

gospodarske, obrtniške in narodne.

Izhajajo 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 7. januarija 1880.

Obseg: Česa naj se slovenski gospodarji poprimejo, da dokažejo napredek svojemu gospodarstvu? — Kako ravnati z moštóm in vinóm, da je vino dobro. — Spomin na zaslužne kranjske sadjerejce. — Špitalič, Tabor, Kozjak in Kozji hrbet. — Književstvo slovansko. — Ustavoverci se čedalje bolj odkrivajo za nasprotnike ustave. — Mnogovrstne novice. — Naši dopisi. — Novičar.

Gospodarske stvari.

Česa naj se slovenski gospodarji poprimejo, da dokažejo napredek svojega gospodarstva?

Gospodarski napredek nikakor ne obstoji v tem, da se lotimo mnogovrstnih novotarij, ampak pri nas na Slovenskem, kjer ne stoji gospodarstvo še na tako visoki stopnji, kakor v nekaterih drugih deželah, pri nas je to uže velik napredek, če opustimo to, kar je slabo in se poprimemo boljšega, če nam uže sama pamet kaže, da je bolje.

Take slabe šare pa je pri nas še prav veliko; to šaro skusimo odstraniti, in potem uže smemo reči, da napredujemo v gospodarstvu.

Pa pustimo samo besede in lotimo se kar naravnost stvari.

Letošnja huda zima nas je menda še bolj kot druga leta podučila, kolika dobrota so pečí, zato je menda popolno upravičeno, če začnemo

s pečmá.

Pri pečéh pogostoma nahajamo toliko napák, da je groza.

Mnogo je taciñ starih pečí in še zmerom delamo radi take, ki kurijo dve sobi. S tem mislimo veliko drv prihraniti in tudi kurjavo hitreje opraviti. To je res lepa misel, pa navadno je vendar to velika neumnost. Če peč ne stoji prosta, ampak je vzdana v steno in zid med dvema sobama ni tako tanek, kakor papir, ampak je le kakih 8 palcev (colov) širok ali pa še širji, takrat velik del gorkote, ki ima sobo greti, greje le zid in mnogo sežujev drv si pokuril, da si le steno med soboma grel, ne pa sobe. Le primí za zid, pa boš videl, koliko si — na škodo sobam — zidu kuril. Recimo, da peč od gori do doli obsega le 12 čevljev — kar ni veliko — zid (stena) med soboma pa je 1 čevljev debel, po takem gorkota zakurjene plošnjave 12 čevljev ne gre v sobo ampak v zid. Ugovarjati bi se utegnilo: „vsaj zid stoji med obema sobama in gorkota zatega del ne uide iz hiše“ — al o mrzlih dnevih, ko zakurjena peč le takrat kaj izdá, če gorkota hitro v sobo buha, nam s tisto mrvico toplote, ki jo zid iz sebe daje, ni prav nič pomagano.

Tudi ni dobro, če peč stoji na močnem in visokem zidanem podnožji, ki tudi veliko gorkote požre in jo sobi vzame. Podnožje naj je tedaj nizko in tanko, še bolje je pa, če stoji peč na stebričih.

Velika napaka nekaterih sob (izb) je njih vlažnost, posebno taciñ, kjer na pečéh perilo sušijo in celo zimo ne odpró okenj, marveč jih še prav zadelajo in zapopajo. Pozimi se s čevlji prinese veliko snegá ali druge mokrote v hišo, v kateri prebiva včasih velika družina. Zmerno vlažni, gorki pa čisti zrak je zdrav in prijeten, preveč mokri in nečisti zrak pa je nezdrav in neprijeten. Al še bolj nezdravo pa je bivanje v taciñ sobah, kjer je zidovje mokrotno.

Vprašanje nastane potem: s čem se dá vlažnost iz sob odpraviti? — Prav lahko in prav gotovo s tem, da si postavimo v sobo peč, ki se od znotraj, to je, v sobi kuri. Take pečí, katerih se dandanes uže veliko nahaja po svetu, vlečejo vlažnost v-se, ki izpuhti potem v dimnik; koliko vlage pri vsaki kurjavi taka peč v-se potegne, to so prav natanko ne dá zmeriti, — da je pa veliko požre, kaže nam sledeča preiskava. Če pepel drv odštejemo in pa vodo, katere je tudi v najbolj suhiñ drvah nekoliko, pogori od 10 funtov mehkih drv malo več kot 8 funtov drv. Ne pogori pa vse popolnoma; to vidimo v tem, da z dimom še marsikaj družega uide, kar ni popolnoma zgorelo. Recimo pa, da od 10 funtov mehkih drv jih pogori le toliko, kar dá 4 funte oglja. Ti 4 funti oglja potrebujejo pa vsakako kakih 46 funtov zraka, da zgorijo, tedaj blizo 600 kubičnih čevljev zraka, in toliko zraka se nahaja v prostoru, ki je 8 čevljev dolg in 8 čevljev širok. Ta množina posrkanega zraka je pa menda še premajhna, kajti peč veliko več zraka v-se vzame in po dimniku iz hiše izpusti, kakor je potreba, da 10 funtov mehkih drv pogori. Po takem se menda ne bomo motili, če trdimo, da enkrat zakurjena peč ves zrak, kolikor ga je bilo v sobi, v-se potegne. S tako množino zraka pa gotovo izpuhti tudi nekoliko maslicev vode (sobne mokrote).

Res čudno je, koliko vode včasí v kakošno kmetško sobo pride, če ondi mokro perilo sušijo. 6—8 suhiñ srajic tehta najmanj 10 funtov, mokriñ pa gotovo 20 funtov. Če se to perilo na peči suši, se ž njim prinese 10 funtov ali pa 4 bokale vode v sobo. Odraščen človek v 12 urah — to je po skušnjah izpričano — kaka dva maslica vode iz pljuč in pa iz kože izhlapi. Če tedaj 6 osob v eni sobi čez dan skupaj biva, se sme računati, da teh 6 osob 2—3 bokale vode iz sebe izhlapijo. Po takem ni čuda, da je v nekaterih kmetških hišah toliko vlage.

Po vsem tem je menda do dobrega dokazano, da so pečí, ki se v sobi kurijo, najbolja pomoč za odpravo prevelike vlažnosti v sobah. Take pečí narejajo uže

tudi naši navadni pečarji in ker tudi niso dražje memo družih in manj drv požró, naj bi se vpeljale kakor v gosposke, tako tudi v kmetske sobe. (Dal. prih.)

Kako ravnati z moštom in vinom, da je vino dobro.

(Po predavanju gosp. Dolenca, vodje slapenske vinorejske šole, v Kostanjevici, spisuje L. A. *)

Gosp. Dolenc nam je v Kostanjevici razlagal, kako ravnati z vinom, da je dobro, in sicer, kako s črnim, kako z belim vinom. Vsa vina je razredil v 4 vrste: 1) vina s cvetico (bouquet), — 2) namizna vina brez cvetnega duha, pa vendar izvrstna, na pr. „ljutomerec“, — 3) navadna namizna vina, ki se prodajajo na vedra, — 4) nizka vina, kakor so po navadi naša vina.

Kdor hoče pridelati izvrstno vino, mora imeti dobra plemena trt, mora ž njimi ravnati po vodilih umne vinoreje, posebno pa mora paziti, da grozdje popolnoma dozori, in da se spravlja popolnoma suho in zdravo.

Da bo pa vinorejec naredil dober mošt, ni zadosti le, da spolni ravno rečeno, ampak vedeti in storiti mu je še marsikaj družega, kar se opustiti nikakor ne sme. Zato moral bi imeti vsaki vinogradnik eno, ali po potrebi več velikih kadi, v katere pride stlačeno grozdje za toliko časa, da se mošt more spraviti v sod; poleg te kadi pa še dve manji. Na prvo manjo kad se postavi malen, s katerim se grozdje mečka. (Takih strojev je pri nas uže mnogo, vendar se pa grozdje tudi še z betom tlači.) Na drugo majhno kad pa se položi mreža, narejena iz pocinjenega vlaka (drata); na to mrežo se dene zmečkano grozdje iz prve kadi, ter se z leseno greblico sem in tje drgne, tako, da ostanejo na mreži sami peclji, kateri se potem vržejo v kako posodo, da se otečejo. Mleti se pa mora grozdje s peclji vred zato, da dobi vino potrebno čreslovino. Nek vinogradnik mi je pred nekoliko leti pravil, da je grozdje, kakor je bilo obrano, z roko pecljal, ter upal tako dobiti izvrstno kapljico, pa zmotil se je; vino je bilo sicer prosto zagatnosti, a tako mehko, da ni nihče maral za nj. Zdaj še le se dene zmečeto in pecljev očiščeno grozdje v veliko kad. Zdaj je treba dobro paziti, kdaj bo mošt v kadi pričel poganjati mehurčke, kar je znamenje vrenja; od tega časa mora ostati mošt še 48 ur v kadi, potem se še le odtoči in v sod spravi. Če je vreme toplo, prične mošt v kadi kmalu vreti, in trop se dvigovati; če pa je vreme mrzlo, gre to bolj počasi. Zato pa vendar ne gre mošt spraviti v sod, dokler ni dokončal prvo vrenje v kadi, kakor je bilo rečeno.

Trop pride v stiskavnico, al le to, kar se po prvem stiskovanju dobi (prvi prešovec), naj se dene v sod med tako imenovano „župo“, drugi bolj pusti pa naj se spravi v drugo posodo za domačo rabo.

Sod se ne sme popolnoma napolniti; za eno dlan mora praznega prostora ostati. V tako naliti sod se vtakne kipelna voha tako, da zrak poleg nje ne more v sod prihajati. Kipelna voha je kositrasta cev, katere spodnji konec se vtakne v sod, drugi pa v posodo, z vodo napolnjeno, tako, da vhaajoči ogljenec po njej pride v vodo, od tod v zrak, a zrak pa, katerega k moštu ne smemo pustiti, zavoljo vode v sod ne more. Ta priprava je dobra tudi zato, ker vinorejec po njej lahko vé, kdaj je mošt nehal vreti in je čas sod zabiti. Gosp. Dolenc je priporočil drugačno kipelno

veho, ki obstoji iz lesene ali pa plehaste posodice, v kateri je potrebna voda, in sredi posode pa je uže omenjena cev. Pri taki vehi potem ni treba druge posode za vodo. Vse to, kar je tukaj povedanega, velja o napravljani belega vina, črnina se napravlja drugače. Naj tukaj še pristavim, da mreža, na kateri se peclja, mora na vsak način biti iz pocinjenega vlaka, iz vzroka, ki sem ga omenil pri opisovanju, kako ravnati s sodi, v lanskim „Novicah“.

Vem, da kakor pri nas, bo tudi drugje marsikdo rekel: vse bi bilo dobro, al še dve mali kadi napraviti, ko imam še za eno komaj prostora, to ne bo šlo. Tudi tej napaki bi se menda dalo pomagati tako, da bi prišla mreža precej na veliko kad. Mreža pa bi morala biti vdolana v leseni okvir, na katerem bi mlin nekoliko vzvišen stal, tako, da bi se kar pod njim lahko pecljalo; al kaj takega bi se dalo zopet le v dovolj visokem hramu narediti.

Znabiti bi utegnil kdo prašati: zakaj pa mora mošt 48 ur na tropinah vreti? Zato, da dobi vse ekstraktne snovi v pravi meri, ne premalo, ne preveč. Ekstraktne snovi nekako zakrivajo vinsko kislino, na priliko, tako, kakor sladkor grenkobo kave. Če smo pa pridelali dobro vino, je treba paziti, da si ga pozneje ne pokvarimo z zalivanjem. Za zalivanje mora vinorejec imeti mali sodček dobrega vina. Paziti je tudi treba, kakor je bilo uže omenjeno, da se vino, ko je bil sod napolnjen, ne okisa po cunji, katero po navadi, ali bolje razvadi, okoli veha ovijajo.

Ravnanje z moštom za črno vino je od onega za belo vino nekoliko drugače. Tu moram najprej opomniti, da po Dolejskem imajo le ono črnino za dobro, ki je precej v jeseni sladka. Gosp. Dolenc pa je rekel, da črnina mora biti s prva trpka, da tako vino se poleti omedi in sladko postane, ter da le taka črnina je sposobna za trgovino. Kad za črnino mora biti posebno narejena. Ker mora pri črnini priti trop sam na dno kadi, mora biti nad njim dno, ki je čez in čez polno ljuknjic, tako, da mošt do tropa pride, a trop se vzhigniti in med mošt pomešati ne more. To dno mora imeti v sredi luknjo, skozi katero se trop vsiplje, ki se pa, ko je trop v kadi, zamaši.

Ko se je prvo dno na sredi zamašilo, se mošt v kad vlija toliko časa, da ostane pod pokrovom, ki je 4 prste pod vrhom, in ima tudi v sredi luknjo, za malo ped zraka. Zdaj se luknja zapre, in kakor pri belem vinu v sod, se tukaj v kad vtakne kipelna voha. Mošt ostane tako v kadi 3 tedne. V tem času alkohol iz lupinic vzame vso črno barvo, in zdaj se še le mošt sme pretočiti v sod. Za zalivanje se mora tudi pripraviti dobre črnine. Pri črnini se sme ves prešovec med dobro vino vliati. Opomniti je še, da mora tu popisana kad imeti zdolej vratica, kakor sod.

Gospod vodja nas je še podučil, kako se vino čisti s klejom, kako porabiti trop za rakijo, kako iz tropa delati izvrstni kis, kako kisati z njim repo in zelje. Al ker sem „Novicam“ z mojim spisom uže dovolj prostora vzela, bom to opisovati opustil; saj bo gosp. Dolenceva knjiga gotovo tudi o tem govorila.

Spomin na zaslužne kranjske sadjerejce.

Mnogo žlahnega sadja je uže zasajenega po slovenski zemlji in veselje je o dobrih letinah gledati na trgu v Loki ali v Kranji, posebno pa v Ljubljani polne koše lepih rudečih jabelk in rumenih hrušek. Al lani pogrešali smo žalibog tega veselega pogleda. Sedaj cenimo še le dobroto, katero nam deli sadje v kmetijskem gospodarstvu in v živ spomin nam stopajo imena za sad-

*) Ker gosp. L. A. obširneje poroča o tem predavanju, smo to poročilo uvrstili med „Gospodarske stvari“. Vred.

gospodarske, obrtniške in narodne.

Izhajajo vsako sredo po celi pólí. Veljajo v tiskarnici jemane za celo leto 4 gold., za pol leta 2 gold., za četrť leta 1 gold.; pošiljan 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 14. januarija 1880.

Obseg: Začasna postava zemljiškega davka pred državnim zborom. — Česa naj se slovenski gospodarji poprimejo, da dokažejo napredek svojemu gospodarstvu? (Dal.) — Spomin na zaslužne kranjske sadjerejce. (Dalje.) — Za zdravstvene potrebe kaj. — Doneski k slovanski mitologiji. — Smrt odličnega narodnjaka Jožefa Virka. — Slovstvene stvari. — Mnogovrstne novice. — Naši dopisi. — Novičar.

Gospodarske stvari.

Začasna postava zemljiškega davka
pred državnim zborom.

Uže 24. maja 1869. leta je bila oklicana postava, po kateri se ima zemljiški (gruntni) davek na novo uravnati. Deset let je preteklo, pa smo danes še tam, kjer smo bili. Te zavleke so največ prejšnja ministerstva in prejšnji državni zbor krivi. Še le lani 25. svečana je zbornica poslancev ukrenila začasno postavo (novéla), 6. aprila 1879. od cesarja potrjeno, po kateri se je imelo pospešiti to, kar je 9 let polževo pot hodilo, tako, da bi razmera zemljiškega davka po novi postavi se pričela z letom 1882. Gosp. Chertek, sedanji voditelj finančnega ministerstva, je pa ukazal, v cenitev zemljišč pospešiti, in zbornici poslancev zdaj predlaga, naj se nova razmera zemljiškega davka uže z letom 1881. prične. Poseben davkovski odsek, kateremu predsednik je knez Lobkovic, mož naše (avtonomistične) stranke, in v katerem je tudi naš poslanec dr. J. Polaklkar, je to važno postavo temeljito razpravljal, katera kmalu pride v zbornici poslancev v obravnavo.

Naj našim bralcem sedaj kaj več povemo o treh vprašanjih, okoli katerih se bo v državnem zboru sukala obravnava, za kmetijstvo sila važna.

Prvo vprašanje je: kedaj naj se zemljiški davek po novi postavi pobirati začne?

Večina odsekova (poslancev naše stranke) po pravici povdarja, da naglica, s katero se je v cenitev slansko leto vršila, je nakupičila veliko napák in krivic, zato se bode pravična podlaga za odméro davka le potem dobila, ko se bodo rešile vse reklamacije (pritožbe) davkeplačevalcev. Zato predlaga omenjena večina, da se dolžnost zemljiškega davka po novi postavi prične s 1. januarijem leta 1881., in da, dokler se ne rešijo pritožbe, se pobira davek po dosedanji razmeri. Kdor je preveč plačal, kakor ima po novi postavi plačati, naj se to, kar je po 1. januariji leta 1881. preveč plačal, ašali povrne ali pa na dobro za prihodnje plačilo vpiše. Kdor pa je od 1. januarija 1881. leta naprej premalo plačal, ta naj doplača, kar je premalo plačal, a ne vse na enkrat, ampak v obrokih (brištih), ki ne presejajo 25 odstotkov tega, kar ima v enem letu plačati. — O tem pa si nista odsekova večina in vlada zdaj uže omenih misli, nadejati pa se je, da se kaka srednja pot

najde, ki bode vlado in zbornico medinila v dotičnem sklepu.

Velike važnosti je drugo vprašanje: kako naj se vsled §. 4. začasne postave od meseca aprila 1879. l. vsacih 15 let določuje skupni znesek zemljiškega davka, ki se potem razdeli na posamezna, davku podvržena kmetijstva. Odsekova večina predlaga, „da vsacih 15 let se po poti postave določuje odstotek (percent), po katerem se zemljiški davek od poizvedenega čistega dohodka davku podvrženih zemljišč določi.“ Ali se bo finančno ministerstvo temu predlogu udalo ali ne, ni še gotovo, kajti njemu se veiko bolj dopada, če v proračunu kar naravnost kako okroglo svoto postavi, katero mora vlada vsako leto po zemljiškem davku dobiti. Tako, na primer, je v proračun za letošnje leto postavljeno 37 milijonov, ki jih ima donesti zemljiški davek od vseh avstrijskih dežel skupaj in ki je razdeljen na posamezne dežele posebej. Al kar za 15 let kar naprej določevati znesek davka brez ozira na slabe letine ali druge nezgode, to je toliko, kakor da bi se reklo: „ti moraš plačati, če tudi nimaš nič, s čem bi plačal“.

Tretje važno vprašanje je: kako naj so sestavljene tiste komisije, katere razsojujejo pritožbe (reklamacije)? Postava (novéla) od 6. aprila l. 1879. je položila to razsodbo v roke takim komisijam, v katerih imajo cesarski uradniki večino. Odsekova večina se ustavlja takim komisijam in predlaga: „namesti dosedanjih deželnih podkomisij naj se ustanovi v vsaki deželi ena pritožbina komisija; finančno ministerstvo imenuje predsednika in podpredsednika tej komisiji, ki ima še 6 do 12 udov z odločilnim glasom, polovico teh udov imenuje finančno ministerstvo, pa najmanj polovica njih mora biti iz vrste davkeplačevalcev, drugo polovico pa voli deželni zbor. To je pravično, kajti kmetovalci imajo svoje zastopnike v tej komisiji, vlada pa tudi kontrolo, da komisija postavno ravná.

To je bistvo postave, o kateri se bode kmalu obravnavati pričelo v zbornici poslancev. Ali bodo kmetovalci v obče dosegli kako polajšavo velikega bremena, ki ga nosijo, Bog vé, — naj bi se vsaj to doseglo, da bi zemljiški davek bil vsaki deželi pravično odmerjen, ne pa nekatere memo družih presilno obložene, kakor, na primer, Kranjska, ki se je uže ob času deželnih stanov pritoževala, ko je ranjki grof Anton Auersperg temeljito spomenico sestavil, in so isto v poznejih deželnih zborih ponavljali narodni poslanci. Težka davkarska roka leži v obče na kmetijstvu v naši Av-

striji v primeri z drugimi državami. Tako, na primer, je na Pruskem leta 1878. zemljiški davek znašal 40 milijonov mark (ena marka 50 kr.), na Francoskem isto leto 173 milijonov frankov (en frank 40 kr.).

Česa naj se slovenski gospodarji poprimejo, da dokažejo napredek svojega gospodarstva?

(Dalje.)

Pomudimo se še nekoliko pri sobah, kjer ljudje bivajo.

Take sobe je treba vsak dan, in to zjutraj prezračiti. Prav se pa sobe prezračijo le s tem, da se — pozimi le krajši čas, poleti pa dalje časa — okna in vrata odpró, da slabi zrak iz sob, dobri vnanji zrak pa v sobo pride.

Vsak človek in vsaka žival, katera sope, potrebuje zraka. Zrak, ki ga človek v se sope, je ves drugačen, kakor tisti, ki ga iz sebe diha; uni ima kislica v sebi, ki je zrak življenja, — ta pa ima ogelno kislino v sebi, ki je zrak smrti, ki človeka in živali zaduši. Ta prememba dobrega zraka v slab zrak se zgodi v pljučah. Če tedaj ljudje v popolno zaprti sobi bivajo, posopejo kmalu ves kislic, iz sebe pa diha ogelno kislino, katera jim težko sapo dela in jih na zadnje zaduši. Da zrak, ki ga ljudje iz sebe diha, je zadušiven, to vidimo celó v cerkvah, zeló natlačeni, na svečah, ki so iz začetka svetlo gorele, čez par ur pa le brlijo. In zakaj to? zato, ker so ljudje več del kislica posopili, katerega tudi sveče za svetlo gorenje potrebujejo, iz sebe pa izdihali ogelno kislino, katera morí življenje ljudi in živali, pa tudi gorenje sveč.

Iz tega pač vsak lahko previdi, kako potrebno je, da se vsaki dan prebivališča ljudi prezračijo in tudi še za to, ker je v sobah družega smradú več.

Nekatera gospodinja sicer misli, da ni treba vnajnega zraka v sobe po odprtih oknih in vratih spuščati, če le sobo z brinjevim lesom ali jagodami ali kakim drugim kadilom pokadí. Al nevedna revica ne vé, da smrad zaradi brinjevega dima vendar le ostane v sobi, če tudi nos zdaj bolj brinjev duh čuti, kakor smrad. Najbolje kadilo je frišni vnanji zrak.

Če že hočemo sobo z brinjevim lesom pokaditi, no, naj bo, — al prezračevanje sob se ne sme opustiti. Če je zračenje sob vsak dan pri zdravih ljudéh potrebno, je tem več potrebno, če je bolnik v hiši, se ve, da se mora to s tako previdnostjo zgoditi, da se bolnik ne prehladí. Zato naj se soba krajši čas zrači, bolnik za tisti čas z odejo pokrije ali okoli njega kaj takega nastavi, da unanji zrak ne more čez-nj pihati.

Če hočeš drv si prihraniti, ne začni s tem, da hiše ne prezračiš, ampak s tem, da manj kuriš. 14 stopinj gorkote po R. je prav zadosti gorkote za vsako sobo, in le potrata je, zdravju škodljiva, če sobo čez to mero zakuriš.

Še enkrat vrh tega ponavljamo: poprimimo se peči, ki se od znotraj kurijo, kajti z njimi si prihranimo drv, iz sob pa preženemo prevlažni in ne zdravi zrak.

Drva štediti (šparati) se ne sme gospôda učiti od kmeta, ampak kmet se mora učiti od gospôde, katera čuti dragino drv v mestih.

Naj govoreč o hišah, še par besedi rečemo o kuhinjah na kmetih. Navadno so kmečke kuhinje pravi dimnik bolezni, skoro take, kakor za divjake ali roparje; ženske se v njih sušijo kakor suho meso, in vsaka jed v skledi se mora z dimom narotiti. Nahajajo

se celó hiše, ki še dimnika nimajo! Tista zaprta ognjišča, kakor jih uže večidel po mestih imajo, naj se napravljajo tudi na kmetih, vsaj ni treba, da bi zidana bila s posebno potrato, tedaj tudi njih naprava ni predraga, in s takim zaprtim ognjiščem se prihrani veliko drv, ker se v njih ne požgè veliko polén brez potrebe; s takimi ognjišči so kuhinje čedne in bele in pozimi so prava peč kuharici in drugim poslom, ki v naših navadnih kmečkih kuhinjah zmrzujejo. Če ima hiša kuhinjo s takim ognjiščem, potem ni treba, da bi pute in mlade prasce morali kmetje v hiši imeti, prav lahko jih imajo potem v kuhinji. Res je, da v taci kuhinjah se ne dá meso in slanina sušiti, zato pa se pod streho naredijo posebne dimnice (Räucherkamern), v katere se dim iz dimnika po potrebi spušča.

To so najpotrebniše premembe, ki naj bi se v kmečkih hišah sčasoma vpeljale na veliko korist ondanjim prebivalcem. Vemo, da bo marsikdo rekel: „vsaj nimam denarja za take poprave“. Mi pa temu ugovoru nasproti zmerom le trdimo, da ni vse tako dragó, kakor se na prvi pogled kaže, in da je treba varčnost pričeti s zdravjem.

Prihodnjič o hlevih kaj.

(Dalje prihodnjič.)

Spomin na zaslužne kranjske sadjerejce.

(Dalje.)

Leta 1854 so dobili svetinje: Halek Anton, učitelj na Vrhniki, Zadnik Filip, posestnik na Vrhniki, Božič Tomaž, kmeti sin iz Novevasi v Lescah, Vovk Anton, kmetovalec v Bregu na Breznici.

Leta 1855. so dobili svetinje: Perjan Matija iz Dežman Matevž iz Radoljice, Smrekar Jožef na Seli pri Semiči; častno diplomirani pa so bili: Kapele Janez, oskrbnik križanske grajščine v Metliki, Kostrevec Fr., grajščak v Črnomlji, Markič Mihael, kaplan v Semiču, in pa grajščina methška.

Leta 1856. so dobili svetinje: Stare Simon na Kuplenki pri Bleškem jezeru, Pogačnik Jernej iz Ovsia, Gorišek Mihael pri Beli cerkvi; častno diplomirana pa sta bila: Avgust pl. Fladung, c. k. okrajni predstojnik v Črnomlji, Florijan Konšeg, c. kr. okrajni predstojnik v Kamniku.

Leta 1858. so prejeli svetinje: Krek Jakob in Košnik Marija, oba od sv. Duha pri Loki, Schauer Janez iz Stare Žage in Lovro Pintar, kaplan v Predvoru.

Leta 1859. je prejel svetinjo: Starè Primož iz Podjele v Bohinji, — častno diplomo pa so prejeli: Kozler Janez, grajščak orteneški, Finc Matevž, mestni zdravnik v Ljubljani, Souvan Franc, trgovec v Ljubljani.

(Dalje prihodnjič.)

Gospodarske novice.

* *Afrikanska čebela.* Po sporočilih imenitnega g. Stanley-a, ki je obhodil vso srednjo Afriko, se nahaja ondi neka čebela, ki dela črn vosek, in ki je bila dosedaj še popolno neznaná. Ta čebela je temno-ružave barve, debelega života in le na pol tako dolga, kakor naša navadna čebela. Vosek njen je črn; če ne bi na njem viselo polno čebelic, bi lahko kdo mislil, da je to smola, ne pa vosek.

striji v primeri z drugimi državami. Tako, na primer, je na Pruskem leta 1878. zemljiški davek znašal 40 milijonov mark (ena marka 50 kr.), na Francoskem isto leto 173 milijonov frankov (en frank 40 kr.).

Česa naj se slovenski gospodarji poprimejo, da dokažejo napredek svojega gospodarstva?

(Dalje.)

Pomudimo se še nekoliko pri sobah, kjer ljudje bivajo.

Take sobe je treba vsak dan, in to zjutraj prezračiti. Prav se pa sobe prezračijo le s tem, da se — pozimi le krajši čas, poleti pa dalje časa — okna in vrata odpró, da slabi zrak iz sob, dobri vnanji zrak pa v sobo pride.

Vsak človek in vsaka žival, katera sope, potrebuje zraka. Zrak, ki ga človek v se sope, je ves drugačen, kakor tisti, ki ga iz sebe diha; uni ima kislica v sebi, ki je zrak življenja, — ta pa ima ogelno kislino v sebi, ki je zrak smrti, ki človeka in živali zaduši. Ta prememba dobrega zraka v slab zrak se zgodi v pljučah. Če tedaj ljudje v popolno zaprti sobi bivajo, posopejo kmalu ves kislic, iz sebe pa dihaajo ogelno kislino, katera jim težko sapo dela in jih na zadnje zaduši. Da zrak, ki ga ljudje iz sebe dihaajo, je zadušiven, to vidimo celó v cerkvah, zeló natlačeni, na svečah, ki so iz začetka svetlo gorele, čez par ur pa le brlijo. In zakaj to? zato, ker so ljudje veči del kislica posopili, katerega tudi sveče za svetlo gorenje potrebujejo, iz sebe pa izdihali ogelno kislino, katera morí življenje ljudi in živali, pa tudi gorenje sveč.

Iz tega pač vsak lahko previdi, kako potrebno je, da se vsaki dan prebivališča ljudi prezračijo in tudi še za to, ker je v sobah družega smradú več.

Nekatera gospodinja sicer misli, da ni treba vnajnega zraka v sobe po odprtih oknih in vratih spuščati, če le sobo z brinjevim lesom ali jagodami ali kakim drugim kadilom pokadí. Al nevedna revica ne vé, da smrad zaradi brinjevega dima vendar le ostane v sobi, če tudi nos zdaj bolj brinjev duh čuti, kakor smrad. Najbolje kadilo je frišni vnanji zrak.

Če že hočemo sobo z brinjevim lesom pokaditi, no, naj bo, — al prezračevanje sob se ne sme opustiti. Če je zračenje sob vsak dan pri zdravih ljudéh potrebno, je tem več potrebno, če je bolnik v hiši, se ve, da se mora to s tako previdnostjo zgoditi, da se bolnik ne prehladí. Zato naj se soba krajši čas zrači, bolnik za tisti čas z odejo pokrije ali okoli njega kaj takega nastavi, da unanji zrak ne more čez-nj pihati.

Če hočes drv si prihraniti, ne začni s tem, da hiše ne prezračiš, ampak s tem, da manj kuriš. 14 stopinj gorkote po R. je prav zadosti gorkote za vsako sobo, in le potrata je, zdravju škodljiva, če sobo čez to mero zakuriš.

Še enkrat vrh tega ponavljamo: poprimimo se peči, ki se od znotraj kurijo, kajti z njimi si prihranimo drv, iz sob pa preženemo prevlažni in ne zdravi zrak.

Drva štediti (šparati) se ne sme gospôda učiti od kmeta, ampak kmet se mora učiti od gospôde, katera čuti dragino drv v mestih.

Naj govoreč o hišah, še par besedi rečemo o kuhinjah na kmetih. Navadno so kmečke kuhinje pravi dimnik bolezni, skoro take, kakor za divjake ali roparje; ženske se v njih sušijo kakor suho meso, in vsaka jed v skledi se mora z dimom narotiti. Nahajajo

se celó hiše, ki še dimnika nimajo! Tista zaprta ognjišča, kakor jih uže večidel po mestih imajo, naj se napravljajo tudi na kmetih, vsaj ni treba, da bi zidana bila s posebno potrato, tedaj tudi njih naprava ni predraga, in s takim zaprtim ognjiščem se prihrani veliko drv, ker se v njih ne požgè veliko polén brez potrebe; s takimi ognjišči so kuhinje čedne in bele in pozimi so prava peč kuharici in drugim poslom, ki v naših navadnih kmečkih kuhinjah zmrzujejo. Če ima hiša kuhinjo s takim ognjiščem, potem ni treba, da bi pute in mlade prasce morali kmetje v hiši imeti, prav lahko jih imajo potem v kuhinji. Res je, da v taci kuhinjah se ne dá meso in slanina sušiti, zato pa se pod streho naredijo posebne dimnice (Räucherkamern), v katere se dim iz dimnika po potrebi spušča.

To so najpotrebniše premembe, ki naj bi se v kmečkih hišah sčasoma vpeljale na veliko korist ondanjim prebivalcem. Vemo, da bo marsikdo rekel: „vsaj nimam denarja za take poprave“. Mi pa temu ugovoru nasproti zmerom le trdimo, da ni vse tako dragó, kakor se na prvi pogled kaže, in da je treba varčnost pričeti s zdravjem.

Prihodnjič o hlevih kaj.

(Dalje prihodnjič.)

Spomin na zaslužne kranjske sadjerejce.

(Dalje.)

Leta 1854 so dobili svetinje: Halek Anton, učitelj na Vrhniki, Zadnik Filip, posestnik na Vrhniki, Božič Tomaž, kmeti sin iz Novevasi v Lescah, Vovk Anton, kmetovalec v Bregu na Breznici.

Leta 1855. so dobili svetinje: Perjan Matija iz Dežman Matevž iz Radoljice, Smrekar Jožef na Seli pri Semiči; častno diplomirani pa so bili: Kapele Janez, oskrbnik križanske grajščine v Metliki, Kostrevec Fr., grajščak v Črnomlji, Markič Mihael, kaplan v Semiču, in pa grajščina methška.

Leta 1856. so dobili svetinje: Stare Simon na Kuplenki pri Bleškem jezeru, Pogačnik Jernej iz Ovsia, Gorišek Mihael pri Beli cerkvi; častno diplomirana pa sta bila: Avgust pl. Fladung, c. k. okrajni predstojnik v Črnomlji, Florijan Konšeg, c. kr. okrajni predstojnik v Kamniku.

Leta 1858. so prejeli svetinje: Krek Jakob in Košnik Marija, oba od sv. Duha pri Loki, Schauer Janez iz Stare Žage in Lovro Pintar, kaplan v Predvoru.

Leta 1859. je prejel svetinjo: Starè Primož iz Podjele v Bohinji, — častno diplomo pa so prejeli: Kozler Janez, grajščak orteneški, Finc Matevž, mestni zdravnik v Ljubljani, Souvan Franc, trgovec v Ljubljani.

(Dalje prihodnjič.)

Gospodarske novice.

* *Afrikanska čebela.* Po sporočilih imenitnega g. Stanley-a, ki je obhodil vso srednjo Afriko, se nahaja ondi neka čebela, ki dela črn vosek, in ki je bila dosedaj še popolno neznaná. Ta čebela je temno-ružave barve, debelega života in le na pol tako dolga, kakor naša navadna čebela. Vosek njen je črn; če ne bi na njem viselo polno čebelic, bi lahko kdo mislil, da je to smola, ne pa vosek.