

sedanji čas. Da je to gola resnica, se iz tistega malega izgleda lahko razvidi, ki smo ga omenili v lanskim „Novicah“, da namreč sirovo maslo (puter) že sedaj po železnici vozijo iz Dunaja v Zagreb na prodaj, čeravno bi horvaški kmetje, ki imajo dosti živine, prav za prav, ako bi s časom napredovali, lahko vozili svoje maslo na Dunaj!

V obertnijstvu pa se pričakuje še druga velika sprememba; morebiti že pride to leto. Sedaj še veljavne postavne zastran obertnij in rokodelstev, ktere zadržujejo, da ne more vsak, čeravno ima vednost in zmožnost samostojno — na svojo roko — obertnijstvo in rokodelstvo začeti, se bojo morebiti popolnoma ali saj deloma prenaredile in proste bojo potem naše obertnije in rokodelstva, razun nekterih, kterim se zavolj občnega prida ne more dovoliti prostost. Ako pride ta postava na dan, se bo dokaj premenilo pri obertnij in rokodelcih; bistré glave in pridne roke bojo brez over započele to in uno, in kdor ne bo šel s časom naprej, bo mogel zapreti svojo delavnišnico in prodajavnico, ker kupci bojo šli drugam kupovat.

Kamor se tedaj ozremo, povsod čujemo glas: „Naprej! Nikar nemarno se deržati starega, ampak pozvedovati, kaj se dela in godí novega po svetu, kako se spravlja to in uno, da se zboljšuje kmetovanje in povzdiguje obertnijstvo“. Kdor misli, da mu ni treba mar biti za nove znajdbe, nove skušnje, takega bojo novi časi v čedalje večjo zadrego spravili.

Kdor pa z novim časom napredova, temu pa tudi ni treba zametovati vsega svojega starega, kar vé, zna in ima; ker veliko tega, česar si je v pridnem napredovanju pripravil in napravil, je dobro, če je sedaj že tudi staro, ker se opira na to, kar je pred malo leti še novo bilo.

Tako ne bo umen kmetovavec in obertnij zametoval vsega starega, pa tudi dremal ne bo in ne spal, ampak vedno bo imel oči odprte na to, kar svet novega na dan prinaša, da poskusi vse, obderži pa za-se to, kar je njegovemu kmetijstvu ali obertnijstvu v dobiček in čast.

Zato kliče naš list vsem ob novem letu: Le naprej! S pomočjo Božjo ne bo bistri glavi, pridnim rokam in pa poštenosti sreča nikdar slovesa dala. Tedaj „Le naprej! Čedalje bolj naprej!“

Gojzdnarstvo.

Cesarske preskušnje za take gojzdnarje, ki hočejo samostojno službo gojzdnega gospodarstva nastopiti, so bile lani za južne avstrijske dežele v Ljubljani mesca oktobra. Časnik „Mitth. d. Forstw. d. öst. Alp.“ piše o teh preskušnjah, da se je še 7 gojzdnarjev oglasilo, ki so se hotli tem preskušnjam podvreči, al eden je v tem zbolel, eden pa je bil na Oggersko prestavljen in se je tedaj v Budi izpraševati dal.

Veseli smo — pravi omenjeni časnik — da zamoremo reči, da so se izpraševani letos popolnoma dobro obnesli in da so pokazali, da jim je gojzdnarstvo živo pri sercu. Na koncu preskušnje se je enemu dalo spričalo, da je za samostojno gojzdnarsko službo „posebno ugoden“, štirim drugim pa da so „ugodni“.

Veseli smo pa dobrega izida teh preskušinj toliko bolj, ker v južnih deželah našega cesarstva še zmiraj silno pomanjkuje dobro izučeni in izurjeni gojzdnarjev, in da je tedaj spet 5 novih, ki bojo v stanu prevzeti službo samostojnega gojzdnega gospodarstva.

Vprašanja, ki jih je poslalo c. k. ministerstvo notranjih oprav iz Dunaja in ki so jih mogli izpraševani pismeno izdelati, so bile:

1. Kaj se pravi gojzd trebiti in kateri prikazki v rasti gojzdov sami kažejo, da je koristno in potrebno gojzde trebiti? Kteri dobički izvirajo iz tega, ako se pametno trebijo gojzdi, in kdaj naj se začne, kdaj ponavlja to delo, kako deleč in kam naj sega, da se doseže zaželjeni namen?

2. Po kolikih potih se dá sploh les prodajati? Kdaj je ena, kdaj druga pot očitno boljša? in ktere opravila segajo zastran prodaje lesa v opravilstvo gojzdnega oskerbnika?

3. Ktere pravila veljajo sploh zastran posekovanja gojzdov, kar se tiče sekanja, velikosti in podobe posekov in primerne vredjenja v tem? in kakošna škoda se dela gojzdom, ako se te pravila zanemarijo?

Domovina mnogoverstnih sadežev.

Mikavno bi utegnili biti našim bravcem, da bi vedili: odkod je prišel k nam ta in uni sad, ktereга mislimo, da je morebiti naš od nekđaj.

Jabelka so prišle iz Sirije in Egipta na Gerško, odtod pa na Laško in iz Laškega so se razširile naprej po svetu. Rimci so jih poznali le 29 plemen, in tisto drobno rudeče jabelko, ki se še dandanašnji Api imenuje, je Api zasadi na Laško.

Hruške najbolje so prišle iz Aleksandrije, iz Numidije, Sirije in Gerškega. Plini jih je poznal 34 plemen. Tiste prijetno-dišeče hruške, ki se bergamote imenujejo, so prišle še le ob času križarskih vojsk iz Perzije ali iz Turčije v Evropo. Bergamot se pravi v turškem jeziku „knežinja“.

Češnje so dobili 100 let pred Kristusovim rojstvom v Rim iz Ponta v mali Azii. Lukul jih je iz azijskega mesta Cerasus prinesel; odtod se še v latinskem jeziku dan današnji češnji „cerasus“ pravi. Leta 40 so prišle češnje na Angleško. LAVOROVE ali IORBERJEVE češnje so se imenovalle tiste prijetne grenjklate češnje, ki so jih Rimci cepili na lavorove drevesa.

Češplje (slive) so v Sirii in Armenii domá; ob križarskih vojskah so jih zaplodili na Francozko in Nemško. Iz Damaška je tista sliva, ki se dan današnji „damaščanka“ zove. Nekđaj so iz jutrovih dežel le suhe češplje v Evropo vozili.

Breskve smo prejeli iz Perzije; ob času imenitnega latinskega pisatelja Plinija je bilo breskev v Rimu še celó malo. Pravijo, da so breskve v Perzii strupene, da pa zgine ta strup iz njih, kadar se presade v ptuje bolj severne kraje. Jeverca tudi pri nas niso brez strupa in sicer tistega, ki se „pruska kislina“ (Blausäure) imenuje.

Oreh so ob času rimskih vojsk iz Perzije prinesli v Rim; odkodar tudi ime „laški oreh“ (welsche Nuss); véliki orehi so iz Ponta, zato se imenujejo „pontiški orehi“. (Konec sledi.)

Novo leto 1824.

Povestica. Spisal Davorin Terstenjak.

Ni bilo soluca viditi na starega leta dan. Gosta megla se je kadila tako, da nismo iz naše dolinice vidili ne v široko ne visoko. Proti večeru še je bilo huje. Začela je burja pihati in neusmiljeno lica briti. Zgodaj smo v hiši prižgali luč, in težko očeta pričakovali, ki so nam s hlapcom „v verh“ po vina šli. Mati so ravno stavili lopare v peč, na kterih so se tolčne gibanice cedile. Mi otroci pa smo okoli njih skakali in sline cedili.

„Oče pridejo!“ zavriska zdajci najstareja sestra, in vsi hipoma smuknemo v hišo. Na miglej smo že tudi na kolenih bili. Zakaj pa to? — kaj ste Turčini? — bode morebiti kdo vprašal. O ne! al poznali smo vsi očetovo voljo, da berž, ko oni iz vinograda pridejo, molimo „Zdravo Marijo“. Oče torbo odložijo, in k nam pokleknejo. Al na herbtu je še zmiraj visel velik žurč. Veste li, kaj je žurč? Velika lesena okrogla posoda; Horvati ji pravijo čutura.

Ko smo ravno za „uboge duše v vicah“ molili, nas prestraši glas v hišo stopivšega ptajca. „Huš, huš, huš! Hvaljen bodi Jezus Kristus!“ „Na veke Amen!“ odgovorimo in se prekrizamo. Popotnik je bil sivoglav dolgobralec, pravi Resimar (barba clarus); oči so se mu svetile

gospodarske, obertnijske in národske.

Izhajajo vsako sredo in saboto. Veljajo za celo leto po pošti 4 fl., sicer 3 fl.; za pol leta 2 fl. po pošti, sicer 1 fl. 30 kr.

V Ljubljani v sredo 7. januarija 1857.

Apno in lapor — kmetijstvu velika pomočnika.

Ako se žganó, potem pa vgašeno apno zmeša z živinskim gnojem, vklene apno v gnoji vse amonijakaste dele tako, da ne morejo iz njega izpuhteti; tedaj v gnoji ostanejo, in gnoj nič tistih drobcov ne zgubi, ki ga delajo rodovitnega. Čeravno je beseda „amonijak“ mnogim neznan, je vendar „amonijak“ sam znan vsakemu, kdor je okoli gnoja hodil. Tisti ne ravno prijetni duh, ki mu iz gnoja v nos dreza, je amonijak.

Kako pa je to, da ima apno to moč do gnoja? To je takole: Blato kadar od živine gré, še nima amonijaka v sebi; še le pozneje, kadar gnoj vreti (gnjiti) začne, se nastavlja amonijak; ako se pa gnoju primeša apno, se tiste pervine, iz katerih bi se bil sicer amonijak naredil, naravnost v solitarjevo kislino spremenijo. Ker pa se po ti poti soliterno apno naredí, je gnjilec po apnu vkljenjen in gnoj ne more berž gnjiti in ne prezgodaj zgubivati svojih tečnih delov.

Enako apnu se vede tudi lapor ali soldan (Mergel).

Kadar se gnoj iz hleva na gnojniše skida, naj se na čevelj visok kup potrese vgašenega in v prah zmlatega apna ali pa laporja za pavec na debelo; na to naj se dene spet nov kup gnoja, in ta ravno tako potrese z apnom ali laporom, in tako vsaka plast naprej. — Na to vižo nastavljeni gnoj skor nič ne diši (smerdí), in tudi gnojnice ne teče nič iz njega. Po takem gnoji se pa tudi, posebno na ilovčni in pešeni zemlji, veliko veliko več pridela.

Tudi hlevi so veliko zdraviši, ako se z apnom ravná po izgledu gosp. Demourney-a. V njegovih hlevih je ta-le navada: Stelja se spod goveje živine vsako jutro, spod kónj pa trikrat v tednu iz hleva spravi; najprej jo k hlevnim vratam skidajo, potem pa 4 vedre apnéne vode (v 4 vedrih vode se raztopé vselej 4 funti žganega apna) vlijejo na tisti prostor, kjer so stale 4 krave ali pa dva konja, in z metljo se potem vsa apnéna voda na gnoj pri vratih pobriše, s katerim se tedaj že zmeša, preden pride na dvorišče.

Svèt gospodarjem.

Hlapci in dekle pokladajo senó (mervo) živini večidel prav nemarno in tratijo drago klajo, da je gerdo. To je zguba za gospodarja. Pa tudi za živino ni dobro, ker enkrat je dobí preveč, drugikrat morebiti premalo. Pri živini je pa veliko na tem ležeče, da dobiva klaje vsaki dan v pravi meri. Vsi ti potрати in nerednemu pokladanju se more pri konjih v okom priti, ako se jim napravi železen koš nad žlebom ali koritom v štali, kateri ravno toliko sená derží, kolikor ga je za enkrat dosti. S košem ni mogoče merve tako tratiti kakor v jasliah. Pa še drugač se more omenjeni potрати v okom priti. Pri vsaki hiši se primerijo dnevi, da se ne vé, kaj bi se hlapcem delati dalo. Takrat naj se jim ukaže, da povezujejo senó v otepe po 10 ali 20 funtov. Priden hlapec more v enem dnevu 20 do 25 centov sená v take otepe povezati, in gospodar bo saj vedil: koliko ima sená in kako dolgo bo mogel ž njim shajati, živina bo pa tudi potem vsaki dan svojo gotovo mero klaje dobila.

(Allg. L. u. F. Zeit.)

Domovina mnogoverstnih sadežev.

(Dalje.)

Murba, bela, je prišla iz Kitajskega (Kine) na Gerško, — črna iz Perzije na Laško, in odtod se je razširila dalje po svetu. Naj prva murba na Francozkem je bila h koncu križarskih vojsk blizu Moutelimart-a vsajena; še dandanašnji varujejo hvaležni Francozi to murbo, ker iz njenega semena pridelane drevesa donšajo vsako leto čez 100 milijonov frankov za svilo (žido), ki se na Francozkem prideluje. Leta 1564 je vertnar Franc Praukat prve murbe zasadil okoli Pariza, katerih se je do leta 1606 že štelo blizu 4 milijone.

Marellice so v Azii domá; kakih 40 let pred Kristusovim rojstvom so prišle v Rim in odtod se razširile po vsem Laškem in Francozkem.

Mandeljnovó drevo raste divje v Azii in Afriki; iz Gerškega smo dobili prve mandeljne.

Pomaranče so rastle nekđaj le v Medii in Perzii; znane pa so že sila dolgo. Pesniki starodavnih časov so stavili njih domovino v verte Hesperid v Afriki, to je tistih 3 Vil, od katerih pravlica pripoveduje, da so v vertu Junonovem varovale „zlate jabelka“, ki berž ko ne so pomaranče bile. Pervotno drevo naših evropskih pomaranč, pravijo, da še stoji v vertu grofa Lavrenca v Lizboni; leta 1548 je bilo ondi vsajeno z več drugimi vred, ki jih je Janez de Kastro iz Indije v Evropo prinesel; pa vse druge so vsahnile, samo to drevo je ostalo.

Limone (citrone) so tudi, kakor pomaranče, prišle iz Medije in Perzije.

Kutine so tudi v jutrovih deželah domá; iz Kandije ali Krete so prišle na Gerško, odtod pa na Laško.

Smokve (fige) so iz Azije, pa tudi iz Afrike prvič prišle na Gerško. Cesar Julijan Odpadnik jih je prvi presadil na Francozko, ko je še namestnik v Galii bil. Plini piše, da na bregu kaspiskega morja je eno figovo drevo po 270 mernikov smokev rodilo. Dandanašnji prebadajo na pol zrele smokve s slamnato bilko, ki je v laškem olji pomočena bila; to storí, da sirov mlečnati sok izpuhti in da potem smokve poprej dozori. To je res, da vsako nabodeno sadje poprej dozori.

Lešnjiki debelejši so prišli iz Ponta na Gerško in Laško, odtod k nam, kjer pa so se, kakor vsak azijski sad, zavolj merzlejega podnebja zvergli.

Dine so iz južne Kalmukije k nam prišle.

Buče iz azijskega Rusovskega.

Rudeče grojzdiče ali ribezelj je iz gerškega otoka Zante v 16. stoletju na Angleško zaplodeno bilo.

Akacija je v južni Ameriki domá in se odtod zaplodila po vseh delih sveta. (Konec sledí.)

Gospodarska novica.

(Angleži in njih prešiči). Angleži (Engendarji) so prvi mojstri v živinoreji, — to je že marsikdo slišal in mu je tedaj znano. Kaj pa počenjajo, da si izredé tako živino, da ji ni skor nikjer para? Nič posebnega. Vsa skrivnost njih živinoreje — potem takem vsa njih čarobija

gospodarske, obertnijske in národske.

Izhajajo vsako sredo in saboto. Veljajo za celo leto po pošti 4 fl., sicer 3 fl.; za pol leta 2 fl. po pošti, sicer 1 fl. 30 kr.

V Ljubljani v saboto 10. januarija 1857.

Domovina mnogoverstnih sadežev.

(Konec.)

Čebulo so iz perziške dežele Kilan v naš del sveta prinesli; v domovini njeni vaga ena čebula 3 funte; tako težka je. Na ameriskem otoku, Hispaniola imenovanem, rastejo čebule po poldrugo ped dolge. Čebula — pravijo — odjema ali se manjša, kadar luna naraša, pa naraša ali se debeli, kadar luna odjema. Čebula je tudi vremensk prerok. V kantonu Freiburgem v Švajci kmetje iz čebul prerokujejo mehko ali hudo zimo; konec poletja, kadar čebulo domú spravljajo, ogledujejo njih kožo: če je koža tanka, pravijo, da bo zima mehka, — če je koža debela, bo huda. Tudi obderži čebula kaljivost neznano dolgo; priča tega je tista čebula, ki so jo v roki neke egiptovske mumije našli, kjer je gotovo več kot 2000 let ležala in se vé da vsa suha bila; ko pa so jo nekoliko časa djali pod milo nebo, je začela kal poganjati, in vsajena je hitro in čversto rastla.

Česinj je iz Azije in česnik (Schnittlauch) iz Sibirije na Rusovskem prinešen.

Redkev je v Kini domá.

Špinačo nahajamo leta 1351 pervikrat med postnimi jedili meniškimi.

Krompirja je neki kupčevavec s sužniki, Janez Hawkins po imenu, leta 1565 v Santa-Fe-i v Novi Hispanii v južni Ameriki dobil za živež svojih ljudi na ladii, in on je bil prvi, ki je razglasil ta sad. Pozneje, leta 1584, je admiral Walter Raleigh krompir iz Virginije (severne Amerike) pripeljal na svojo grajšino Youghall na Irsko, in tû je prvi krompir sadil. Leta 1588 so ga začeli na Laškem saditi; še kot posebna redka jéd je prišel pervikrat leta 1616 na kraljevo mizo v Parizu. Na Nemško so ga dobili sred 17. stoletja, in še le 90 let je, kar se je začel v naših deželah izperva počasi razširjevati.

Lan je nek iz južnih goratih krajev Evrope prvič prišel na Šlezko; zato že od nekdaj slovi šlezko platno (schlesische Leinwand).

Konoplja je iz izhodnih Indij se zaplodila v Evropo.

Bombaž (pavola) je prišel po Feničanih in Kartaginčanih v Evropo. Že v 10. stoletju so ga predli na Nemškem.

Hmelj je začel v Evropi okoli leta 500 ob času ljudskih preseljevanj sloveti. Leta 822 so imeli na Nemškem že hmeljnike. Najbolji hmelj raste sedaj na Českem, Brunsviškem, Parskem in Angležkem.

Špargelj se je iz začetka 18. stoletja iz Laškega zaplodil po svetu.

Bob je prišel iz izhodnih Indij v okolico kaspiskega morja.

Salato, našo navadno, so sadili na Angležkem prvič pod kraljem Henrikom VIII. leta 1519.

Pšenice prvotna domovina je gorata dežela v Indii na južnem podnožju Himalajske gore.

Rež je prišla iz male Tartarije in južne Sibirije.

Proso je iz izhodnih Indij.

Ajda je prišla iz Azije skozi Turško in Gerško na Laško in Laškemu bližnje kraje, potem tudi na Nemško, kjer je bila leta 1522 že sploh znana.

Vinska terta je v Azii domá. Leta 231 so našli prvi nje sled na Nemškem; v letu 282 so terto že sadili ob Rajnu in na Ogerskem. Karol Véliki je pospeševal vinorejo močno.

Kava (kofè) je prišla iz Levante (Turškega) leta 1615 pervikrat v Benetke, potem na Francozko; leta 1671 so v Marsilji prvo kavarno odperli, na Dunaji leta 1683, v Norimberku 1696.

Tobak je prvi najdel španjski menih Roman Pane leta 1496 v Št. Domingu v deželi Tabagu v zapadnih Indijah v Ameriki. Odtod je prišel kmali v Evropo. Izperva je bilo le zdravilno zeliše; Indijanci pa so ga leta 1535 piti (puhati) začeli. Francozki poslanec Janez Nikot je leta 1559 prvo seme iz Portugaljskega poslal v Pariz. Španjska armada pod kraljem Karolom V. ga je prva prinesla na Nemško. Angleži so se ga naučili piti leta 1585, Turki pa leta 1605; prvo fabriko so napravili v Holandii; 30letna vojska je pa ta božji dar raznesla po vsem Nemškem in odtod naprej.

Žefran je prinesel neki romar iz jutrovih dežel na Angležko pod kraljem Edvardom III.

Vertne rože (gartrože) so prišle prve leta 1522 kot drag dar iz Laškega na Angležko, kjer so se na ukaz papeža Adrijana VI. leta 1522 kot znamenje molčanja na spovednice vezale; odtod izvira še dan današnji navadni latinski izrek „sub rosa“ (pod rožo), ki toliko pomeni, kot „molči“, „tiho bodi“, ali „le med nama rečeno“. V okolici mesta Ghazcepour-a v Indijah je viditi celo rožno polje, kjer delajo rožno vodo in rožno olje (attar). Tista roža, ki se imenuje „roža iz Jeriha“ raste v Arabii ob rudečem morji veliko rajša kakor okoli mesta Jeriha. Tako rašča je, da ti iz semena izraste prvo poletje cveteča roža, ako je poletje vroče in si frišno seme vsejal. Če suho in velo to rožo položiš v vodo, se ti odpre; ko se je pa osušila, se pa spet zapre.

Sončnica je prišla iz Amerike v naše kraje. Ob reki Ohio sadijo na tavžente sončnic zato, ker neznano veliko kislica (dobrega zraka) iz sebe puhtijo in tako v onih nezdravih krajih ljudi varujejo močirne merzlice.

Gospodarske skušnje.

(Sivo ajdo) hvalijo tudi „Frauend. Bl.“ takole: „Ta ajda je bolj okroglasta, in konoplji zelo podobna; navadno prekosí v vsem; veliko težje je od navadne, in ker ima tanjo lušino, daje več moke, pa manj otrobov. Iz 1 funta je pridelal moj prijatelj, ki jo je za poskušnjo vsejal, 9 šefeljev (1 šefelj, če pisatelj meni parsko mero, je po naši meri 3 vagáne ali 6 mernikov in 10 bokalov); vsako zerno se razraste skor v malo drevesice z močnim deblom in košatimi vejicami; vse se je čudilo nad tem ajdoviščem; kakor navadna ajda je tudi ta zadovoljna z najslabejšo zemljo; vendar če hočeš, da ti prav velika izraste, ji moraš privoštiti pol gnojenja, in takrat ti bo 6 do 8 funtov semena zadosti za oral zemlje; se vé da na prav pešeni ga je enmalo