

gospodarske, obrtniške in narodne.

Izhajajo 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 24. julija 1878.

Obsseg: Kukavica, kako je ustvarjena in zakaj je posebno koristna gojzdom. — Pivarne — kako se dela pivo v njih in kako koristijo tudi živinoreji. (Konec.) — Shod kmetovalcev v Parizu. — Slovansko slovstvo. — Popotne črtice. (Dalje.) — Z globočine morjá. (Dalje.) — Pogled na Ogersko, kako se Magjari pripravljajo za nove volitve poslancev v državni zbor. — Naši dopisi. — Novičar.

Gospodarske stvari.**Kukovica, kako je ustvarjena in zakaj je posebno koristna gojzdom.**

Kukovico vsak pozna po njenem petji, ki ima samo dva glasa. Al korist njena gozdnemu drevju se premalo ceni. Zato naj spregovorimo o tej koristni tici kaj več.

Kukovica leže jajca od srede meseca velikega travna (maja) do srede rožnika (junija) in sicer vsacih osem dni po eno majhno skor vsakrat drugače pisano jajce v gnjezdo kake druge male tice, na primer, tašice, pastaričice, penice, palčka itd. Ta čudna prikazen se popolnem vjema z njenim želodcem in življenjem. Ona se namreč redí skoro samo od kosmatih gosenic, katerih se celó malo takih tic loti, ki živijo od črvov. In prav zato je kukovica res velika dobrota našim gozdom, kajti ravno take gosenice so največje sovražnice gozdnih dreves. Ker kukovica od tacih zeló kosmatih gosenic živi, katere imajo več kocín kakor pa družega života, zato je lahko umljivo, da si mora želodec svoj zeló nabasati z gosenicami, da dobiva od njih kaj živeža. V želodcu ene same vjete kukovice se je našlo poleg družega živeža 97 že precej odraščeni prehodnih gosenic (Processionsraupen), katere je le malo minut poprej pozobala, — v drugi pa 43 popolno odraščeni, — v želodcu še druge kukovice so našli celó 173 majhnih gosenic. Zarad tega je pa želodec njen nenavadno velik in od znotraj kožuhu podoben po kocinah, ki so se va-nj vbodle. Zarad tega velikega želodca, ki zaseda velik del kukovičnega trebuha, ostaja za jajčnjak (Eierstock) prav malo prostora. Po tem pa je tudi jasno, zakaj so jajca kukovična v primeri z njeno velikostjo le majhna, in zakaj jih tako počasi leže, kakor je bilo gori rečeno, vsak teden le eno. Zanimivo je tudi to, kako kukovica svoja jajca poklada v taka tuja gnjezda, kedar se v njih votlino vsesti ne more. Po natančnem opazovanji se pa godí to tako-le: Kjer kukavica zapazi tako ptuje gnjezdo, v katero kar naravnost svojega jajca položiti ne more, ga znese tikoma gnjezda na zemljo, potem ga pa rahlo prime s kljunom in ga spustí v gnjezdo.

Gotovo po vsem tem ni odveč, da bolj natanko poznamo veliko dobrotnico gozdov — kukovico.

Pivarne — kako se dela pivo v njih in kako koristijo tudi živinoreji.

(Dalje in konec.)

Razen tu omenjenih prostorov so pa v poslopji še vsi drugi, kar jih je treba za delovanje pivarne; tu je pisarna, stanovišča za kuharsko osobstvo, za ključarje, sodarje in za smolenje sodov. Predno pride pivo v veči ali manjši sod, vselej se mora zasmoliti. To dela posebna po najnovejših iznajdbah izdelana smolna osnova, po kateri se stara smola v sodih po vročem zraku raztopi in iz sodov spustí; tako očisteni sodi se zalijó potem z novo smolo. Ko se je to zgodilo, pridejo na stroj z valerji, da se smola po vsem sodu enako razdeli. Smolé pa se sodi zato, da je sod čednejši in in les ne gnjije ter da se pivo dalje drží. Prav tako se smolé tudi manjši sodi, predno se napolnijo in kam pošljejo.

Tudi potem še, ko se pivo dobi iz pivarne, je treba ž njim skrbno ravnati in nikakor ga prepustiti samemu sebi. To se pa le redko zgodí, kajti na kmetih ima malokater krčmar mrzlo klet, še manj je takih, ki imajo ledenice, v katerih bi se pripeljano pivo vleglo in hladno ohranilo. Zato zgubi ogeljne kisline in postane slabše, in v marsikaterem kraji skoro ni za pijačo, čeravno je morda samo na sebi najljubše in iz dobro znane pivarne; to se godí posebno, če pivo ne teče naglo in sod po več dni stoji na pol prazen, predno poteče pivo.

Da se toraj pivo dobro ohrani, je vsakako treba mrzlih kleti ali pa ledenic. Ledenico napraviti ni težko; če je klet količkaj prostorna, se naredí 10 do 15 cm. od zida stena iz desk: prostor med zidom in steno iz desk se napolni s stolčenim ogljem, žaganjem, listjem ali slamo; te reči zabranijo, da ne more zračna ali zemeljska gorkota blizo. Prav tako se zadelajo tla in oboki ali strop. V tak prostor se navozi ledú, katerega je najbolje stleči, a ne v velike skladovnice zložiti; led se namreč potem vsede in stopí v veliko kepo, ki se dolgo ohrani. Zraven tega prostora se naredí drug, isto tako zadelan, za pivne sode.

Ako ni lahko ali celó nemogoče napraviti takih kleti z ledenicami, so dobre posebno tako imenovane amerikske ledenice. Te se napravljajo na naravnih tleh po gori popisanem navodu, le je treba dvojne stene iz desk; prva unanja je namreč na mestu zida. Če so take shrambe za led dobro narejene, se v njih