

gospodarske, obertniške in narodne.

Izhajajo vsako sredo po celi pólí. 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. no



V Ljubljani v sredo 12. januarja 1859.

Skrivnosti pri sejanji in pridelovanji bele ali rumene pese.

Rumena ali bela pesa, tudi burgundarska repa (Runkelrübe, Burgunderrübe) imenovana, iz ktere fabrike cukar kuhajo, je tudi za živinsko pičo tako dobra, da skoraj ni bolje. In vendar je prideljujejo naši kmetovavci še tako malo, da reči smemo, da je ta pesa na našem polji še zmiraj — bela vrana!

Ali je ne poznajo? Ali še niso nikoli vidili, kako rada raste in kako debela zraste, kako rada jo živina je, kako dobro ji tekne, posebno molznim kravam, ktere, če se jim pogostoma poklada, obilo dobrega in mastnega mleka dajejo.

Poslednje dve suhe poletji ste v več krajih k razširjenju koristne pese več pripomogle, kakor najgorkeje priporočila v kmetijskih časnikih. Tako je tudi lakota v letih 1771 in 1772 več pripomogla, da so se ljudje krompirja poprijeli in ga saditi pričeli, kakor če bi se jim bile Bog vé kakošne svetinje obetale, ali pa če bi se bili s silo morali ga saditi.

Kdor le količkaj pomisli, kako se je poslednje leta v suhih krajih korenstvo sploh sponašalo, bo gotovo spoznal, da se je pesa med vsem najboljše držala, in suša ji je najmanj škodovala. V tem, ko je presilna suša travnike, deteljša in druge sadeže nemilo zatirovala, je bila pesa, akoravno jo je suša čez dan hudo kuhala, zvečer po solnčnem zahodu zopet lepa in frišna, kakor da bi ji ne bila suša ničesa prizadjala.

Te prevažne in za vsacega kmetovavca neprecenljive lastnosti jo kmetovavcom pred vsemi drugimi pičami za govejo živino priporočajo. Naj bi prekornega pridelka ne zanemarjali dalje!

Pesa varuje gospodarje:

1. da jih presilna poletna suša ne pripravi v nobeno zadrego zavolj živinske klaje. Če je mali serpan suh in vroč travnike in deteljša močno posmodil in posušil, smé gospodar vendar vlažnega in mokrega vélikega serpana in kimovca pričakovati; travniki in deteljša se mu bodo počasi spet nekoliko okrevali, med vsemi sadeži se mu bo pa pesa najboljše sponašala. Kadar kmet, ki nima nič pese vsejane, že trepeče, ko pomisli, kaj bo v jeseni in pozimi, ko že zdaj mora živinsko klajo pokladati, — je pa

2. kmetovavec, ki si je pese vsejal, brez vse skerbí, zakaj v jeseni bo njegova živina imela dovelj pesnega perja in pese za živež. Ko drugod krave pomanjkanje terpe in zato malo molzejo in zatega voljo maslo in puter dan za dnevom dražje prihaja, molzne krave njemu največ dobička donajajo;

3. ker se pesa lahko do prihodnje spomladi dobro ohrani, ima kmetovavec, ki dovelj pese prideluje, čez celo zimo dovelj dobre in zdrave klaje za svoje goveda, posebno pa za molzne krave, od katerih dobi obilo dobrega in mastnega mleka in putra ravno takrat, ko se te reči najdražje spečajo.

4. ker tak kmetovavec zdaj svoji živini lahko za polovico več klaje poklada memo unega, ki pese ne seje, ima po tem takem tudi vedno dobro rejeno živino in pa kupe dobrega gnoja, v tem ko je živina sosedova, ki ji le borne in suhe klaje pičo poklada, od dné do dné bolj revna in meršava;

5. spomladi dobí skerbni kmet od svojih dobro rejenih krav lepe teleta; unemu pa, kateri je v zadregi zavolj klaje, medle njegove kravice pogostoma jalove ostajajo.

Na to vižo, kakor so do zdaj naši kmetiči peso sejali, jim pa ne bo nikdar taci dohodkov donašala, da bi se obdelovanje dobro splačevalo; zakaj če se je na pol orala najmanj 80 centov ne pridela, ni to noben dobiček za kmetijo.

Čudno je to, da nekteri kmetje še zmiraj mislijo, akoravno vidijo, kako se pesa obdeluje, da mora v njenem obdelovanji kakošna skrivnost, kakošna posebna „kúnšt“ tičati, ali da le na posebnem gnoji, kakor je tičjek guano, se dobro sponaša. Nekteri pa, ki obdelovanje pese popolnoma razumejo, vendar prezrejo to, kako se eno delo z drugim ujema, in če so storili eno, mislijo, da so storili vse. In tako nazadnje ne vejo, pri čem da so.

Veliko jih je, ki mislijo, ako njivo za peso le globoko izorjejo, so že vse storili; drugi nasproti ji močno gnojé, na globoko oranje pa pozabijo in menijo, da je z obilnim gnojem že vse storjeno. In tako je pomota tú, pomota tam.

(Konec sl.)

Gospodarske skušnje.

(Košena moka bolje gnoji, če ni predrobna). To dokazuje gosp. pastor Thieme v Stöckhartovi „Zeit. f. d. Land.“ 12. zvezku. Gosp. Thieme je skušal drobno in debelo košeno moko (Knochenmehl), pa dobro obnesla se mu je le debela moka. — Dozdaj smo mislili: če drobnejša je košena moka, toliko boljša je za gnoj, ker se lože sperstení. — Naj se poskusi po novem priporočilu!

(Komatov in druge usnjate oprave v konjskih štalah imeti, ni nikoli dobro), ker ojstri amonjak, kateri iz konjske gnojnice puhti, usnju zlo škoduje; v kratkem je tako kerhko, da rado poka. Ta ojstra sapa v konjskih štalah je tudi očem in pljučam škodljiva; za tega volja skerbni gospodarji v zlo soparnih konjskih štalah gnoj večkrat potresejo z drobno zmletim gipsom, kateri poteguje ojstro sapo na-se in je tako na dvojno stran koristen: bolezen odvráčuje pa gnoj boljša.

Živinozdravilska skušnja.

(Bolezen na parkljih pri goveji živini in kako so jo na Marskem prav srečno ozdravljali). Na Marskem kakor na Českem je lani zlo pogostoma goveja živina na parkljih bila bolna. Gorjé gospodarju, kteremu živina za to boleznijo zbolí, ker, če tudi po sreči gré, živina več tednov ni za nobeno rabo. Če ni mogoče berž od konca prisada ali vnetja v parkljih s čisto merzlo

vodo ali z jesihom okisano ali z okladki kislega zelja in takimi hladivnimi zdravili zatreti, prestopi prisad ali vnetje v drugo bolezen, namreč poprej vneti deli začno se gnajiti ali celo gnjiti. V takih okoljstvih so na Českem in Marskem marsikaj skušali, nekteri so gnjile dele mazali s hudičevim oljem in jih tako sožgali, potem pa jih z vodo dišečih rož spirali; drugi so s klorovim apnom jih potresli in jih prav dobro opravili. Najbolje pa sta se poterdila rudeči precipitat in kupreni vitrijol; vsakega v prah zmletega in v apoteki skupaj zmešanega so vzeli po 2 kvintelja za vsako bolno živino in polovico enkrat potresli na gnjilo rano, polovico pa drugi pot. Dopisnik v „Allg. Land- und Forst-Ztg.“ terdi, da je ta štupa vselej pomagala.

Gospodarska novica.

(Govejo živino hitreje spitati ali odebeliti svetuje cesarska kmetijska družba v Parizu, naj se pitani živini dlaka ostriže. Gospod L. Ivart, general-inspektor cesarskih ovčarij terdi, da ostrižena živina raji je in da ji vse bolje tekne. Gosp. B. Magne, eden najimenitnejših živinorejcev pravi, da vsi njegovi voli, ki so premije prejeli, so bili ostriženi, — da ostrižene ovce se dajo hitreje spitati od neostriženih, in da je dobro teleta striči, dokler so še prav mlade. — To nam je čisto nova novica! Ker živino ostriči ne prizadene posebnih stroškov in tudi ni preveč zamudno, naj skusijo tudi naši gospodarji pri pitani živini to. Ker veljavni možje po svojih lastnih skušnjah to priporočajo, menda ne bo prazno.

Kako se dá mleko v daljne kraje voziti, da dobro ostane.

Železnice so na svetu veliko pre naredile. Marsikaj je zdaj drugač kakor je bilo še pred malo leti. Kupčiji je železnica marsikod nove poti odperla. Kdo bi bil, na priliko, kadaj mislil, da bo ljubljanskega mleka iz Šiške in Dravelj zimski čas vsaki dan okoli 60 bokalov v Terst se peljalo! In vendar je zdaj taka. Tudi poleti so ga skušali Teržačanom voziti, pa medpotoma se je mleko večkrat skisalo, ker je pregorko bilo, in tako je menda nehala vožnja poleti. Čeravno nam železnica teržaška marsikter živež zdaj podražuje, ker se ga dosti v Terst speča (tako postavimo, bi morebiti še danes krompir po polgoldinarja mernik imeli kakor je bil od konca v jeseni, če bi ga ne zvozili sila veliko v Terst), moramo vendar, če ne gledamo zmiraj le na svojo mavho, kmetom privošiti da svoje pridelke boljše prodajajo. In tako nam je bilo tudi vseč, da smo v časniku česke gospodarske družbe brali, kako se dá mleko po železnici voziti, da se tudi dolgo pot dobro ohrani.

Ondi stoji zapisano sledeče:

Gospod Menard ima 50 milj nad Parizom, blizo Blois-a, velik hlev molznih krav, odkodar vsaki dan tudi poleti mleko v Pariz pošilja, pa se mu nikoli ne skisa ali sicer ne spridi.

Ravná pa tako-le:

Berž po molži vlijejo mleko v visoke pa ozke posode; polne posode te postavijo potem v merzlo studenico (Brunnenwasser), da se mleko hitro shladi do 9 ali 10 stopinj gorkote po gorkomeru R. Tako ohlajeno mleko se prelje v posode iz vlitnega železa, ktere se potem tako zaklenejo, da mleko v njih klumpati ne more. Poleti se te posode še zavijejo v volnate plahte, ki so bile poprej v merzlo vodo pomočene. Tako gré mleko 50 milj deleč v Pariz, in tudi v najhujši vročini pride popolnoma dobro tje. — Naj tudi naši mlekarji, kteri pošiljajo mleko po železnici, ravnajo po Menardovem izgledu!

Preiskave na polji slovanske arhaiologije.

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

Spisal Davorin Terstenjak.

(Dalje).

Ker so podobe sekir različne, tedaj tudi poznavanja, primeri štirskoslov. bradčka = starobulg. bradv, serb. bradva, Zimmeraxt. Balta-sekira pa je bila ascia rostrata, Hammerbeil.

Vuk še tudi pozna v serbščini poznavanje balta = sekira, kakor se v njegovem „Rječniku“ najde. Al on je pristavil pri besedi balta zvezdico, in piše, da se redko govori. Brez dvombe je mislil, da je izposojena iz madjarskega jezika, v katerem balta tudi pomenjuje sekiro. Al Madjari so, kakor mnogo drugih besed, tudi to prejeli iz slovanskega jezika.

Beseda balta je lastina indogermanskih jezikov. Pri starih Medih so s to besedo poznajali kopje: „Παλτων μηδικόν τὸ ακόντιον.“¹⁾

Pri Persijanih je παλτων poznajalo „ζωανείνα“, Lanze, sulico: „ὁ Περσαι ζωανείνα παλτα ἔχοντες.“²⁾

Korenika balt izrazuje pomene: scindere, caedere, secare, zato je stvarila tudi poznavanja za kopje in sulico.

Takošnih gromskih maljev in sekir se po slovenskem Štirskem dosti najde. G. runski opat Ludevik Crophl pišejo v „Mittheilungen des histor. Vereins für Steiermark: „Der hochwürdige Pfarrhilfpriester Herr Franz Verbnjak aus Altenmarkt bei Fürstenfeld gab einige kurze Andeutungen über Steininstrumente (Steinkeile, Donnerkeile), welche besonders in den südlichen Gegenden der Steiermark sich häufig vorfinden sollen. Zwei ausgezeichnet schöne Stücke, das eine in der Form eines Beiles, das andere einem Spitzhammer ähnlich mit eigenem Stielloche, die der Redner bei dieser Gelegenheit aus seiner eigenen reichen Sammlung mitgebracht hatte, überliess er dem Antikencabinette des Joaneums mit dem freundlichsten Versprechen, die näheren Notizen über das Vorkommen dieser interessanten Anticaglien ehestens einzusenden.“³⁾

Germlavico so stari narodi primerjali tudi z bubnanjem, zato je gromski bog tudi dobil bubenj za atribut.

V Ritusamhari je po Boppovi prestavi od indijskega Zeusa-Jova Indra-ta pisano:

„Der Wolken lauthallender Schritt naht den Frommen ersehnt, wie ein König, der den Regen als feurigen Elephanten, den Blitz als Banner, den Donner als Trommel führt.“⁴⁾

Že v dosti starejših Vedah se grom z bobnjem primerja,⁵⁾ in tudi pri Germanih se je grom velel: Die rothe Trommel.⁶⁾

Letuvinki (Letti) imenujejo grom: debes bungotais,* der Himmelstrommler, nebes bunkotar.⁷⁾ Tudi slovenski otroci pravijo, kadar germi: Teren bunka.

Sadaj spet zapopadamo: zakaj na sekovskem kamnu nahajamo osebne imena: DVBNA in BVBNA.***) Dub je bilo sveto drevo Perkunovo in bubenj njegovo orodje.

¹⁾ Pollux I. 138. ²⁾ Henophon, Hellen. III. 4. 14. ³⁾ „Mittheil. des historischen Vereins für Steiermark“ 8. Heft str. 49. ⁴⁾ Ardžunas Rückkehr V. 23. ⁵⁾ Rigvéda VI. 5. 2. 9. ⁶⁾ „Zeitschr. für deutsche Myth.“ III. 126. 128. ⁷⁾ Schwenk Mythol. der Slaw. str. 71.

*) V letuvinščini nahajamo čudovito prikazen, da se glasnik *n* zmenjuje z glasnikom *d*, toraj debes = nebes sansk. nabas. Tudi slovensčina ima to prikazen v čislju devet = devanti = sansk. navan zend. navan, goth. niun, lat. novem.

**) Rodbine Bubna živijo na Českem in Štirskem. Primeri zavoljo oblike: Verbná, Kertna, Hošna slov. osebne imena, sansk. Sušna, der Trokner.