

gospodarske, obertniške in narodne.

Izhajajo vsako sredo po celi pöli. Veljajo v tiskarnici jemane za celo leto 3 fl. 60 kr., za pol leta 1 fl. 80 kr., za četert leta 90 kr. pošiljane po pošti pa za celo leto 4 fl. 20, za pol leta 2 fl. 10 kr., za četert leta 1 fl. 5 kr. nov. dn.

V Ljubljani v sredo 23. februarja 1859.

Kaj storiti, da hiše niso vlažne.

(Dalje).

Kako naj se tla napravljajo.

Če so tla spodnje hiše nad kakim obokom (velbom) in so lesene, ne bojo suhe, ako so na sami zemlji. Treba je tedaj, da se s prav suhim peskom nasipljejo in potem še le dilje čez položé. Dan današnji so začeli namesto peska drobno stolčenega premoga (kamnitnega oglja) jemati ali pa njegovega pepéla. Naj se pa tla napravljajo kakor koli, naj se tlak poprej ne poklada, dokler ni cela hiša pod streho.

Pa še druga napaka vlažnih tal je ta, da se čez vlažne tla položene dilje rade zveržejo, in da je s takim tlakom, kadar žebli več ne deržé, velika sitnost. V takih okolj-šinah včasih ne pomaga nič drugoga kakor vse tla raztergati in z novo suho podlago jih nasuti.

Stara šuta je pa tlam najbolj škodljiva — zakaj? zato, ker se njeni apnéni deli spodnje strani dilj kmali terdo primejo in jih apno malo po malo razjedati začne. Tudi je stara šuta namešana še z drugo šaro, ktera je diljam škodljiva; tudi je včasih steníc v nji in drugoga merčesa, kterege se gospodar znebil ne bo, ako se je vgnjezdil v tla.

Kamnitne tla vsake sorte imajo v gorkih krajih radi, ker so hladne in se lahko čedijo in se tudi stenice nikoli ne vgnjezdijo v nje, — ali za naše kraje so premerzle in zdravju škodljive.

Navadni ilovčni ešterlih, če bi ga mogli prav terdno napraviti, in pa ga potem še lično pomalali, bi bil najbolji tlak, zato, ker je suh in gorak. Nekdaj so imeli skor po vseh hišah tak tlak, kterege dan današnji le še v nekterih kmečkih hišah, po mostovžih itd. vidimo.

Če si pa napravljamo tla iz dilj, naj si jih vselej raji napravimo tako, da tablje iz terdega lesa (parkete) poležimo po izbah namesto navadnih mehkih dilj.

Takih terdih tal ni treba tolikrat z vodo umivati in ribati kakor navadnih dilj, in veliko manj mokrote se spravi v hišo. Nektera gospodinja je pridna in čedna in tla morajo biti bele kot miza. To je prav; — al umivati in ribati jih tako, da se cel škaf vode polije po tleh in je hiša jezera podobna: to je velika napaka in dela naše pohištva mokre, ker mokrota se ne vsede le v dilje in pod nje, ampak vodeni sopar se vsede tudi v zidovje in hiša je vlažna.

Naj si naše gospodnje dobro zapomnijo to, da tla umivati se ne pravi, jezero napraviti v hiši, ampak z malo mlačne vode in obilnim žaganjem jih dobro dergniti, da se jim vzame nesnaga. Res, da je enmalo več dela pri tem, — al hiša je čedniša in škodljiva mokrota se odverne.

Navada je tudi z oljnato barvo namazati tla, ker potem ni treba tolikrat tal umivati in z malo vode se še opravi umivanje. V bolnišnicah, kjer se bojé prehlajanja bolnikov po večkratnem umivanji tal, vidimo pogostoma,

da tla prevlečejo s kako barvo in to namažejo potem z oljem. Vendar take tla tudi niso brez vse sitnosti.

(Dalje sledi.)

Gospodarske skušnje.

(Kdaj se pridela debel krompir? Kdaj pa se pridela veliko krompirja)? Nek skušen gospodar pravi: Kdor hoče debelega krompirja pridelati, naj ga berž ko krompirjevec (kal) iz zemlje pribode, prav visoko osuje. Kdor pa hoče, da bo pod vsakem kupom veliko krompirja, naj počaka, da krompirjevec precej odraste, potem naj ga večkrat, pa vselej le po malo, osiplje.

(Korist sekretovega gnoja). 7 ljudi napravi toliko gnoja, če se z železnim vitrijolom ali pa gipsom dober ohrani in mu ne izpuhté najtečniši deli, da se ž njim za 5600 funtov pšenične ali pa 6800 funtov ječmenove posetve pognoji. Človečjeka naredi ena oseba leto in dan okoli 360 funtov, ki je 10 do 16 gold. vreden; scavnice pa 700 funtov.

(Gujil krompir je zdravju škodljiv). Nek zdravnik na Erdeljskem pravi, da iz bolnega krompirja veliko bolezin izhaja, ki se dan današnji med ljudstvom nahajajo. Krompir, ki že več let ne rodi in se ne obnaša, kakor se je nekdanj obnašal, je poglavitni živež revnih ljudi, in ga jedó, kakoršen jim v roko pride, brez da bi ga bolnih delov ocedili. V več krajih ga celó v spavnicah hranijo, kjer nagnjiti sad škodljivi zrak še bolj pokvari, po katerim ljudstvo več ali manj tudi bolehati jame. Želeti bi bilo tedaj, da bi gosposka in duhovšina ljudstvo na kmetih o tem svarila in podučevala.

Odgovor zastran ričkovega olja.

Iz Dvora na Koroškem. Zvediti, kako se ričkovo olje dela, pokličem k sebi staro gospodinj, ktera se s tem opravilom že več let pečá, in ta mi odgovori: „Ravno tako, kakor iz drugih oljnatih semen.“ S tem odgovorom ne zadovoljin, jo natanjéneje izprašujem, in sledeči popis zvem.

Kader je riček do dobrega zrel, se mora dobro posušiti, to je, na skreli ali pa v renjah, v peči po kruhu, potem pa v stopah dobro stleči. Zdaj gré še le v oljarijo, — tukaj se iztrese ričkova moka v posebne niške na sredo, in se prilije na en korošk maselj en maseljc mlačne vode, pa ne vrelega kropa, ker tedaj olje ne teče. Zdaj stopite dve ženski, ena na eno, druga na drugo ožjo stran k niškam — ena kepka in druga razganja, to je, ena zagrabljuje z obema rokama, pa z vsako posebej, za ričkovo moko, in jo ob enem stiskuje, in ove kepe pred drugo mečlje, in ta jih z obema rokama razganja.

Kader pred prvo ni več moke, začne druga kepe delati in jih pred prvo metati, in zdaj jih ta razganja, in to delo tako dolgo ponavlja, dokler ni moka dovelj udelana. Kadar se pa noče moka v kepah deržati, se malo po malo toliko mlačne vode priliva, da v kepah ostane. Da se pa vé, da je moka dosti udelana, se vzame pest moke, in