

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 29. septembra 1880.

Obseg: Salicilova kislina v gospodarstvu in živinozdravstvu. — Kako trtno uš Ar. Goethe, ravnatelj vinorejske šole mariborske, popisuje. — Prvo mleko, ko se je krava oteletila. — Gospodarske novice. — Izvrstna knjiga kmetijskim napredovalnim šolam. — Letno zborovanje društev: „Udovsko učiteljsko društvo“, „Slov. učiteljsko društvo“ in „Narodna šola“ v Ljubljani. — Poročili dveh hrvatskih gimnazij. — Ormož. — Mnogovrstne novice. — Naši dopisi. — Novičar.

Gospodarske stvari.**Salicilova kislina****v gospodarstvu in živinozdravstvu.**

Salicilova kislina je najdba novejšega časa; njena hvala je neizmerna v gospodarstvu, obrtnijstvu in zdravništvu človeških in živinskih bolezní.

Ker se je sprva narejala le iz vrbovih korenin in se vrba latinski zove salix, zato bi to kislino po slovenski smeli imenovati vrbovo kislino.

Vrbova kislina ima podobo prav lahke bele moke, okusa je močnatega, nazadnje nekoliko, a le malo kisló sladkega.

Poglejmo najprej, v katerih živinskih boleznih je salicilova kislina po obilnih skušnjah z veliko hvalo potrjena.

Najprej imenujemo pereči ogenj ali šen (Rothlauf) pri prešičih, zoper katerega ima izvrstno moč. Daje se bolnemu vsake pol ure pol majhne žličice te kisline, raztopljene v pol litru vode, osemkrat zaporedoma. Pozneje daje se prešiču vsak dan zjutraj, opoldne in na večer ravno toliko te kisline, tako dolgo, dokler zopet jesti prične, kar se navadno uže v enem ali dveh dneh zgodi. Od tega časa naprej se pa kislina salicilova le enkrat na dan daje hrani prešičevi primešana.

O tisti hudi bolezni, ki se kušarji (Braune) imenujejo, dobivajo prešiči, posebno če so kušarji hudovročinski, celo majhno žličico kisline, raztopljene v pol litra vode, ravno tako vsake pol ure, kakor pri perečem ognju; — na dalje se pa ravna ravno tako, kakor pri tem.

Pri perečem ognju, kakor tudi pri kušarjih se mora salicilova kislina nemudoma dajati, ko bolezen nastopi.

Pri driski telet tudi hvalijo salicilovo kislino, katere se pol majhne žličice teletu na dan daje.

Če se kravi vime vname (ovčič na vimenu), se jej trikrat na dan dá ena majhna žličica te kisline v enem litru vode raztopljene, — oteklo vime pa se namaže z neosoljenim salom, kateremu se je poprej nekoliko žličic zgrete salicilove kisline primešalo.

In še v mnogih družih boleznih hvalijo salicilovo kislino.

A ne samo zdravilo je ta kislina, temuč tudi to moč ima, da brani, da se mleko ne zasiri (zagriže),

surovo maslo (puter) žarkovo ne postane, da se kurja jajca dolgo časa dobra ohranijo itd.

Če se kravjemu mleku (pol majhne žličice te kisline na 1 liter mleka) pridene, se za poldrugi dan dalje dobro ohrani, da se ne zasiri ali skisa.

Surovo maslo (puter), katero se je pregnjetlo z vodo, kateri je bila pridana salicilova kislina (tudi pol majhne žličice kisline na 1 liter vode), ostane prav dolgo sladko in celó žarkov puter postane zopet okusen, če se z vodo izmije, kateri so se za vsak liter pridjale 2 ali 3 žličice kisline.

Jajca se prav dolgo dobra ohranijo, če se koj, ko so izležena bila, v vodo položijo, kateri je bilo na 1 liter vode 50 gramov salicilove kisline in malo vinskega cveta (špirita) primešanega. Ko so v tej vodi eno uro ležala naj se dadó posušit in v rezanico položena v zaboj denejo. Čez 4 mesece so bila vsa ta jajca popolno dobra in nič lažja kot takrat, ko so bila v zaboj položena, — ostala druga jajca pa so smrdela in vsa bila za nič.

Salicilova kislina se dobí v vsaki apoteki. 1 gram apotekarske vage veljá 5 krajc., 10 gramov pa le 40 krajc. (1 gram je prav toliko, kolikor je na majhno žličico gré, toraj se po žličicah lahko določi, koliko se vzame od salicilove kisline, ki smo jo v apoteki na grame kupili.)

Kako trtno uš

Ar. Goethe, ravnatelj vinorejske šole mariborske, popisuje.

Trtna uš je rumen mrčes, podoben listnim ušem, le nekoliko manjši je, tako, da se s prostim očesom razločno ne vidi. Vendar zadostuje uže navadno steklo, katero 5krat povekšava, da jo prav na drobno videti moremo.

Trtna uš je dvojna: krilata in brez kril (perutic). Brezkrilatnih je največ; one bivajo poleti in pozimi pod zemljo na trtnih koreninah do 2 metra globoko ter so v stanu trs popolnem uničiti v 3 ali 4 letih. Ob gorkem vremenu in poletji bližavajo se zemljini površini in pokončavajo zgornje korenine. Sedaj dobijo te uši krila ali perutnice ter meseca septembra dalje zletijo. Krilate uši so podobne navadnim krilatim listnim ušem, le manjše so nekoliko. Posedavajo se trsom na listje, grozdje in drozge, a škode mu nobene