

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 9. novembra 1881.

Obseg: Začetek podkavske šole ljubljanske. — Kako divji kostanj za živino rabiti. — Kaj bolje redi: krompir ali kruh, senó ali otava? — Spomini na deželne zборе. — Pasteurjevo cepljenje vrančnega prisada. — Kostanjevica na Dolenjskem. — Kje je stal grad Hengistburg? (Konec.) — Slovensko slovstvo. — Jezikoslova zabavnica. — Mnogovrstne novice. — Naši dopisi. — Novičar.

Gospodarske stvari.**Začetek podkavske šole ljubljanske**

se prihodnji ponedeljek, to je, 14. dne t. m., kakor je bilo v 43. listu „Novic“ uže napovedano.

Po takem se imajo vsi, ki mislijo stopiti v to šolo, v kateri si po dobro dovršeni preskušnji učenci pridobijo pravico samostojnega kovaškega mojsterstva, oglašiti ta teden na spodnjih Poljanah, kjer je ta šola, in se tu izkazati z vsemi spričali, ki so potrebna za sprejem v to šolo in so bila tudi v gori navedenem listu „Novic“ omenjena.

Vodstvo podkavske šole
v Ljubljani dné 6. novembra 1881.

Kako divji kostanj za živino rabiti.

Žalostna resnica je, da tisuč in tisuč vaganov divjega kostanja v našem cesarstvu vsako leto pod zlo gré, namesto da bi se porabil za to ali uno. Čeravno je uže do dobrega potrjeno, da je divji kostanjsi prav dobra živinska klaja, se vendar v jeseni še mar kater vrtnar jezi, kako bo ta nadležni sad iz vrta spravil! Drugod ga pusté ležati po tleh in po njem hodijo, dokler vsega ne poteptajo. Al ni greh zametovati sad, ki se po pravici sme kruh za živino imenovati?

Gospodarji! porabite vsak kostanjček za živino, ker jej je tečna in zdrava piča. Brez posebne priprave, brez stroškov morete to storiti: ovcam ga zmlite (šrotajte), goveji živini, posebno pa molznim kravam, ga napravljajte tako-le: Poberite divji kostanj in spravite ga na pôd ali kak drug suh in zračen kraj; da ne plesnije, se mora izprva večkrat premetavati. Plesnjiv kostanj ni za klajo in je celó škodljiv.

Predno pa začnete kostanj za klajo rabiti, vsujte ga v kadi, katere naj stojé bolj na gorkem, najbolje v hlevu; potem vlite čiste hladne vode na-nj, in tako dolgo naj se namaka v vodi, da se napenjati začne in da se izpreza (razpóka). Takrat je uže vinski-kislatega duha, in to je znamenje, da je kostanjeva moka uže zavrela, — sedaj pa je tudi čas, da se živini poklada. 2 bokala (firkeljna) sta na dan za eno molzno kravo zadosti namesti najboljega žitnega drobú.

Kedar se je živina divjega kostanja privadila, je zelo požrešna na-nj, in kmalu se bote prepričali, da krave več molzejo in da je mleko čokaj boljše.

Samo po sebi pa se razume, da naj gospodar to reč tako napravi, kedar je začel kostanj pokladati, da ga poredoma poklada, to je, da si ga v kadéh tako pripravi, da ena kad za drugo pride na vrsto ako ga ima namreč veliko. Pa kar ga ima, če tudi malo, naj ga privošči živini.

To je najkrajša, najkoristniša in po skušnjah popolnoma potrjena pot, divji kostanj v prid obračati.

Kaj bolje redi: krompir ali kruh, senó ali otava?

V naravoslovnem časniku „Natur“ se bere pretres teh vprašanj. Podamo ga tudi našim bralcem; naj beró, prevdario in sodijo.

Zakaj neki — tako se bere v omenjenem časniku — se še zmerom toliko krompirja sadi, ker je vendar znano, da še zmerom rad gnijje, če ne na polji, pa v hramih; da ga včasih ne ostane več kot en sam koš, če ga je gospodar tudi pet košev pridelal? Fr. Salm pravi na to vprašanje, da je le stara navada tega kriva; kakor se ga pred 100 leti ni hotel nihče lotiti, da bi ga sadil, ga sadi sedaj vse, — kakor ga nekdanj ni hotel nihče jesti, češ, je le za prešiče, tako ga je sedaj vse. Na svetu je vse lenavada, navada pa je železna srajca. Kmetje sadé krompir uže tudi zato, ker vejo, da mestjani ne morejo biti brez njega, ga tedaj lahko prodajajo.

Kemija pa, to je, tista vednost in umetnost, katera vsaki stvari do kože pride, to je, katera vsako stvar zna na drobno razložiti, in potem izvé, iz česa da je zložena ali kaj da ima v sebi, — kemija ne govori tako dobro o krompirji, kakor ljudje mislijo. Ona natančno kaže, da en polovnjak ržene moke ima toliko redivnega ali tečnega v sebi kakor sedem polovnjakov krompirja, ali če bi povedali to prav po domače, bi rekli: če se vsede ljudi okoli jedila, ki je iz enega polovnjaka ržene moke napravljeno, jim bo to jedilo toliko zaleglo, kakor če bi se vsedli okoli sedem polovnjakov skubanega krompirja.

Sem ter tje uže kupuje bolj ubožno ljudstvo raje kruha kot krompirja, ker mu več zaleže.