

# 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-sinah 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 gospodinjje 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 gospodinjjo, 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 natanjčnuše 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



se pred uhom stiskuje, in kader olje v pesti začerči, je to znamenje, da je moka že pripravna za prešanje. Zdaj se v pripravljenem kotlu toliko moka povadi, kolikor je je treba za en mancot — pri nas se je vzame za en mancot pol maseljna; več je vzeti ni dobro, ker se ne more olje popolnoma iztlačiti. — V tem ko se moka vadi, se tlačivnica pripravi, in platno, v katero se srednje vroča moka iz kotla zavija, če je suha, z mlačno vodo pomoči in prav dobro izžme. Kader se v platno zavita moka v prešo dene, se iz začetka ne sme prenažno stiskati, da olje na vrh ne stopi.

En mancot dá en maselje čistega in okusnega zdravega olja; najbolje je, katero vsred prešanja priteče; prvo je enmalo motno, zadnje pa grenkljato; nobeno ni za kolesa mazati, ampak posebno tisto, ki vsred prešanja priteče, za vsako gosposko mizo. Za svečavo ga pri nas ne rabijo, zato ker je prežlahno. Za tlačanje se plača od mancota 1 kr. star. dn., ednajsti mancot, pa tudi olje tega mancota ostane oljarju za prešo.

Pri nas sejejo riček pogostoma; večidel pri kraji okoli turšice, pa jo zlo zadržuje; nobeno steblo, ki blizo rička raste, ne zraste čez ped, in tudi stroka ne naredi. Vendar ga radi sejejo, ker jim olje marsikak krajcar donese, slamo ričkovo pa v metlice povežejo in jih za pometanje rabijo. Lesjak.

### Kako dolgo semena kaljivost obderžé.

Treba je, da gospodar to vé, zakaj potem ne bo semena zametaval, katero mu bo še dobro kalilo, od druge strani pa tudi ne bo sejal takega, katero je kaljivost že izgubilo:

Kaljivost obderží:

pšenica . . . . .	3 do 4 leta
rež . . . . .	3 — 4 „
ječmen . . . . .	2 — 3 „
oves . . . . .	2 leti
prosó . . . . .	2 „
turšica . . . . .	3 — 4 leta
grah . . . . .	4 — 5 „
detelja . . . . .	3 — 5 „
ogersica . . . . .	2 — 3 „
lan . . . . .	5 — 6 let
pesa . . . . .	6 — 7 „
korenje . . . . .	4 leta
čebula . . . . .	2 — 3 „
salata . . . . .	4 „
jabelčne in kruškove peške	2 — 3 „
kumare . . . . .	6 — 7 let

Da pa seme, dobro shranjeno, kaljivost še delj časa obderží, vsak kmetovavec iz lastne skušnje vé. Tudi popolnoma zrelo in suho seme delj časa kaljivo ostane memo takega, ki se je poželo in domú spravilo, preden je do dobrega dozorelo in popolnoma se posušilo; kar se res dostikrat tú in tam, pa ne vselej po nemarnosti, ampak le zavolj straha pred hudo uro storí.

Res je, kdor se v žetvi prehití,  
Dovelj zernja v kali zaduší!

### Čbelarstvo na Rusovskem.

Čbela je Rusom kaj ljuba domača živalica; rusovski kmetovavec ima posebno skerb za njo, in jo s pravim veseljem glešta; znane so mu popolnoma navade in potrebe omenjenih živalic, in on vé vse napake, ki jim utegnejo škodovati, o pravem času odvracati. Skorej pri vsaki hiši je poseben vert za čbele, kjer čbelnak, poln panjev, dostikrat do sto in še več, napravljen stoji. Vedno mora kdo na čbelnem vertu biti, ki vé s čbelami v caker hoditi in opravlja dela, kakoršnih čbelarstvo potrebuje, ali pa leží v majhni koči, ki je s slamo krita, kakor zvest čbelen

čuvaj in oskerbnik. Panjovi so po navadi iz štiri čevlje dolgih in do dva čevlja širokih in izdolbljenih klad napravljani; kjer še nimajo enacih klad, jih napravljajo kakor pri nas sode, iz posamnih dog in jih z obroči nabijejo, katerih pa ne pokladajo kakor naši čbelarji, ampak jih pokonci postavljajo. Pozimi hranjujejo panjove v koči iz slame napravljani, kjer so zimskega mraza popolnoma obvarovani.

Na Rusovskem imajo sém ter tjé veliko lipovih gozdvov, neizrečeno veliko ajde, tú in tam tudi dovelj maka sejejo, in na širokih ravninah raste po celi rusovski deželi tudi obilo obilo cvetlic, kjer čbele posebno bogato pašo dobivajo; ni tedaj čuda, da so Rusi izverstni čbelarji, in da pridelajo sila veliko medú, kateri je prijetniši kakor un i iz planinskih krajev.

### Preiskave na polji slovanske arhaiologije.

O gromski sekiri imenovani: „Taran balta-sekira.“

Spisal Davorin Terstenjak.

(Konec.)

Gori sem že rekel, da je boginja podzemeljskega sveta bila tudi Nora. V posebnem članku: „Ueber die Göttin Noreja“<sup>1)</sup> sem o tem mitologičnem bitji v veri norenskih Slovencev obširno govoril, in povedal, da Noreja pomenjuje: globoko zemljo — boginjo globoke zemlje in „Norici“ — Norenci: prebivavce nižin, ponikev, Bewohner der Niederungen, Vertiefungen.

Ko sem oni članek pisal, še nisem našel v božanstvu severnih Slovanov boginje, koja bi se z Noro — Norejo v imenu in pomenu ujemala. Ker Latova najdemo v severnoslov. Latonu; Jarmoga v severnoslov. Jaru, Jarovitu, Mogu, Mogimaru, Charta; v severnoslov. Krtu; Lutumara v severnoslov. Lutomaru, Lutomiru; Belina v severnoslov. Belu, Belbogu itd. tedaj tudi Noreja mora imeti svojo družico v severnoslovenskem basenstvu, in rekel bi, da v mitiškem bitji severnih Slovanov NIRA imenovanem.

Stari česki letopisec Stransky<sup>2)</sup> med podzemeljskimi božanstvi navaja tudi žensko boginjo NIERA.

Ker se deblo nor v severnoslov. narečjih glasi nir, ruski nyr, tedaj se oblika NORA sklada s česk. NIRA.

Glasnik o prestopa že tudi v slovenščini rad v i, na primer, horvatskoslov. dimo = domo, pohorski: z gir = zgor.

Glasnik r pa se spet rad zmenjuje z glasnikom v, — primeri cerkvenoslov. skroz in skvoz, nemško: Basen in Wasen, Spinnrocken\*) in Spinnwocken.<sup>3)</sup> Učeni Bopp<sup>4)</sup> sam pravi: Die verschiedenen Halbvocale und Liquidae werden wegen ihrer geschmeidigen flüssigen Natur leicht unter einander verwechselt. Am gewöhnlichsten ist der Wechsel zwischen r und l, ferner l mit v.

Iz NIRA toraj lahko postane NIVA, nasljano NINVA, in tako se je veleda pri starih Moravcih podzemeljska boginja, katero je Stredovsky<sup>5)</sup> primerjal z gerško Proserpino.

Al tudi r in v se zmenujeta z glasnikom j, na primer, slovenski zavec in zajec, bravec in brajec, Schafbock, kleveta in klejeta, jajce in vajee, fajmešter = farmešter, staročesk. veste = jiste itd.; tako je tudi iz oblik NIRA, NIVA mogoča oblika: NIJA, \*\*)

<sup>1)</sup> Glej „Mittheilungen des histor. Vereins für Krain.“ Jahrg. 1857. str. 135—138. <sup>2)</sup> Stransky „Resp. bohem.“ Lugdun. Batav. 1634. 24. cap. 6. str. 248. <sup>3)</sup> Glej Kuhn „Zur ältesten Geschichte der indogerm. Völker“ v Weberovih „Indische Studien“ I. Band III. Heft str. 357. <sup>4)</sup> Bopp „Vergleich. Gramm.“ I. Band I. Hälfte stran 35, 36. <sup>5)</sup> Stredovski stran 54.

\*) Kuhn na omenjenem mestu primerja sansk. vadža s staro-visokonemški rokko.

\*\*) G. Glück, kateri si je prizadeval vse keltiške imena, ki se nahajajo pri Caesaru, po gramatičnih pravilih razložiti, za ime