

# gospodarske, obrtniške in narodne.

Izhajajo vsako sredo po celi poli. Veljajo v tiskarnicijemane za celo leto 3 gld. 60 kr., za polleta 1 gld. 80 kr., za četrtleta 90 kr., pošiljane po pošti pa za celo leto 4 gld. 20 kr., za pol leta 2 gld. 20 kr., za četrt leta 1 gld. 15 kr. nov. den.

☞ V Ljubljani v sredo 5. avgusta 1868. ☞

## Gospodarske stvari.

### Indiga

#### za prve poskušnje na Jugoslavenskem.

Vsacemu je znana lepa modra (plava) barva, kateri je ime indiga (indigo) in kateri cena je po 6 do 8 gld. in še več za funt. Domovina tej rastlini, iz ktere se dela krasna ta barva, je posebno gorka zahodna Indija.

Unidan so „Novice“ omenile, da tajnik zagrebske trgovske in obrtniške zbornice gosp. J. F. Dividè je po c. k. trgovskem ministerstvu dobil semena te rastline, in da ga nekoliko rad prepusti za skušnje drugim, ki bi želeli saditi jo. Oskrbnik vrta kmetijske družbe ljubljanske gosp. Schollmajer se je obrnil za tega del v Zagreb, in gosp. Devidè mu je prijazno poslal nekoliko semen za poskušnjo ter dodal poduk o sajenji in pridelovanji indige.

Indiga je rastlina vročih dežel. Gosp. Devidè, naročivši si njenega semena, ni mislil, da se bode ta tujka tudi na toplem Hrvaškem (ali Kranjskem) gotovo dobro obnašala; al mislil je, kjer raste trta, morda da tudi indiga obrodi — ako je solnce slovansko jej milo. Bog daj! Cena indige je tako visoka, da se plača narediti skušnjo.

S popisa Devidè-ovega našim gospodarjem, ki morebiti poskusijo to seme, povzamemo sledeče:

Tistih rastlin, ki dajejo indigo (indigofera) je 120 sort, ki rastejo po vseh vročih deželah. Indiga raste v podobi grmovjiča po 2 do 5 čevljev visocega; od daleč je podobna divji ali tičji grašici. Zelena peresa na steblo jej ne stojé sparoma, iz kotov pa, kjer iz stebela izrašča perje, poganja rdeče ali višnjevo cvetje grozdicu podobno. Sad se nahaja v stročji kakor pri grahu ali grahorki, zato se ta rastlina naravno šteje v vrsto sočivja (leguminosa). Polje z indigo obsejano, predno cvetè, je podobno njivi z nemško deteljo (lucerno) obsejani; sprva celó nič ne kaže, da je v tej rastlini kaj plave barve.

Indiga se sadi v lahko pešeno zemljo, ktera je že sama po sebi dovolj vlažna (mokrotna) ali taka, da se lahko z vodo moči. Močvirna pa ne sme biti.

V srednji Ameriki sadé indigo v vrste, naredé za 1 do 2 palca (cola) globoke luknje od 10 do 20 palcev saksebi; v vsako luknjo se vrže po več zrn semen, ki se pokrije z zemljo. Seme je nekako podobno murbovemu semenu, le debeleje je.

Ako je zemlja dovolj vlažna, kalí seme kmalu. Skrbeti je, da ne raste plevel vmes.

Žanje se večkrat.

Navadno se prvokrat žanje h koncu 3. meseca. Tačas začne cvesti, perjiče je temno-zeleno in če ga zavijaš, sveti se ti kakor srebro.

Čez poldrug mesec ali čez 2 meseca so iz korenin vdrugeč izrastla taka stebila, da se morejo žeti — in žanjejo se še večkrat, ako se vidi, da je kaj sadú.

Požete cele rastline se denejo v visoko postavljen kamenen bedenj (bačvo, iz kamena narejeno), lesene kadí se manj rabijo. Potem se rastline polijejo z vodo, in kadar so dnevi vroči, začnó kmalu vreti, to je, čez 6 do 12 ur se začnó v vodi mehurji delati in smrad nastane velik in prav po gnjilobi. In zdaj stopa iz rastlin tista snov, ki bode pozneje barvo dala, zdaj pa še ne kaže nobene.

Na tem je vse ležeče, da se to vrenje v pravem času ustavi; za to je treba bistrega očesa in dovolj skušnje. Ako so rastline premalo pognjile, ostane še barve v njih; ako pa so predolgo gnjile, pokvari se mnogo barvine snovi.

Ker se med vrenjem zmes napihuje, pokladajo dile s kamnom obložene na-njo, da rastline zmiraj lepo ostanejo pod diljami.

Voda v kadéh je zdaj zeló rumena, mehurčki pa, ki se delajo, bliščijo kakor mavrica.

Indijancem je pravo znamenje, da je zmes dobro izvrela, to, da zajamejo nekoliko te vode na stran, in ko jo pomešajo, da pada indiga v lepih zrnih na dno.

18 ur je večidel dovolj, da se odtoči voda, odtoči se pa v manjšo, niže postavljeno posodo; tû se neprenehoma meša, da se s tem mešanjem primeša prav veliko zraka.

Rumena barva se zdaj spremeni v zeleno; kmalu pa se naredé plavi kosmiči (Flocken), ki so drobna indigova zrna, ktera kakor temno-plavo blato padajo na dnu.

Barveni sok, ki so ga po takem dobili, razpoložé po rjuhah, da voda odkaplja, in se posušé v senci zračnega pohištva.

Ko je testó dovolj trdo postalo in se mu je še to izprešalo, kar ima vodenega v sebi, potem se zreže na štirovoglata košček, kateri se še toliko posušé, da so za tretji del manjši od pred.

V naših krajih bi utegnulo pravo to biti, da indigo sadimo prve dni maja, žanjemo pa konec avgusta (velicega srpana). Vendar bode še le skušnja kazala, kako in kaj.

## Morski lug.

Da ima morski lug\*) veliko zdravilno moč v človeških boleznih, prepričala so nas spričala veljavnih

\*) Morski lug (Meerwasser-Mutterlauge) se nareja iz morja s tem, da se morska voda kuha tako dolgo, da vode izhlapi za polovico ali saj tretjino; potem ostanejo močnejši deli v njej, in imenuje se ostanek lug. V 1000 delih morskega luga je čez 163 delov klormagnium-a, čez 56 bromnatrium-a, čez 47 delov magnezije, čez 31 delov klorkali-a, čez 19 kuhinjske soli, nekoliko žvepleno-kislega apna, nekoliko ilovice itd.