecih. (Dalje.) — Navod za pridelovanje lanú in prediva po Belgiškem načinu. (Dalje.) — Za domače potrebe marsikaj. — „Srpska Zora“. — Hudi vetrovi po deželnih zborih. — Deželni zbori. — Mati ga izdâ. (Dalje.) — Naši dopisi. — Novičar.

Gospodarske stvari.

Črni žitni žužek velika nadloga žitnicam, in kaj zoper njega početi.

Kmetijski družbi je došla od nekega častitega uda prošnja, naj mu svetuje, kako bi se znebil velike nadloge, ki mu jo v žitnici njegovi prizadeva črni žužek (schwarzer Kornwurm) že več let pokončuje mu pšenico. Ker se enaka pritožba tudi večkrat od druge strani sliši, mislil je odbor družbe kmetijske, da ne bi bilo napačno, ako to, kar se pové gori imenovanemu gospodu udu, razglasi po „Novicah“.

Pred vsem je treba naturo tega škodljivega mrčesa poznati, ker potem še le se more ceniti, kaj je med sto in sto nasvetovanimi sredstvi najbolje zoper to nadlogo.

Črni žužek spada med rivčkaste hrošče; je komaj dve črtici dolg, temno-rjav; s tenkim rivčkom zvrta luknjico v žitno zrno bodi pšenice, rži ali turšice in položi va-nje eno jajce, iz katerega se izvali brez-noga, blede-rumena ličinka (črv). Ličinke izjedó vso moko, da ostane le prazen meh, v katerem se potem ličinka zabubi konec junija; meseca julija predere zrno in pride kot žužek na dan. Žužek je tem bolj škodljiv, ker se neznansko hitro razploduje (en sam par zaplodi v enem letu 6000 hroščev). Žužek zrno za zrnom navrta, da žitno moko povžije; ob enem pa poklada zopet jajca na druga zrna in septembra meseca se izvali drugi rod, ki do zime naprej žre in se potem po špranjah žitnice poskrije in čez zimo otrpnjen biva.

Žužek se dá iz žita izrešeti, ličinka in pa buba (črv) pa ne, kajti žužek je od zunaj, ličinka in buba pa sta v zrnju žita.

Iz vsega tega je razvidno, da z enim sredstvom se ne more v okom priti temu mrčesu, ki je škodljiv v podobi črva in v podobi žužeka.

Glavna pomoč je ta, da se žitnica večkrat odpira, da jo zrak prepihava; da se žito večkrat premeče, zlasti spomladi in meseca julija; treba je tudi špranje lesenih opaž v žitnici, kjer se žužek skriva, s katranom namazati, lesena tla v žitnici pa s kropom večkrat politi. Nikoli se ne sme prav staro žito in pa žito v malih kupcih v kotih imeti.

Drugi pripomočki pa so ti le:

Naj se žito po žetvi hitro izmlati, zlasti če snopje ni popolnoma zrelo bilo, poleg tega pa tudi vlažno.

Znano je, da je temu žužku konopno zrnje zelo priljubljeno, zato priporočajo nekateri, naj se konopnega semena položi na žitni kup, ali pa le kakošen prt, ki je bil namočen v vodi, v kateri se je konopno seme kuhalo. Na ta prt ali pa na konopno seme zleze koj veliko tega mrčesa, ki se potem lahko pokonča. To se ponavlja, dokler kaj teh žužkov zleze na konopnino.

Drugi hvalijo poškopiti tako žito s salmiakom ali potašeljem, v vodi raztopljenim.

Še drugi priporočajo, kakor pravijo po gotovih skušnjah, položiti frišno nakošene trave okoli žita v žitnici. Na to travo zlezejo žužki in se potem lahko pokončajo. Tudi to pokladanje trave se mora tako dolgo ponavljati, dokler tega mrčesa kaj zleze na travo.

Še drugih sredstev se priporoča veliko, pomaga jih pa malo, če je ta mrčes zelo vgnjezden v žitnicah. Treba je v taci slučajih sčistiti do dobrega vse, posebno kar je lesenega v skednjih, in potem zračno jih držati.

Samo po sebi se pa razume, da vsa ta sredstva morejo pomagati le takrat zoper ta mrčes, kedar je že kukec. Dokler je ličinka (črv), ne pomagajo omenjeni pripomočki zato nič, ker ličinka varno skrita v zrnju tiči; tudi jajca, ki se žitnega zrna drže, se ne odpravijo po navedenih sredstvih.

Iz poročila

o delovanju in konečnem računu prve Kranjske sirarske družbe „Bitnje“ v Bohinju

gledé na sirarsko dôbo od 25. maja do 6. okt. 1875.

(Dalje.)

2. Odgovor na drugo vprašanje: zakaj večernega mleka čez noč na pridobitev smetane ne postavljamo in tako kaj več denarja iz mleka ne izbijemo? nas pa bolj v zadrego spravlja in bo težko tako ga dati, da bi se na naši strani kaka neizrajtljivost in pomanjkljivost ne pokazala.

Če namreč rečemo, da ni prostora v sirariji, da bi se toliko mleka čez noč stavilo — ker to, da bi vsak družnik v svojem hramu posebej ga stavil, tudi ne kaže — se nam bo zavoljo marsikaterih neprilicnost sicer potrdilo, da tako posamesno postavljanje res ne

ugaja, ker mleko mora biti od molže naprej vedno pod nadzorstvom sirarja, a vendar izgovor zavolj pomanjkanja prostora v sirariji se nam bo pa hitro pobil s popolnoma opravičeno besedo: „pridelajte k sedanjemu sirarskemu stanu prostoren skupni mlečni hram; vsaj to morete vzlasti, ker ste, hvala sl. c. k. kmetijski družbi, za svojo mlekarijo že jako zdatno podporo prejeli; taka naprava se vam bo že v enem letu dobro izplačala.“ To so besede, proti katerim, kakor koli bi jo tudi vili, bi ne našli pravičnega izgovora, če bi zastonj planinske paše gotovost imeli, da nam vsaj kaka leta še tako ostane, da bo vredno tako mlekarijo gnati.

Rekel sem, da ne bi imeli izgovora. Al le poslušajte, kako hitro ga najde čmernež, ki se ustavlja vsakemu napredku, in se že boji, da bi za mlečni hram kacega kamna prinesli ali za police kake dilje dati ne moral. V popolni zavesti, da ga nihče zavrni ni v stanu, mi z glavo majaje dokazuje in pravi: „Če tudi mlečni hram naredimo, kaj pomaga, vsaj nimamo kotla tako velikega, da bi večerno in jutranjo molžo vkup za podelovanje v manj mastni sir povzeli.“ Če na ta ugovor po vsi pravici rečem, da stari pregloboko vmerjeni kotel lahko prodamo ali pa ga obdržimo za tisti čas, dokler zadostuje njegova velikost; za čase pa, v katerih je več mleka, novega, večjega in tudi po obliki dostojnejšega kupimo, ki bi se nam v enem ali saj v 2 letih tudi splačal in nam zastonj prišel, mu z vsem tem še menda ne bom nič kaj do živega segel, ker mu nikakor ne gré v glavo, kako bi moglo to pravo gospodarstvo biti, da bi se kako orodje, če tudi je nesposobno, poprej z novim nadomestovalo, predno po popolnoma izrabi samo v nič ne pride. „Gospôda, ki ima novcev dovolj, naj tako gospodari“ — me bo zavrnil. Če mu pa razložim, da prav ta stari kotel, za katerega se toliko poganja, in bi ga, dokler ni popolnoma za nič, nikakor ne pustil iz vora (po bohinjko: cigana), na katerem se poljubno na ogenj pelje in odpeljava, sneti, bi bil v tistem planinskem času, ko živina že dokaj manj molze, tudi za obe molži dovolj velik, in bi tedaj lahko precej časa s stavljenjem mleka čez noč, ako bi za to prostor imeli, nekaj maščobe siru jemali ter jo posebej v maslo podelovali vsaj tako dolgo, dokler obe molži toliko mleka daste, da se morejo delati še hlebi najmanj po 40 funtov ali še več težki. Če mu vse to — pravim — razložim, mi bo moral pritrditi, da tako bi se, ako bi mlečni hram bil, lahko delalo že koj v starem kotlu, in je graje vredno, če se ne dela, ako se tako večji dobiček kaže.

Zakaj pa za ta čas, ko bi kotel za obe molži še dovolj velik bil, zdaj meje stavim in pravim, da bi siru maščobo jemati kazalo le do tega časa, dokler je vsaj toliko še mleka od obeh molž, da bi se najmanj po 40 funtov težki hlebi mogli še delati?

Zato — pravim — ker bi se pri manjših hlebih tako odvzeta smetana že koj na videz in tudi po okusu bolj začetno pogrešala, bil bi sir znatno bolj pust, ker pri tej reči je tako, da manjša množina sama na sebi že tudi dobroto izdelka zmanjšuje, ter sta, na primer, 50 ali pa 30 funtov težka hleba, ako bi bila tudi iz enako dobrega mleka, ako bi se bilo v primeri tudi do zadnje pičice obema enako maščobe odvzelo, nazadnje vendar-le ne samo po velikosti, ampak tudi po dobroti že nekoliko različna.

Tega je že tudi vsaka gospodinja maslarica do dobrega prepričana in vesela tistega časa, ko molze že ves kravji trop, ker takrat ne le veliko več, ampak — kar tukaj posebno povdarjam — znatno boljše grebo vmede, kakor v tistem času, ko še le kaki dve kravi molzete. Zdaj jo pa pomislite, kako čudna je taka hišna mati! Ona sama dobro spoznava, da se mleka-

rija boljše obnaša ter se dosežajo ne le več, ampak primeroma tudi znatno lepši in vredniši izdelki, kedar je že od več krav mleko združeno, na moža se pa jezi, če je v planini k mlekarski družbi pristopil iz ravno tistega namena, iz katerega si ona sama domá več mleka vkup želi! In nekateri možje so res tako nemožati in slabotni, da le zavolj tacega babjega ravsa in kavsa v družbo ne stopijo. Pač ni vreden, da hlače nosi tak, na katerega ramenah sloni skrb za vso družino, pa ni toliko gospodar v svoji hiši, ne toliko stannoviten, da bi vkljub kaki nepremišljeni nevolji žene ali majerce izpeljal to, kar po vsem za povzdigo gospodarstva koristno spozná in mu je kar predurmi na ponudbo. Ali bi mož ne mogel nepremišljene jezičnice dobro zavrni z njenimi lastnimi besedami, z njenim lastnim prepričanjem in jej, če ga pika, da mleko na planini v skupni kotel daje, tako-le odgovoriti: „Mina! kedar bom videl, da tudi ti pri maslariji domá pred planino vsake krave mleko posebej opravljaš, vsake krave mleko posebej medeš, vsako grebco posebej kubaš, in se bom prepričal, da se tako več in lepšega masla nabere, in poslednjič potegne več denarja, kakor pa, če po sedanjem načinu z vsem mlekom vkup maslariš, no, potem bom tudi sam začel misliti, da bi tudi na planini boljše bilo, če ne mlekarimo vsi gospodarji skup, ampak vsak sam za-se, bodi-si maslo ali sir iz svojega mleka izdeluje; dokler me pa tega ne prepričaš, dokler vidim, da sama doma za mlekarijo združbo več krav po pravici prav zeló obrajšaš, mi tudi naše planinske družbe ne boš pristudila, ter ostanem njeni ud, ker sem do dobrega prepričan, da je v primeri, kolikor večja, tudi še koristniša memo tvoje domače.“ Bog vedi, kaj bi babúra rekla na vse to? Težko, da bi koj pritrdila, a še težje bi molčala. Kake neumne bi se kmalu spet znebila, posebno če čuti, da kdo na njeno besedovanje kaj porajta.

Al kako sem zašel na to črtico domačega življenja? — S tem, ker sem omenil, da pri mlekariji večja množina mleka že sama po sebi dobroto izdelkov povikšuje, enako pa manjša znižuje, kar pri maslariji dobro vé najslabejša majerica, in po tem načelu trdil, da pri hlebih manj kot 40 funtov težkih bi se odvzeta smetana že zeló pogrešala, sir bi znatno pustejši prihajal zlasti, če nespretni sirar še pri izdelovanji v kotlu smetano po nepotrebnem izbija, in bi se taki sir ne mogel več v kupčiji najboljšemu Grojerju vstric postaviti. Zato v Švici in na Predarlskem, če od obeh molž manj, kakor za 40 funtov težke sire mleka na razpolaganje imajo, nekateri že tako mastno sirarijo popolnoma popusté, in jo prav na pusto nastavijo; nekateri pa delajo s tolikim mlekom celó masten sir, da obdrži pravega Grojerja vrednost; drugi pa tudi takrat še pol mastne Grojerske 25 - 40 funtov težke hlebce, ki pa so, dasi-ravno se jim je tudi le čez noč izvržena smetana odvzela, že zavolj majhnote in zavolj po nji provzročene pustejšega okusa memo pravega Grojerja v večih hlebih precej nižje vrste in cene. Če drugje spod 40 funtov težke hlebe tudi še z dobrim vspehom na pol mastno izdelujejo, in je veliko ljudi po svetu, ki se jim tudi tak sir dobro prilega, ni veljavnega izgovora, zakaj bi tudi mi, ako nam kaže, po tem načinu ne sirili. Če tudi se tak sir po nižji ceni memo pravega Grojerja spečá, ne pozabimo, da ta odpadek in po okoliščinah tudi precej več dobimo iz denarja za maslo strženega.

(Dalje prihodnjič.)

gospodarske, obrtniške in narodne.

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

V Ljubljani v sredo 19. aprila 1876.

Obseg: Divji kostanj dobra krma živini in pa zdravilo. — Kmetijski zgodovinski spomini vsega sveta vredjeni po mesecih. (Dalje.) — Navod za pridelovanje lanú in prediva po Belgiškem načinu. (Dalje.) — Iz poročila o delovanju in končnem računu prve Kranjske sirarske družbe „Bitnje“ v Bohinju. (Dalje.) — Nova slika. — Nova knjiga — Velikonočno premišljevanje. — Mnogovrstne novice. — Deželni zbori. — Naši dopisi. — Novičar.

Gospodarske stvari.

Divji kostanj dobra krma živini in pa zdravilo.

Tudi v našem listu bilo je večkrat pisano o veliki vrednosti divjega kostanja, vendar ga naši kmetovalci ne čislajo tako, kakor zasluži. Naj tedaj še enkrat njemu na hvalo kaj rečemo.

Vsaki naši domači živini je divji kostanj jako tečna in zdrava krma.

Predno gospodar divji kostanj živini položi, naj ga vselej v vodi nekoliko časa namaka, da zgubi grenki in neprijetni okus. Veliko raje žre živina divji kostanj, če se stolčenemu ali zmletemu malo ječmenove moke in soli primeša.

Konjem in govedom se divji kostanj zelen ali suh, cel ali le malo zdrobljen lahko poklada. Po razmeri njihove starosti in velikosti se konjem in govedom na dan daje 150–300 kostanjev, ta porcijon pa tudi dvakrat ali celo trikrat na dan.

Divji kostanj dela pri kravah posebno na mleko; daje se jim zmljet, šrotan ali pa stolčen z rezanico pomešan.

Preišči se z divjim kostanjem dobro izpitajo (odebelijo); poklada se jim frišen ali posušen, cel ali zdrobljen. Bolje je pa, če se jim šrotan dá.

Ovcam se divji kostanj dá šrotan ali pa cel, poprej pa se mora nekoliko dni v vodi namakati in potem v peči posušiti, da se skorja oluši.

Tudi zdravilna moč divjega kostanja se zelo hvali pri nekaterih boleznih konj, goved in ovac, to je taci, pri katerih so želodec ali čeva oslabela po driski brezvnetja, ali če si je živina želodec pokvarila, da rada ne je.

Iz poročila

o delovanju in končnem računu prve Kranjske sirarske družbe „Bitnje“ v Bohinju

gledé na sirarsko dôbo od 25. maja do 6. okt. 1875.

(Dalje.)

Kaj pa se bolje obnese in kako naj delamo pri taci, manjših hlebcih, ali naj pustimo vso maščobo, ali jim je vendar še nekoliko odvezamemo? to naj odloči

poštev, ki gledé na ceno masla in zadevnih vrst sira pojasni, kako se čez noč izvržena smetana bolje splača, ali če jo posebej v maslo, ali pa koj v sir podelamo.

Tedaj hlebe spod 40 funtov delajmo kakor si že bode, ali celomastne, da imamo še vedno Grojerja 1. vrste, ali pa jim nekoliko smetane odvezemo, če čutimo, da se nam po ugodnih okoliščinah posebej boljše splača.

Kdor je prej, ko sem rekel, da le pri hlebcih težih od 40 funtov naj se nekoliko smetane odjemlje, prav razumel tako, da pri manjših naj se po okolnostih jemlje ali pa ne odjemlje, naj pa zopet zdaj dobro zapomni, da ta meja bila je le postavljena, ker je bilo govorjenje od pravega Grojerja v 40, 70 do 80 težkih hlebcih, od Grojerja v tesnem pomenu, od Grojerja 1. vrste.

S tem tedaj nikakor ni rečeno, da bi našim 20 do 40 funtov težkim hlebcom ne smeli nekaj smetane odreči in po izgledu Švicarjev in Predarelcev delati, če nam bolj kaže, neke slabše vrste Grojerja; ne, ne! velikoveč moram to prav zelo priporočati, kedar zavolj visoke cene masla in prenizke cene mastnega sira to več dobička daje.

Samo to se mi treba zdi tukaj s posebnim poudarkom opomniti, da moramo, če po izgledu nekaterih Švicarjev in Predarelcev tako delamo, po njih izgledu pa tudi spoznati to, da tak slabše Grojerske sorte sir mora pa tudi nižje cene memo boljšega biti, in se nam ne sme čudno zdeti, če se nam po okoliščinah tudi le po 26, 28 do 30 gold. cent plačuje; misliti moramo, da za nižjo ceno sira nas pridelano maslo dobro vnaša. Tako spoznanje se pa pri naših kmetih kaj počasi prebujajo, kar ni čuda, ker smo še novinci v sirarstvu, in poročilo od znižane cene vsaki prodajalec le nekako težko ume. Nekateri od kakega razločka pri siru po dobroti kar nič vedeti nočejo, le, kar „vaga dá“, to poznajo in tirjajo, da bi bili kupci po svetu tako neumni, da bi sir, bode si prav ali mazarsko izdelan, mlad ali že osušen in vležan, popolnoma ali na pol masten, vsega brez razločka po enako visoki ceni plačevali!

Iz tega, kar sem razložil pod 2), je razvidno, da trdim, da naša Bitenjska družba, ki zdaj redno le popolnoma mastno sirari, bi svoje mleko še boljše v denar spravila, ako, ker zavolj prepričle množine mleka imenitnega polno mastnega Ementalca doseči ne more, bi iz dveh molž vkup delala Grojerja 1. vrste v hlebcih po 40 do 80 funtov.

Take Grojerske memo Ementalskih manjše hlebe pa kupčijski svet že koj zavolj majhnote, tedaj že zavolj nižjega rodú v ceni veliko pod Ementalske stavi; zato pa tudi po dovetim razvrstenji sira nikakor ne tirja, da bi ti manj imenitni rojenci vso opravo, to je, vso maščobo mleka, iz katerega so narajeni, imeli, in dobro vé, da je nimajo, katera se jim tedaj jemati sme tako, da se povzame v kotel vselej mleko dveh molž, katerih večerna se pred pode-lovanjem posname. In to to je ravno zraven različne velikosti hlebov bistveni razloček med Grojersko in Ementalsko sirarijo, kajti Ementalska je vselej popolnoma mastna, Grojerska pa navadno toliko manj mastna, kolikor večerno mleko čez noč smetane izvrže, kar se po okoliščinah v nekateri noči več, v nekateri pa manj zgodi. In za to smetano ravno, katero pri naši družbi dajemo hlebam, ki jim po njih stanu ne gre, se poganjam, katera pri na pol mastni sirariji, posebej prodana, bi gotovo več vrgla, kakor bi na pol masten sir manj vreden bil. In prav izdelan bi nič kaj manj vreden ne bil. (Dal. prih.)

Kmetijski zgodovinski spomini vsega sveta vredjeni po mesecih.

Po „Oesterr. Landw. Wochenblatt.“

(Dalje.)

Meseca aprila.

- | Dné | Leta | |
|-----|-------|--|
| 8. | 1775. | je cesarica Marija Terezija dala postavbo za čebelarstvo v našem cesarstvu in ustanovila se je v Brnu na Moravskem šola z vrtom za čebelarstvo. |
| 9. | 1788. | je najstareja in dolgo rabljena Škotska mlatilnica patent dobila; mašino to je iznašel Andrej Meikle v Tynninghamu na Škotskem. |
| 10. | 1785. | se je ustanovila ovčarija v Rambouilletu na Francoskem s 364 Merinoškimi ovci, ki so bile iz Španjskega le-sem pripeljane. Od todi se še dandanes to pleme imenuje „Rambouillet-pleme“. Nad vhomom v to ovčarijo je kralj Louis XVI. dal napraviti napis: „Curat oves oviumque ministros“ (oskrbovalnica za ovce in za njih oskrbnike). |
| 10. | 1838. | Pater Mathew je na Irskem ustanovil veliko društvo treznosti. |
| 11. | 1583. | je Sir Walter Raleigh peljal prve nasel-nike v severno Ameriko. |
| 13. | 1756. | je kralj Friderik II. na Pruskem razglasil poduk, v katerem plemenitašem in grajšča-kom priporoča dobro in umno obdelo-vanje polja, ter jim žuga, da ne dobijo nikakoršne državne podpore, kedar bi kaka nesreča zadela njihovo posestvo, ako ne storé, kar jim oni poduk veleval. Ta poduk bi še dandanes vreden bil, da bi se veliki posestniki po njem ravnali. |
| 13. | 1832. | se je delniška družba (družba na ak-cije) za povzdigo svilarstva ustanovila v Re-gensburgu na Bavarskem. |
| 14. | 1872. | se je ustanovila kemično fiziologična posku-ševalnica za sadje- in vinorejo v Klo-sterneuburgu nad Dunajem. |

(Dalje prihodnjič.)

Navod

za pridelovanje lanú in prediva po Belgiškem načinu.

Spisal Andrej Piskar.

(Dalje.)

Izdelovanje: sušenje, trenje in otrepanje, nekaj o mi-kanju; splošne opombe.

Ko je lan tako pripravljen, goden in vbeljen, pre-stopimo ž njim na izdelovanje.

Izdelovanja namen je, lik od lesa ločiti in ga za prejo pripraviti.

To se dá na različne načine in z različnimi pripra-vami doseči.

Lan izdelujejo na rokah in s stroji (mašinami). Stroji so jako različni in napravljajo po svoji večji ali manjši popolnosti boljše ali slabše blago.

Prvo pri izdelovanju prediva je to, da je lan ravno prav suh; pravimo: ravno prav, kajti ne mislimo tukaj na sušenje, kakoršnega smo pri nas navajeni. To je velika napaka našega predivstva, da lan, predno ga izdelujejo, na ognju in dimu tako rekoč se-žgó in spečejo. Naši kmetje pravijo, da se lan ne dá drugač tretji in izdelovati. Res je, da z našimi na-vadnimi pripravami, z našimi trlicami se ne dá drugače izdelovati, toda ne pomislijo, da tak sežgan lan ne dá lepega in dobrega prediva, naj je lan sam na sebi še tako lep. Lan, ki se preveč suši, zgubi trdnost, tako, da je lakno neverjetno veliko slabeje, kakor od lanú ravno prav suhega. Tako predivo izgubi vso maščobo in voljnost; je trdo, ostro in pusto, ter izgubi vso svetlost. Posebno je še škodljivo to, če se lan suši nad ognjem in dimom, kakor imajo po nekaterih krajih navado. Dim hipoma vzame laknu vso svetlost in voljnost.

Lan se sme sušiti pri 25, k večem 30 stopinjah gorkote po Reaumurjevem toplomeru. Kar je več, gré na škodo in se ne smé. Poletni čas, kedar je toplo solnce, se lan na solncu ravno prav posuši, da je dosti suh za izdelovanje. Predivoizdelovalnice, ki izdelujejo lan po obrtniško in toraj vsak čas pozimi in poleti redno de-lajo, imajo prav za to napravljene sušilnice, zraven iz-delovalnic, da lan v njih redno suše. V teh sušilnicah se lan suši samo po gorkoti, ki je napravljena iz peči po posebnih cevih. V nje se surov lan redno vlaga, in ko je suh, po potrebi ven jemlje.

Prvo delo izdelovanja je to, da se leseni del stebila zdrobí in stare, — drugo to, da se lik od lesa odpravi ali pezdirje iz prediva iztepe, — tretje pa to, da se lik v tanka lakna razcepi, da se more presti v lične niti.

Po tem bomo govorili o trojnem delu izdelovanja: o trenji, otrepanji in mikanji.

Kar je navadnega lanú, iz kojega izdelujejo pre-divo za navadne fabriške izdelke, se izdeluje zdaj sploh na strojih, ker se ne plača tako navadno blago na rokah izdelovati. Samo kar je lepega lanú za lično predivo, ga izdelujejo Belgijanci na rokah z lastno pri-pravo, tako imenovanim „Belgijskim orodjem“. Za naše razmere ne moremo še izdelovanja strogo ločiti v to in ono vrsto, marveč opisali bomo samo za nas najboljši in najpripravniši način izdelovanja.

Belgijanci tarejo lan z bätom. Belgijski bät je iz trdega lesa, ki je prav tako napravljen, kakor bät za mlatiti, samo da ima spodaj zobe po 1 do 1½ palca globoke. Lan se na gladkem podu lepo razgrne, tako kakor pri mlatvi. Korenine se morajo lepo vravnati v vrsto, toda lan se ne sme pretanko razgrniti, ker bi sicer

Dné Leta

18. 1873. je v Monakovem umrl baron Justus Liebig (rojen 8. maja 1803), najimenitnejši kemik sedanjega stoletja, ki je prestvaril znanstvo kmetijstva in mu pomagal na najvišjo stopnjo.
19. 1850. se je ustanovila državna učilnica napravljanja kmetijskih mašin in orodja v Haine St. Pierre-u v Belgiji.
21. 1863. se je napravila kmetijska šola in izgledno gospodarstvo v Marbeli pri Malagi na Španjskem.

(Dalje prihodnjič.)

Navod

za pridelovanje lanú in prediva po Belgiškem načinu.

Spisal Andrej Piskar.

Izdelovanje: sušenje, trenje in otrepanje, nekaj o mikanju; splošne opombe.

(Dalje.)

Ker je to izdelovanje ali trenje v kljub svoji popolnosti vendar počasno, zato so za izdelovanje v večem napravili drugačne stroje, ki blizo tako delajo kot bät, vendar se pa more ž njimi mnogo več lanú streti. Med drugimi so jako pripravne terilnice na valjarje, ki jih je naša kmetijska družba dobila iz Frankstadta na Moravskem. Ta terilnica potrebuje 4, prav za prav 5 delavcev. Dva trdna človeka gonita stroj, eden podaja lan in drugi ga jemlje ven, eden pa lan prinaša in odnaša. Opravilo pri trenji je tako-le:

Stroj se uravná in priredi za delo; dva močna delavca primeta za kljuke na vsakem koncu velikega valjarja; tretji jemlje po mali pesti velike skupke lanú, ga na koreninah lepo zravna, na vršičih pa nekoliko razprostré in podá v stroj med valjarje. Gonilca zavrtita valjarje toliko naprej, da lan v sebe vzamejo, po tem pa enkrat sém in tje, da se stebila starejo. Ko je dosti strt, se enkrat naprej zavrti, da strti lan na drugi strani ven pride, katerega pripravljen delavec v roke prestreže, enkrat ovije, čez pol pregane, da se ne meša, in na stran položi; uni delavec pa med tem drugo pest pripravi in zopet v stroj podá, in tako gré delo naprej. Še en delavec je potreben, da lan prinaša in da strenega odnaša na svoj kraj.

Lan se mora pri vlaganji v stroj lepo vrvnati, korenine morajo biti poravnane in stebila ne zmešana. Kolikor lepše in bolj vrvnan se lan vlaga, toliko lepše se tare, manj se meša in lik se manj trga, zato se tudi lepše in hitreje potem otrepá in ga manj odpade.

Ta terilnica je prav dobra in pripravna za rabo in je vredna priporočila. Dela veliko hitreje kakor pa bät in tudi zelo tako dobro. Nikakor se jej ne more primerjati naša navadna trlica, ki lan jako nepopolnoma tare, pri tem pa predivo seseka.

Ko je lan strt, treba ga je od lesa in pezdirja očistiti, ali pezdirje iz njega stepsti. Zato se to delo imenuje otrepanje ali otrepanje. Kakor je znano, naša trlica opravlja oboje; ž njo se namreč lan stare in potem pezdirja očisti. To orodje pa, kakor že vsakega lasten prevdarek uči, za nobeno ni pristojno in popolno. Zato imajo tudi po drugih krajih za čiščenje in otrepanje jako različno orodje. Najpopolnše je Belgijsko orodje: otrepalni stol in otrepalni nož. Otrepalni stol je deska 4 čevlje visoka, najmanj 1 čevlj široka in poldrugi palec debela, ravna in gladka. En čevlj od vrha ima zarezo navprek 9 palcev glo-

boko in poldrugi do dva palca široko; spodnji rob zareze je na okroglo obrezan, da nož na ostri rob ne pada in prediva ne seka.

Deska ima stalo iz debelejega ploha, v katerega je vdelana v čop in z zagozdo pritrjena, da trdno po konci stoji; da se deska manj maje, je na levi strani še z oporno k stalu pritrjena. Na zadnji strani deske sta v stalo vtrjena dva okrogla steblica po 18 palcev visoka in na nju je pritrjen močen usnjat jermen, tako da je trdo napet. Ta jermen služi zato, da se pri otrepanju delavec z nožem po nogah ne poškoduje, zraven tega pa jermen tudi delo olajša, ker odbija nož, ki na-nj pada, zopet z neko močjo nazaj kviško in po takem manj roka trpi. Otrepalni nož mora biti iz trdega lesa, najboljši je gabrov in javorjev.

Otrepanje je pri vsem izdelovanju prediva najumetnejše delo, in zahteva največ ročnosti in pazljivosti, kajti od tega je zavisno dobro ali slabo predivo. To delo z Belgijskim orodjem se tako le opravlja: V levo roko se vzame toliko strtega lanú, kolikor ga more roka priročno držati. Z desno roko se lik lepo poravná in pri tem se posebno na koreninah čisto enako vrvná, da je šop videti prirezan, kakor ščet. Na koreninah ne sme nobenega lika manjkati, da bi bil v šop potegnjen, kajti tak lik se pri izdelovanju izpuli in v pezdir gre. Kar je dobrega lika, se pri opuljenji nazaj k šopu pridene. Zdaj se prime šop z levo roko pri vršičih, tako, da malo več kot polovica dolgosti iz roke gleda, se vtakne v zarezo pri deski, se prime z desno roko na koncu za korenine in se drgne ob desko najprej po eni in potem še po drugi strani, da se omehča in volen postane, tako da sam ob deski visi. To se zato dela, da se lik ne odbija in ne seka, če bi bil preokoren. Zdaj se šop toliko nazaj potegne, da samo tretjino dolgosti iz deske visi, dve tretjini pa zad v roki ostanete. Potem se začne z nožem otrepati in po vsakem vdarcu se pomakne nekoliko šopa iz deske, toliko časa, da dobro polovico dolgosti pod nož pride. Zdaj se šop obrne, da spodnja stran na vrh pride in se dela ravno tako, kot poprej; ko je zopet po uni strani tako obdelan, se še nekoliko naprej obdeluje, pa tako, da se zdaj šop pri vsakem mahljeji nekoliko obrne, da vsak vdarec na drugo mesto pade in se po vseh stranéh predela. Pri vsakem vdarcu se šop nekoliko strese, da pezdirje bolj odpade in se nekoliko rahlja. Ko je šop že precej predelan, se vzame z deske, z roko pogladi in opuli; kar je dobrega lika, se k šopu nazaj pridene.

(Dalje prihodnjič.)

Iz poročila

o delovanji in konečnem računu prve Kranjske sirarske družbe „Bitnje“ v Bohinju

gledé na sirarsko dōbo od 25. maja do 6. okt. 1875.

(Dalje.)

Bitenjska družba po svojem sedanjem stanu, ko vsako molžo posebej celó mastno podeluje, v najboljšem času nekatere popolnoma mastne hlebe po 40, 42 do 45 funtov naredi.

Če nočeš takih sirov poprodati v domači deželi, ampak jih spraviti po njih pravi ceni v daljno kupčijo po svetu, kaj misliš, kako se ti bo to kaj odsedalo?

Če si neskušen ali predrzen, boš morebiti ponujal, da imaš 40 do 45 funtov težke Ementalce na prodaj; al kmalu boš slišal, da svet bolje vé, kaj je Emetalec, kakor ti. Reklo se ti bo: „visocega Ementalskega rodú ne morejo biti, če so tako majhni.“ Ti se boš še dalje poganjal in povdarjal, da majhni so res, pa so popol-

noma mastni, kar je poglavitna reč. Verjelo, potrdilo se ti bo, da res nisi mleka nič posnemal, da imajo vso njegovo maščobo, pa slišal boš zopet, da za pravega Ementalca se nikakor ne morejo ceniti zato, ker iz premalo mleka narejeni nikdar nikoli nimajo tistega cvetú, ki je pravemu Ementalcu lasten. Zdaj ne boš mogel več naprej, zadovoljen boš moral biti, da za tvoj sir, če tudi je sicer na vse strani prav izdelan, k večjemu dobiš ceno, ki je pravemu Grojerju, tedaj na pol ali kaj malega čez pol mastnemu siru vmerjena. In tako je tedaj tvoj celó mastni sir, kar se tiče cene, v eni vrsti z ne celó mastnëm. Ali ti ne bo vsaj zdaj žal, da nisi — enako Predarlcu ali Švicarju — tudi le na pol mastno siril ter nekoliko smetane ločil in posebej v denar spravil. Sir bi v tacih večih hlebi, ako je pravilno izdelan, nič nižje cene memo sedanjega celó mastnega ne bil, le, kakor se samo po sebi ume, za težo odvzete smetane loži bi bil. Ta odpadek teže pri siru pa je nadomesten po teži pridelanega masla, katero ločeno samo za-se za viši denar prodaš, kakor bi ti bilo po navadnem pri tacih hlebi v sir podelano zaleglo.

Pa ne prezrimo, kar sem ravno omenil, in še enkrat s povdarkom ponavljam, da le, če je na pol mastni sir po vsem pravilno izdelan, več dobička donese. In za to naj bi ravno bila največa skrb pri vpeljavi na pol mastnega sirarstva. Zakaj, da tudi najskrbnišemu in spretnejšemu ravnanju pri sirjenji nikakor ni moč, vso maščobo, ki je v mleku, edino le v sir spraviti, je vendar nekateri sirarji še prav veliko več, kakor je neizogibljivo, po nerodnem izbijejo, katera potem skuti, in če še skute prav ne ločijo, v ostali siratki prešičem zaleže, ali kakor sem tako siratko pri ovčariji za Vilharjevim vrhom pod Snežnikom rumeno-cinkasto psom nastavljene videl. Daj nesposobnemu sirarju celó mleko z vso smetano v kotel, če ne ume ali mu ni skrb že koj pri sirjenji in posebno pri drobljenji in gretji žmitka maščobe privarovati, ti bo iz celó mastnega mleka naredil sir, ki bo komaj skrbno izdelanemu polmastnemu podoben; al kakošen bo še le, če mojstru-skazi izročiš mleko, kateremu je že nekoliko smetane odvzete? — Bled, skoraj popolnoma pust sir bi bil. Tak malomarnež, ki že zdaj iz celega mleka dela le polmastni sir, bi potem iz polposnetega dal iz rok tedaj skoraj popolnoma pusto blago, katero bi bilo pa toliko nižje vrednosti in cene, da bi je denar iz zraven pridelanega masla strženi nikakor ne vnašal.

Če sem tudi čez pusti sir nekoliko mahnul, naj nihče ne misli, da sem zoper pusto sirarijo, katera redno opravljana se pri sedanjih cenah masla dobro obnaša; ampak je treba vedeti, da tukaj je govor le od pustega sira, ki je iz dobro polmastnega mleka vendar le pust zato, ker je sirar pust, in je maščobo, namesti da bi jo bil v sir spravil, le v skuto zamečkal, ali pa v siratki pustil, kjer se taka draga stvar nikakor prav ne izplača. Če si je ni upal v sir spraviti, naj bi jo bil raji prej vso iz mleka pobral, tedaj nalašč pusto siril, in bilo bi prav.

Če že drugod le to kaj nese, kar se po svoji naturi pravilno in skrbno opravlja, gotovo to v prvi vrsti od mlekarije velja. Zato tudi vsake vrste siru ne dajmo ne več ne manj, a dajmo mu vselej vse, kar mu po njegovi naturi gre, pošteno in skrbno. Tako bomo mi kot prodajalci in pa tudi naši kupci dobro sbajali.

Če bi jo tedaj naša Bitenjska družba hotela res na manj mastno sirjenje presukati, bi se to tako-le moralo zgoditi:

a) Ako bi, boječ se, da bo kmalu ob glavni kos planinske paše, ne hotela ne vinarja za kake pre-

naredbe potrositi, tedaj tudi ne mlečnega hrama pridelati in ne večega kotla kupiti, bi vendar že po svojem sedanjem stanu vsaj tisti čas, ko bi bil stari kotel za obe molži dovolj velik, lahko pol mastno sirila, če bi namreč večerno mleko, dasi tudi to pravilno ni, vendar za silo čez noč koj v škaflih postavljala, za katera bi se pa že še v sedanjem stanu prostor dobil, ali pa naj bi se kak bližnji prazni stan za to odločil ter izključno pod sirarjevo nadzorstvo djal. Dokler bi od obeh molž toliko mleka bilo, da bi bil kotel poln, bi se precej Grojerjev 1. vrste po 40 do 45 funtov nabralo;

b) ako bi pa družba hotela ne le mlečni hram pridelati, ampak napraviti tudi še nov večji kotel, bi se lahko ves čas polmastno delovalo, tedaj tudi v tistem preveselem planinskem času, ko živina najbolje molze, ker bi se pri napravi novega kotla moglo gledati na to, da bi bil zanesljivo tako velik, da bi pri največem mleku vendar že večerno in jutranjo molžo lahko povzel. Tako bi družba imela tudi po 70, celó do 90 funtov težkega Grojerja. — „To bi bil zopet nov križ za nas“ — se utegne kak moder družnik oglasiti in besedovati, da za take velikan ne so pa police preozke, in ne kaže jih prenarejati, ker so še skoro nove.“ No, police jim boš vendar napravil; vsaj ti bo že koj en sam s tem, kar si pri njemu memo prejšnjega ravnanja več vjel, celo polico, tedaj tudi še za druge, ki bojo na nji počivali, skoro da plačal.

(Konec prihodnjič.)

Politične stvari.

Prizor iz Hercegovinsko-bosniškega ustanka.

Razgovor Avstrijskega generala Rodiča z ustaši dne 8. aprila 1876 ob 10. uri dopoldne na Sutorini.

Rodič: Povem vam, ne izgubite koristi in prilike, katera se vam ponuja.

Sočica: Mi prosimo, da nam Turki povrnejo tretjino zemlje, ki so jo nam sè silo vzeli, kajti ta sila je prouzročila ustanek. Dalje hočemo biti oprosteni od davka za tri leta.

Rodič: Velike vlade bodo vse storile, kar se bode uvidelo vam koristno; a vi ne smete ničesar tirjati; vi se ne morete upirati pomirjenju. Mirujte in prosite.

Sočica: Mi se ne moremo in nečemo vrniti v svoje domovje, dokler nam Avstrija in Rusija ne daste poroštva.

Rodič: To ni mogoče, dokler ne položite orožja in se ne vrnete.

Sočica: Mi nimamo pohištev, ako se nam ne napravijo nova pohišta.

Rodič: Pohišta se vam bodo naredila, le vrnite se nazaj.

Vsi: Mi se nečemo vrniti, dokler se nam vse ne napravi in ne izvrši.

Sočica: Mi hočemo, da se nam dá poroštvo za naša pohišta, za vse.

Rodič: Avstrija in velike vlade se ne podajajo z vami v dogovore, če tudi vas spoštujejo. One se ne morejo z vami spuščati nikakor v pogajanje. Vi morate ponuditi roko in prositi, ali velike vlade vam ne bodo pomagale, dokler bodete imeli orožje v rokah.

Sočica: Mi zahtevamo prav malo, ako tudi nimamo ničesar.

Rodič: To jaz vem; a govorim o tem, kar je mogoče, a ne o onem, kar je nemogoče.

Melentije: Mi hočemo, da imamo enako svobodo kakor drugi kristijani.

in se zopet od kraja do konca ves šop tako obdela, kakor je bilo pri prvem šopu povedano. Ako več delavcev ob enem otrepajo, je boljše, če si delata po dva iz roke v roke, da prvi predivo na prvo roko obdela, drugi pa jemlje po dva šopa skup in ga popolnoma izdeluje. Pri izdelovanju na čisto je treba šop pridno obračati, da ne ostane nič lika, ki bi ga nož ne dosegel in bi se ga pezdije držalo; treba je šop večkrat opuliti in dober lik k šopu nazaj pridjati, da ne izpada v pezdije. Vozli, ki se napravijo, naj se poravnajo; če se poravnati ne dajo, se izpulijo in odvržejo.

Treba je šop na koncu zmirom gladko držati, da je pri koreninah kakor prirezan, ker se lik manj iz šopa vleče in je šop skozi in skozi enake debelosti. Odpadek je treba večkrat od pezdije odbrati, in kar je boljšega, na dan spravljati. Nož se ne sme pretrdo v rokah držati, ampak na lahko; sicer je treba čvrsto in gotovo mahati, in pa tako, da nož ne pada naravnost na predivo, marveč na desko nad zarezo, da se po predivu samo zdrsne; lik manj trpi in se manj seka.

Nekateri svetujejo šop pri ravnanju, predno se prvičkrat v desko dene in izdeluje, skozi majhen železen greben potegniti, da se lik bolj poravná in pa da se konci, kjer se glavice držé, zašpilnice imenovani, odrgnejo. Ako je lan lepo zraščén, da stebila nimajo veliko vršičev, se lepo otrepajo; če pa so stebila zeló razraščena, ko je lan redko bil sejan, posebno pri zimskem lanu, pa zašpilnice pri otrepanju sitnost delajo, ker se ne dajo rade odpraviti, zato je dobro, da se poprej na grebenu odpravijo.

Za otrepanje je treba dveh nóž: eden bolj tumpast za prvo roko, drugi bolj oster za popolno izdelovanje. Če se nóži skrhajo, jih je treba z oblom in ostrim steklom poostri. Treba je paziti, da se ne jemlje ne preveč in ne premalo prediva v pest, kajti če ga je preveč, se šop ne more lahko držati in lahko lik odpada, zraven se pa po sredi težko predela; če je pa premalo prediva v roki, pa lik preveč trpi od noža in ga lahko seka.

Sploh mora delavec dobro paziti na to, da je predivo povsod enako izdelano in da v sredi ne ostane nič surovega in pezdirnatega. Pogosto se primeri, da se nekateri lik ne dá po nikakem obdelati, kajti drži se ga pezdije tako, da se z navadnim otrepalnim nožem ne odpravi. To se posebno takrat rado primeri, kedar je lan premalo goden; večkrat so pa tudi nekatera stebila taka, in to so tista, katera so bila že prej v rašči zaostala, se skazila, ali ki jih je rija ali slana poškodovala. Taka stebila se morajo kar se dá že poprej odbrati, ker so jako sitna pri izdelovanju. Ako se vendar katero vmes dobí, da se ne dá izdelati, ali pa če je lan sploh premalo goden, da se nerad izdeluje, je potreba posebnega železnega tumpastega noža ali strguljice. Ž njo se že otrepajo šop prediva, toliko časa drgne, da se vse pezdije odpravi. Strguljica pa ne sme biti preostra, in sploh se mora pri tem opraviu varno ravnati in šop vedno obračati, da se lik preveč ne poškoduje.

Če se predivo izdeluje za prodaj, je dobro in priročno, če se v pripravne zvezke poveže, da se laže spravi in razpošilja. Najpripravniše je, da se položita dva šopa, prvi po čez za vezi in na njo se polagajo potem drugi šopi, toliko, kolikor vezi obsežete. Ko je dosti, se z vezmi na vsakem koncu trdo zveže. Taki zvezki se lahko predevljejo in hranijo, da se predivo ne meša.

(Dalje prihodnjič.)

Iz poročila

o delovanju in konečnem računu prve Kranjske sirarske družbe „Bitnje“ v Bohinju

gledé na sirarsko dôbo od 25. maja do 6. okt. 1875.

(Dalje.)

3. Pri odgovoru na tretje vprašanje: zakaj namreč maslenega skutnega zapenka pred kuhanjem skute v kotlu posebej ne ločimo, ampak koj med skuto pomešamo? mi je pa skuti pisati neko apologijo, to je, zagovarjati tako res skoraj premastno, presilno skuto, kar bo težavno, nasproti nekako prepustim načelom tistih zastopnikov narodnega gospodarstva, ki prestrogo, brez razločka, kar sploh pri vsaki sirarji hočejo, da bi morala posebej pridelovati tak masleni zapenek. Oni tako rekoč pedantično zahtevajo, da bi ne smel živinorejec tistega mlečnega izdelka (to je skute), ki ga sam povžije in mu za živež družine dobro zaleže, si nekoliko močnejšega in okusnejšega napraviti, ampak da bi moral vso maščobo le za gospodo nabirati in v denar spravljati.

Kakor že vemo, je neizogibljivo, da po siru iz kotla vzetem še nekaj maščobe v njem ostane. Ali to maščobo posebej pridobivati in za maslo prodati, ali pa jo skuti privoščiti in jo mastnejšo povžiti, o tem se suče vprašanje.

Nikakor ni tajiti, in po vsem prav se trdi, da zapenkovo maslo in skuta ločena sta več denarne vrednosti, kakor pa vkup pomešana; to je dognana resnica. Vendar v opravičenje našega delovanja to navedem, da vedni taki denarni poštevi je, če ne že za gospodarja, pa gotovo za druge ude njegove družine vendar že tudi malo dolgočasen, zlasti če se gre za mlečni izdelek, ki je kakor skuta toliko priljubljeni živež v Bohinju; zato bi rekel, da o tem ne gre razsojevati pedantično po prepustih teorijah, ampak bolj po domače tako, da dobrovoljni ozir imamo na potrebo in tudi na prijetnost družinskega življenja.

Če bi družnike Bitenjske mlekarije nagovarjal, da bi skutni zapenek posebej v maslo podelovali, ker bi tako kaj več denarja še iz mleka lahko dobili, me drugi zavračajo s tem, da pravijo: „Dobro je res, če se na zadnje kaj več denarja potegne, toda tako skuto, kakor nam jo tako sirarstvo daje, imamo pa tudi zeló zaljubo, ter se zavoljo nje raji kaj denarja znebimo.“

Prav po tem tedaj razsodimo stvar tako-le:

Če dobé družniki sicer še vsaj za silo denarja za svoje potrebe, zakaj bi si ne privoščili boljše, mastnejše skute, katera je za dobro polovico tudi tečnija; če jih bo pa za denar še bolj kakor zdaj pritiskalo, ga bodo že še iz skutnega zapenka poiskali, in zadovoljni bodo s pusto skuto, kakoršno še od maslarstva dobro poznajo.

Razen tega, da jim prav radi privoščimo, da si morejo s tako boljšo skuto življenje malo posladkati, se mora pa tudi pripoznati, da Bohinjski prebivalci, ker je tečna kriredivna hrana, se je tudi nekako potrebni, da morejo biti kos debeli zimi, da zmaguejo težavno vožnjo po gorah in ne opešujejo, kedar po cele tedne pod žgečimi solničnimi žarki s silnim trpljenjem za živino zimsko pičo napravljajo.

Vrh tega bi se jaz zoper tako boljšo skuto, če tudi je za nekateri okus skoraj presilna, zdaj tudi zavoljo tega še toliko ne vzdigoval, ker pri Bohinjcih, ki po pravici toliko na skuto držé, daje sirarstvu dober sloves in velikokrat prav dobro služi v potolažilo tistim domačim pri kaki hiši, katerim morebiti nič kaj po volji ni, da gospodar vsega mleka, kakor poprej, domá na prosto razpolaganje ne pusti, ampak ga v sirarsko družbo daje. Taki, če tudi sicer nepremišljeno kaj be-

sedujejo zoper sirarijo, na zadnje pa vendar pravijo: „To nam pa le prav hodi, ker je skuta veliko bolja.“

Bog ne daj, da bi pri sirarstvu skuta kaj slabeja bila, kakor pri maslarstvu! Že koj zavoljo tega bili bi naši ljudje še bolj zoper sirarske družbe, in bi se težko obdržale, ker že zdaj rade le omahujejo vkljub boljši skuti in očitnim dobičkom. Gospodarju, ki bi mleko v družbo dajal, pa bi ne bilo skute nazaj ali vsaj ne tako dobre kakor pri maslarstvu, bi res ne bilo obstati med svojimi; z vso družino bi bil že koj zavoljo skute navskriž. Toliko važnost ima po pravici skuta za Bohinjske družine!

Kakor bi bil gospodar z družino navskriž zavoljo slabeje skute, tako sem jaz navskriž s teorijami narodnega gospodarstva zavolj mastne skute, katero sem na podlagi tukajšnjih razmer nekako zagovarjal. Tako teorijo, da masleni zapenek in skuta vsak za-se dasta večo denarno vrednost, kakor pa vkup pomešana, tudi jaz kot pravo pripoznam; vendar je pretirano na dejansko življenje obračati nočem.

In če vprašam: kam poslednjič merijo vse teorije narodno-gospodarstvene? in se mi odgovarja, da „na kolikor mogoče dobro preskrbljenje in preživljenje narodov“, smo potem menda blizo vkup, ako trdim, da se udje naših sirarskih družeb z mastno skuto bolje preživljene čutijo, kakor s pusto.

Naj bo s tem za tak le poročilen spis zadosti odgovora na stavljeno trojno vprašanje, in če smo se v sirarskem stanu zadovoljno gledali in na podlagi mlečnih zapisnikov prepričali, da je sirar iz mleka, katero smo mu izročili, dovolj in za tako sirjenje tudi primerno dobrega sira in skute naredil, da je sir dobro solil, na čednih policah skrbno obračal ter po potrebi tudi pral, je s tem sirarjeva odgovornost pri kraji.

(Dalje prihodnjič.)

Kmetijski zgodovinski spomini vsega sveta vredjeni po mesecih.

Po „Oesterr. Landw. Wochenblatt.“

(Dalje.)

Meseca aprila.

Dné Leta

- 22. 1701. je prišel prvi krompir na Virtemberško; 200 krompirjev je pripeljal Anton Seignoret v vas Schönnenberg, kjer so jih prvokrat sadili.
- 22. 1768. je vpeljal kralj Friderik II. na Pruskem zboljšano obdelovanje polja, senožeti in živinoreje s tem, da je odpravil sopašnike.
- 22. 1865. je bila prva razstava poljskih in vrtnih pridelkov in izdelkov na Dunaji.
- 23. 1588. je oklical izborni knez Christian na Saksonskem vinogradsko postavo in z njo poduk za povzdigo vinoreje.
- 23. 1787. je umrl J. Ch. Schubart, ki je bil zaradi velikih zaslug o umnem pridelovanju detelje od cesarja Jožefa II. v žlahni stan povzdignjen z naslovom „Edler v. Kleefeld“ (pl. Detelja).
- 25. 1588. je prvi krompir v Avstriji sadil slavn botanik Clusius na Dunaji.
- 26. 1829. se je odprla kraljevska akademija za poljedelstvo in gozdarstvo v Thauru na Saksonskem.
- 27. 1857. so se vpeljale državne premije za dirjanje konj in vsled tega za povzdigo konjereje v Avstriji po ukazu ministerstva notranjih opravil pa višega armadnega poveljstva.

Dné Leta

- 28. 1754. se je rodil F. C. Achard v Berolinu, ustanovitelj izdelovanja sladkora (cukra) iz pese (umrl 20. aprila 1821).

(Dalje prihodnjič.)

Produčne stvari.

Sistematično in oficijelno skrunjenje nedelj in praznikov.

Nekdanji furmani so bili surovi ljudje; pili in kleli so, kakor — furmani; a nekaj dobrega so imeli: ob nedeljah in praznikih so vendar šli v cerkev, niso vozili. Kako pa delajo njihovi nasledniki? Organi prometa in kupčije so pošta, telegraf in železnica. Vse te tri stroke ne poznajo praznika krščanskega, kakor da bi bili sami judje. Na čelu trgovine so res judje, pa med uradniki, mislimo, je vendar še nekaj kristjanov — pa kakošnih!

Še nikdar nismo čuli, da bi se bil kateri pritožil, da ne more ob nedeljah k maši! „Herrendienst geht vor Gottesdienst“ — s tem si nauke katekizma ruje iz srca.

Železnica vozi blago ob praznikih, kakor ob delavnikih, pošta sprejema na velikonočno nedeljo pisma, kakor vsak drugi dan in telegraf dela na božični dan, kakor na pepelnično sredo. Judovsko-kupčijski duh vlada svet, in misliti ni, da bi ga te vrste spreobrnile. Ne edinega Boga časti sedanji svet, ampak razne bogove; med njimi je tudi Hermes, bog kupčije. „Handel“, „Schacher“ je prva reč tem ljudem; njim je bolje pozabiti vero in Boga, nego en groš škode trpeti.

Res je, da so nekatere reči take, ki so važne in potrebujejo hitrega oskrbljenja; pa so tudi reči, ki bi lahko čakale. Vozijo se les, drva in razno drugo blago, kateremu bi ne škodilo, ako pride za dan pozneje; so pisma in poštna pošiljatve, katere bi nič ne zamudile, ako bi čakale en dan; so telegrami, kateri bi lahko čakali en dan, kakor „voščim vam veselo praznike“, „Bog daj srečo mlademu paru“, „Bog te živi na tvoj rojstni dan“; te in enake reči bi se lahko v soboto ali pondeljek brzojavile brez vsake škode, in uradniki bi našli čas, da bi spolnili krščansko dolžnost! Pa kaj je ljudem dandanes mar za mašo in verske reči; le materijalne koristi; trebuh je najimenitnejši del človeškega telesa in kupčija škode ne sme trpeti; Bog obvari, ko bi jud ob nedeljah ne smel „gšefta“ delati!

Tako se godi v večinoma krščanski državi, v Avstriji! Vera in Bog ne veljata nič več, samo kupčija velja vse. Čudno pa je vendar pri tem to, da ljudje nimajo nič denarja, — da je „krah“ po vsih kotih. Pa kako bode blagoslov božji pri takih ljudéh! A ni samo za te ljudi; oni itak nimajo nobene vere; žalostno je najbolj to, da pohujšajo še druge ljudi. Kmet in rokodelc si mislita: če gospôda nič ne drži na praznike, zakaj bi jaz ne ravnal kakor oni? In tako so začeli tudi nekateri rokodelci obračati se po tem vetru. Ob nedeljah delajo, v pondeljek pa pijejo ter obhajajo „Blaumontag“ kot praznik in delapust. In to skrunjenje nedelj in praznikov ni samo dovoljeno, temuč po vladi sami nekako sankcionirano, ker pusti po svojih poštnih in telegrafskih uradih delati, naj je še tako velik praznik; ona dovoli železnicam vse dni v letu, naj bodo Bogu posvečeni, ali ne, hlapčevska dela opravljati.

Pripravljen sem na psovko: „viš ga viš trcijala“ in na zabavljico „Novicam“, da tako pridigo vzamejo v

Navod

za pridelovanje lanú in prediva po Belgiškem načinu.

Spisal Andrej Piskar.

Izdelovanje: sušenje, trenje in otrepanje, nekaj o mikanju; splošne opombe.

(Dalje.)

Kakor smo že rekli, more biti predivo lepo izdelano, da ni nič pezdirlja v njem, kajti — kakor je izdelano, tako se ravna cena pri njem. Na Belgijski otrepalnici se predivo samo lesa in pezdirlja očisti, lik sam na sebi pa ne, da bi se razdelil v tanka lakna, marveč je še dobro znamenje, če ima predivo trakasto lice, kajti opravilo, lik v lična lakna razdeliti, da je za prejo pripraven, gre v drugo vrsto izdelovanja in to je namen predilnic. Predilnice navadno pokupijo predivo tako, kakor pride izpod otrepalnice, in tudi predivoizdelovalnice se s predivom ne pečajo dalje. Predilnice kupljeno predivo navadne vrste še enkrat na strojih otrepajo, da se pezdirlje popolnoma odpravi, če bi ne bilo popolnoma čisto. Potem pa gre predivo v mikalnico, kjer ga na pristojnih grebenih mikajo in ločijo vsako po svoji dobroti in kakošnosti v posebne vrste, in tako je še le za prejo pripravljeno. Kar je pa izvrstnega prediva za lične izdelke namenjenega, ga pa še po otrepanju mnogovrstno obdelujejo in pripravljajo, predno se prede.

Samo tisto predivo, kar se ga hoče doma podelati in spresti, se samo po sebi razume, da ga je treba do kraja izdelati, da je za prejo pripravno. Predivo, ki je izdelano po Belgijski šegi, je nekoliko razločno memo našega izdelovanja, kakor smo že omenili. Predivo namreč ni tako razcepljeno v drobna lakna, kakor je predivo našega izdelovanja, marveč nekoliko trakasto, kar pa fabrike ravno zahtevajo, ker jim tako predivo dá veliko več praznega, kakor pa naše navadno, zato ker se lik pri mikanju lepo razcepi in malo hodnika ostane, ko nasproti od našega veliko hodnika odpade, praznega je pa manj, ker je preveč sesekano. Toda za domačo prejo je zavolj tega predivo Belgijskega izdelovanja manj pripravno, če bi se hotelo kar surovo izpod otrepalnice prestiti. Potreba ga je mikati. Toda če hočemo imeti lepo blago, morajo mikalniki drugačni biti, kakor se pri nas navadno vidijo, ki ga naredé, zabivši kakih 10 žebeljev v desko.

Za domačo rabo sta dosti dva mikalnika, eden za prvo roko, drugi pa za lični izdelek. Osti morajo biti jeklene, okrogle in lepo na dolgo ošpičene, prav tako, kakor šivanka in so v železno ploščo ali za domačo rabo tudi v prav trdo leseno diljico vtrjene. Pri prvem mikalniku so osti 5 do 6 palcev dolge, $1\frac{1}{2}$ črte debele; v vrsti stojé po 8 črt narazen. Vrste same so po 5 črt narazen. Osti so v vrstah tako razdeljene, da ne stojé druga za drugo, ampak med ostmi v prvi vrsti stojé une v naslednji, tako da so osti od spredaj še enkrat tako goste videti.

V drugem mikalniku so pa osti po $3\frac{1}{2}$ palce dolge, 1 črto debele in stojé v vrstah po $3\frac{1}{2}$ črte, vrste same pa po 2 črti narazen. Osti stojé v tem redu, kakor pri prvem. Na prvem mikalniku ostane hodnik, kar ga je vmes; na drugem mikalniku se pa predivo razcepi v lična lakna, da je tako praznje predivo za vsako prejo pripravno.

Dobro predivo, kakoršno zahtevajo fabrike, mora biti popolnoma očiščeno od pezdirlja in najprvo trdno, potem pa dolgo in lično. Na barvi ni toliko ležeče in imajo v različnih krajih različno barvo, vendar pa mora

biti barva, kakoršna koli je, povsod enaka. Najbolj navadna je vendar bela barva. Lepo predivo mora biti svitlo kakor svila, mehko in pa mastno za tipanje. Ako se lik poskuša vtrgati, mora lom v lična lakna se razcepiti, ne pa gladko se odlomiti, kakor bi bil presekan.

Ker je izdelovanje na Belgijskem stolu precej počasno, zato so poskušali tudi za otrepanje napraviti stroje in imamo jih na izbiro, toda delajo jako različno, nekateri bolje, drugi slabeje. V predivoizdelovalnicah, kjer se izdeluje navadno blago na debelo, rabijo stroje; kmetovalci pa, kateri predivo sami izdelujejo, otrepajo večidel na rokah z Belgijskem orodjem. V izdelovalnicah zeló hvalijo tako imenovane Erlandske otrepalnice, ki so posnete po Belgijskem stolu. Imajo namreč ravno tako vravnano otrepalno desko, kakor Belgijski stol; zadej za desko imajo vreteno s krogom in v njej vdelenih 8 nožev, ki se vrté in skor tako delajo, kakor otrepalni nož. Taka otrepalnica bi se dala napraviti tudi na rokah, toda tukaj se skoraj ne spleča, tako kot pri terilnici, ker se potrebuje potem dve osebi za njo, kateri pa na stroju ne napravite dosti več, kakor posamezno na stolu, a vendar se dá na stolu lepše izdelati kot na stroju.

Po dosedanjih naših skušnjah izraste v srednjih letih na oralu prostora iz Ruskega semena okoli 45 centov na zraku suhega lanú in kake 6 do 8 vaganov semena. Iz 100 funtov zeleno suhega lanú dobimo okoli 75 funtov v vodi godnega in suhega. Iz 100 funtov godnega suhega lanú smo dobili okoli 20 funtov otrepnega prediva in 1 do 2 odpadka. Iz 100 funtov negodnega suhega lanú se sme toraj pričakovati okoli 15 funtov otrepnega prediva. Po takem je prirastlo na oralu 680 funtov dobrega prediva, — semena se potrebuje na oral 3 in pol do 4 vagane. Ako se predivo lično mika, se dobí iz 100 funtov dobro otrepnega prediva okoli 60 funtov praznega in okoli 37 funtov hodnega prediva, drugo odpade.

(Dalje prihodnjič.)

Iz poročila

o delovanji in konečnem računu prve Kranjske sirarske družbe „Bitnje“ v Bohinju

gledé na sirarsko dôbo od 25. maja do 6. okt. 1875.

(Dalje.)

Idimo zdaj s planine v dolino, stopimo v hišo vrlega prednika naše družbe, namreč Žvaba na Bitnjah, pokličimo njegovega soseda Vajvodo in Ozebka iz Lepence, odprimo čedne bukve, v katerih so zapisani dohodki in izdatki družbe, in tako kličimo ta družbin odbor na odgovor: ali je vse mlečne izdelke, ki se niso koj v naturi razdelili, zlasti sir prav hranil in v svojem času, kar najbolje mogoče, na korist družbi prodal? ali so plačani vsi stroški? ali zapisani vsi dohodki, in ali je po zvršeni prodaji vsega sira, nekoliko masla in mrvice za prodaj odločene skute od denarja za vse to strženega vsakemu udu posebej za v sirarijo nanošeno mleko pripadli znesek resnično in pošteno izplačal?

Vse to preiskovaje najdemo, da vse se je redno vršilo in da se sklepni račun popolnoma z zapisniki vjema. Posebno kar se tiče razprodaje sira, katera je za nas trgovstva nevajene prav težavna reč, si je odbor letos mnogo koristnih skušinj pridobil, ter siru odprl pot po svetu v različne kraje, kjer ga s pohvalo po 32 do 33 gold. cent „franko Lesce“ plačujejo. Le škoda, da nam je že davno pošel ter se že 3. grudna lanskega leta zadnji bleb odpeljal proti Jadranskemu

morju, in tako ne moremo več vstrezati naročilom, ki nam še zmirom prihajajo.

Kakor je iz teh bukev razvidno, se je sir večidel po 31, 32 do 33 gold. cent „franko Lesce“ razprodal, dvoje hlebov po 34, eden celó po 35 gold. Nekateri hlebi so se pa domá zavolj kake skaze tudi le po 30 kraje. funt oddali.

Naj konečno podam v blagovoljni pregled celi

društveni račun,

kakor ga je odbor vsem pričujočim družbenikom razložil ter je splošno potrjen bil pri predniku Žvabu na Bitnjah 18. svečana 1876.

Družba je delovala od 25. maja do 6. oktobra 1875. leta, tedaj 135 dni.

Mleka je v družbo prišlo vkup 33.893³/₄ bokalov. Iz tega mleka se je naredilo: mastnega sira 7890¹/₄, kuhanega masla 37²/₄, mastne skute 4128 funtov.

Ves sir in vse maslo, skute pa 63 funtov je družba prodala, drugo pa vse gospodarjem po primeri mleka v naturi razdelila, kakor tudi ostalo siratko za rejo 32 prešičev, ki so bili na planini.

Dohodki:

Za 7890 ¹ / ₄ funtov sira	2538	gold.	12	kr.
za 37 ² / ₄ „ masla	18	„	75	„
za 63 „ skute	9	„	87	„
za 59 „ ostale soli	3	„	84	„
Enoletna prikupnina dveh udov, ki še nista popolnoma v družbo sprejeta	3	„	93	„
ostali obresti od nekega družbenega denarja	3	„	45	„
skupaj	2577	gold.	96	kr.

Stroški:

Sirarju Matevžu Rejcu	107	gold.	—	kr.
sirarju Antonu Ozebku, ki je unega nekoliko časa namestoval	5	„	48	„
Gregorinovemu Matevžu, ki je mleko v tedenski zapisnik kaj redno in lepo zapisoval	2	„	50	„
za 14 funtov siriša	5	„	69	„
za 600 funtov soli	38	„	92	„
napravo in popravo sirarskega orodja za najemščino od sirarskega stanu in hramov za hranitev sira, ki veliko prostora potrebuje, kar vse so potegnili udje sami	16	„	—	„
za nošnjo in vožnjo sira s planine v dolino, pranje sira in še kaka druga zamuda, kar so vse zaslužili spet udje sami	40	„	80	„
za sodce in zaboje za razpošiljatev sira, njega nakladanje in voznino do Lesce, kar so deloma tudi zaslužili udje sami	39	„	47	„
prostovoljna daritev za cerkev namesti prej navadnega masla	12	„	80	„

skup stroškov . 279 gold. 93 kr.

Če od dohodkov . 2577 gold. 96 kr.

odtrgamo stroške . 279 „ 93 „

ostane kot čisti dohodek . 2298 gold. 3 kr.

v razdelitev med družnike, kateri po hišnih imenih povedani in po velikosti zneska razvrsteni so prejeli, in sicer:

bokalov mleka

Lepenjar iz Lepence za	4181	283	gold.	47	kr.
Dobravec iz Lepence za	3864 ² / ₄	262	„	1	„
Žvab iz Bitnje za	3687 ¹ / ₄	249	„	99	„
Ozbek iz Lepence za	3145 ³ / ₄	213	„	27	„
Zgornji Ložan iz Loga za	2999 ³ / ₄	203	„	38	„
Navrtnjek iz Lepence za	2898 ³ / ₄	196	„	53	„
Rovnik iz Bitnje za	2385 ³ / ₄	161	„	74	„
Spodnji Ložan iz Loga za	2232 ² / ₄	151	„	36	„
Poljak iz Lepence za	2140	145	„	10	„
Gregorin iz Lepence za	1841	124	„	82	„
Farovž na Bistrici za	1806	122	„	45	„
Matjaž na Bitnjah za	1015 ² / ₄	68	„	85	„
Vajvoda na Bitnjah za	993 ¹ / ₄	67	„	34	„
Mencgar na Bitnjah za	702 ³ / ₄	47	„	64	„

tedaj vsi skup za 33893³/₄ 2297 gold. 95 kr.
ker ostane v blagajnici — „ 8 „

je pozajet ves čisti dohodek 2298 gold. 3 kr.

(Konec prihodnjič.)

Nove postave.

Postava o oproščenju hišnega davka.

S postavo od 15. marca letošnjega leta se je za vse tiste kraje, kjer se za hiše davek od gostoščine in pa hišni razredni davek plačuje, razširjeno oproščenje od hišnega davka s cesarskimi prikladami vred za 10 let za nove hiše, za 8 let pa za dozidane in prezidane hiše podaljšalo tako, da nove, prezidane in dozidane hiše, katere se leta 1877 in pa leta 1878 dovršijo in za gostovanje pripravne naredijo, so 20 let davka proste, — take pa, ki se leta 1879 in 1880 dovršijo in za gostovanje pripravne naredijo, so skozi 15 let davka proste.

Deželni zbori.

Deželni zbor Kranjski.

V 13. seji dne 10. aprila se je obravnavalo najprej o premembi občinske postave oziroma o ustanovitvi velikih občin. Ker bi pa radi našim bralcem popis te obravnave obširniše naznanili, prihranimo si ga za drugi pot.

Dalje je poslanec Grasselli v imenu odseka za poročilo o deželno-odbornem delovanju stavil sledeče predloge, ki so tudi obveljali, namreč: 1. Deželnemu odboru je nalog, obrniti se na slavno ces. kr. deželno vlado s prošnjo, da bi ona račila čuvati, da bodo vsi deželni okraji odpisavanja zemljiškega davka pod naslovom preobloženja po dejanskih razmerah jednako deležni, v posameznih okrajih pa da bodo vladni organi razdelitev tega odpisavanja enakomerno izvrševali. — 2. Deželnemu odboru je gledé sprožene uravnave reke Krke nalog, naročiti deželnemu inženirju, naj o ugodnem času brž ko mogoče preišče: ali sploh kaže lotiti se one uravnave in v kakošni obsegi. — 3. Dr. Vicentinijeva knjižica o osušenju Loške doline ter Cirkniškega jezera, o uravnavi Unca in o osušenju Ljubljanskega močvirja se, ako bode c. k. ministerstvo svoje pritrdjenje izreklo temu načrtu, v slovenskem in nemškem prevodu natisne, ter občinam, večim posestnikom in kmetijske družbe podružnicam po tistih krajih, katerih se tiče načrtu razpošlje s pozivom, naj svojo misel izrekó o tem načrtu. — 4. Deželnemu odboru je nalog, potezati se za to, da bode vsaj 5 cesarskih gozdnih varuhov na Kranj-

Iz poročila

o delovanju in konečnem računu prve Kranjske sirarske družbe „Bitnje“ v Bohinju

gledé na sirarsko dōbo od 25. maja do 6. okt. 1875.

(Konec.)

Družbeni zapisnik kaže, da poprek na dan se je podelovalo 251⁰⁶ bokalov mleka, naredilo pa 58⁶ funtov sira in 30⁵⁷ funtov skute.

Na 40 bokalov ali 100 funtov mleka je prišlo tedaj 9³² funtov mastnega sira in 4⁸⁷ funtov skute, stroškov pa 33⁰³ krajc., tedaj okoli $\frac{1}{3}$ kr. na 1 bokal.

1 funt sira pride poprečno po 32¹⁶ krajc. brez všteti stroškov vsega delovanja, 28²² krajc., ako se edino le na sir vsi prej povedani stroški (279 gold. 93 kr.) navali, kar pa ne bi bilo pravično, vsaj je sirar tudi za izdelovanje skute bil plačan.

Če pomislimo, da se taka dobra mastna skuta sploh po 20 krajc. funt prodá in je po tem kupu za 4128 funtov skute 825 gold. 60 krajc. v poštev vzetih, tedaj potem pride 1 bokal mleka:

a) ako bi nič stroškov ne bilo, in bi se vštela denarna vrednost skute, na 10⁰⁴ krajc.;

b) ako se vštejejo vsi stroški in je pridjana, kakor prej, skutna vrednost, na 9²¹ krajc.;

c) ako se v poštev vzamejo vsi stroški, skutna vrednost pa ni všteta, na 6⁷³ kr., tedaj se je po tem poslednjem znesku malo manj kot po 7 krajc. udom bokal mleka plačeval, ker v njem ni zapopadana vrednost skute, katero so prej že v naturi prejeli.

Tisti, ki mleko po 10 krajc. bokal prodaja, nima res z mlekom nobenih stroškov več, al z njim tudi vse oddá: maslo, sir, skuto in siratko; mi pa 9²¹ krajc. za bokal tudi prav čistih dobimo, tako, da so stroški že vsi odtrgani, in je zraven še to dobro ter smo prav hvaležni svojemu predniku, da je kar največ moč nam udom samem zaslužiti dal, da je tako tega denarja, ki se za stroške šteje, veliko tudi koj med nami ostalo, katerega smo zraven tega, kar smo zdaj pri računu za mleko dobili, posebej že prej kot zaslužek potegnili. Zraven teh čistih 9²⁰ kr. za bokal nam vendar ostane še vsa siratka, katero za rejo prešičev prav dobro porabimo.

In ravno to je med drugim preblagi namen mlekarских družeb, da malemu posestniku priliko dajejo, s svojo mrvico mleka vendar tudi lepšega izdelka in večega denarnega zneska deležnemu postati.

900 krav se je letos molzlo v spodnji Bohinjski dolini. Tedaj je v sami Bistriški srenji samega priboljška, če ga le po 9 gld. na eno kravo računamo, prišlo 8100 gold.

Poglavitna Bohinjska živinoreja pa je še v zgornji dolini, v srenji Srednjava. Ni mi sicer natanko znano število ondotnih krav; brez skrbi pa jih, ako jih je v spodnji dolini, kakor dobro vem, letos 900 bilo, na zgornjo dolino s Koprivnikom in Gorjušami vred šteti smem 1400, od katerih bi edino le priboljšek, ki nam je po sirarstvu na ponudbo, znašal 12.600 gold.

Ako bi tedaj vsi živinorejci Bohinjski le skozi 135 dni na leto po združevanju svojo mlekarijo vsaj toliko zboljšali, kakor letos Bitenjska družba, koliko bi pač ves Bohinj več bil vreden, ker bi tako njegov kravji kapital više od 20.000 gold. vsako leto več obresti do našal memo zdaj.

Bohinjci predragi! 20.000 gold. na leto več! Strmimo nad ogromno številko, sezimo po njej, skusimo z združeno močjo jo doseči!

Kmetijski zgodovinski spomini vsega sveta vredjeni po mesecih.

Po „Oesterr. Landw. Wochenblatt.“

(Dalje.)

Meseca maja.

- | Dné | Leta | |
|-----|-------|---|
| 6. | 1816. | Prvi ukaz Ruskega cara Aleksandra I. za oproščenje kmetov v Estoniji iz sužnosti grajščakov. |
| 6. | 1856. | so se ustanovile na Francoskem premije za izvrstna kmetijska posestva. |
| 7. | 1859. | je umrl v Berolinu Aleksander pl. Humboldt, najslavniši naravoslovec vseh časov. |
| 8. | 1794. | so v Parizu ob glavo djali A. L. Lavoisier-a, slavnega naravoslovca, ki je iznajdel kislogaz in ustanovil znanstveno kemijo. |
| 8. | 1803. | se je rodil v Darmstadt-u Justus Liebig, sin trgovca, dedič Lavoisier-a, veliki učenjak kmetijstva. |
| 9. | 1857. | se je obhajala 50letnica Dunajske kmetijske družbe z veliko kmetijsko razstavo v cesarskem vrtu „Augarten“. |
| 9. | 1860. | je bila v Hundisburgu na Nemškem prva dražba plemenske živine, ki jo je tje iz Angleškega pripeljal Herman pl. Nathusius. |
| 10. | 1600. | se je oklicala v Škociji postava, po kateri so vsi konji, ki posihmal niso na pašnikih bili, zapadli vladi. |
| 11. | 1855. | je oklical Sicilijanski kralj Ferdinand II. obširno postavo za zboljševanje močvirnih zemljišč. |
| 11. | 1859. | umrl nadvojvoda Ivan Avstrijski v Gradcu (rojen 30. januarija 1782), neutrudljivi pospeševalec kmetijstva vseh dežel, v katerih je pokrovitelj kmetijskih družeb bil, še posebno pa Štajerske dežele. Imé njegovo ostane nepozabljivo kmetovalcem v Avstriji. |

(Dalje prihodnjič.)

Zakaj kmetijstvo čedalje bolj peša?

Od nekdanj so že umni in previdni možje kmetijstvo visoko častili, ker spoznali so, da kmetijstvo je eno prvih in najpotrebnejših opravil na zemlji, da se ohrani družba človeška. In res! kaj družega bila bi naša zemlja kakor puščava, ako bi ne bila obdelana! Žalostne izglede tega vidimo pri divjakih.

Ker je tedaj kmetijstvo tako neobhodno potrebno, da brez njega moral bi ves človeški rod propasti, misliti bi se smelo, da se kmetijstvo od vseh strani podpira in kmetu vse krepko na roke gre; al z žalostjo moram reči, da temu ni tako. Vidi se marveč, da se od vseh strani hudo tlači.

Da je to resnično, hočem dokazati z nekolikimi izglede.

Oglejmo si najprej nekoliko novo vojaško postavo. Koliko potov in stroškov mora kmet pri nabiranju vojakov imeti, predno svojega edinega sina oprosti vojaščine, ki ga vendar tako krvavo doma pri delu potrebuje, da brez njega mu ni mogoče zemljišča svojega redno obdelavati; a vendar se večkrat primeri, da nazadnje vse nič ne pomaga. Postava ukazuje: vojak mora biti! In tako ubogi kmet trpi dvojno škodo: denarja je potrosil hodé od Poncija do Pilata, sina pa vendar ni domá pri delu obdržal. Ali bi ne bilo bolj