



## gospodarske, obertniške in narodne.

Izhajajo vsako sredo po celi pôli. Veljajo v tiskarnici jemane za celo leto 3 fl. 40 kr., za pol leta 1 fl. 50 kr., za četert leta 55 kr.; pošiljane po pošti pa za celo leto 4 fl. 40, za pol leta 2 fl. 20 kr., za četert leta 1 fl. 10 kr.

V Ljubljani v sredo 17. marca 1858.

### Gospodarske skušnje.

(Na katero stran naj se drevesu kol postavi?) Zastran tega pravi K. Fischer v „Illustr. landw. Dorfz.“ to le: Do zdaj so vertnarji mislili, da je najbolje kole k sadnim drevesom ali na večerno ali pa na severno stran postavljati. Na večerni strani mislijo drevesa večernih vetrov, na severni pa ojstre burje, kar se dá s koli, zavarovati. Toda v sedanjih časih so marljivi sadjorejci po skušnjah zvedili, da je ravno južna stran, na kateri sadne drevesa največ terpé, posebno če so se iz kake goste drevesnice presadile. Na južni strani jih vroči poletni žarki palijo, in sicer tako, da se jim lub na južni strani od verha do tal posuši in drevó konec vzame. Zato so začeli skušeni drevorejci k sadnim drevesom količe na južni strani staviti, da jih kolikor toliko vročih sončnih žarkov varujejo.

(Mišji sovražniki). Lani so tožili zastran škodljivih miš v več krajih in svetovalo se je to in uno, da bi ta škodljiva žival se najberže zaterla; večidel so se pa le strupene reči priporočevale. Malokdo se je spomnil na mišje sovražnike, ki so jim od natre v pokončevanje odločeni. V „Novicah“ smo že večkrat one tiče imenovali, katerih ne gré pokončevati, ker merčese pobirajo, ki so polju in gojzdom škodljivi. Gojzdnar Wiese imenuje v „Allg. Ztg. f. Land u. Forstw.“ med drugimi živalmi, ktere miši zalezujejo, tudi jazbica in lesico, ter pravi, da jih ta dva največ uničita in pokončata; poberata pa ravno tako rada bramorje, hrošče, červe, polže, kobilice i. t. d. Jazbice lovci radi roparskim zverim prištevajo, ker jim kakošnega mladega zajčka ali tička, ki v niskem germiču gnjezdi, izmakne; pa naj kdo njegovo truplo in njegov želodec pregleda, se bo kmali kmali prepričal, da miši in merčese največkrat pobera. Lesičja najboljša sladčica so pa polži in drugi merčesi, ona pa štakor ne žrè, ampak jih le lovi in morí. Lesica napada, če le more, tudi mlade serne in zajčke, ker ravno te dvé zveri prizadevate bukovini več škode od lesice. Ona lovi tudi rada miši — dostikrat jih tudi za kratki čas in s posebnim veseljem lovi. Gojzdnar Wiese meni, da noben pravi lovec ne bo po lesici streljal, zato ker toliko miš in drugih škodljivih merčesov pokonča, in posebno kakor je bilo že gori rečeno, bukovini več koristi, kakor so zajci vredni in jerebice, ki jih ona tù in tam zasači.

(Pirnica za moko). Frišna pirnica (Quecken- oder Graswurz) se v merzli in čisti vodi dobro izplakne, in potem ko se je nekoliko osušila, se v snopke poveže in z ojstro škoporeznico v drobno rezanco zreže. Ta pirnična rezanca se poleti na soncu, pozimi pa na peči, v peči ali pa na ognjišču ali v sadni sušilnici kar je moč posuši, toda varovati se mora, da se ne zasmodí. Potem se ali sama ali z drugim žitom zmešana v mlinu zmelje in na mlin-skem situ preseje, da se ji otrobi odpravijo, ktere goveja živina in prešiči radi jedó. Na to vižo napravljena moka je rumenkasto-bela, je dobrega duha in okusa. Kakor John pripoveduje, se napravi iz pirnice veliko lepe moke, in sicer iz 6 funtov in 8 lotov posušenih pirničnih korenin

4 funte in 8 lotov bele in 1 funt černe moke, 1 funt pa otrobov. — Tako se pirnica, ki je kmetovavcom kot nadležen plevél le predobro znana, oberne v prid.

(Raba črnega kresnega ali laškega grojzdjiča). Omenjeno grojzdjiče ni zastran svojega močnega okusa veliko obrajtano, za vino je pa posebno važno, še boljše pa če se z rudečim grojzdjičem pomeša, se napravi iz njih kaj dobro žganje, z medom pa dobra medica. Če se pa imenovano černo grojzdjiče z jabelčino ali hruškovino pomeša in zavreti dá, dobite po nji kaj prijeten muškateljén okus.

### Gospodarska novica.

(Sladkor ali cukér iz krompirja). Gospod E. Fridrik Anthon v Pragi daje v Dingler-jevem politechn. dnevniku mesca januarja na znanje, da mu je po sreči izteklo, iz krompirja sladkor napravljati, ki je tako lep in tako prijetnega in sladkega okusa, da bi ga ne bilo lahko razločiti od navadnega, ako bi imel le nekoliko sladčice več v sebi; gost, terd in bel je ravno tako, kakor pravi cukér. Po gospod Anthonovi lahki in ne predragi znajdbi bodo kmetijski gospodarji krompir lože dražje prodajali, in dobivali bodo od njega stokrat več dobička, kakor do zdaj, ko so iz njega tù in tam le štirko in sirup napravljali. Slavni prof. Balling v Pragi in dohtar Gall v Trieru poterujeta to novico. Poduk, kako se cukér iz krompirja napravlja, daje gosp. dr. Kreuzberg v Pragi; kdor želí to zvediti, naj se oberne do tega gospoda; brez velikih stroškov bo zvedil, česar želí.

### Obertnijska skušnja.

(Jeklene ali železne reči se obvarujejo rije), če se namažejo z mazilom, ki se napravi, če se 5 delov laneno-oljnatega firneža (Leinöhlfirniss) zmeša s 4 deli terpentinovnega olja. S tem mazilom se dajo kemiške in fizikalne orodja, puške itd. rije obvarovati. Mazilo to svetuje Wolf v „Neu. Erfind.“

### Čertica k zgodovini plugov ali dreves.

Plug je staro kmetijsko orodje. Kakor se v stari zgodovini bere, so ga najpervi Izraeljci jeli zboljševati; po dvoje volov so va-nj vpregali, in njih plug je imel čertalo in lemež. Rimljani so si napravljali večidel sukavne pluge in brez pljužine. V leti 45 pred Kristusovim rojstvom je bil plug z dvojno desko v navadi. Po Virgilijevem popisu je ravno tisti, ki ga še dan današnji v Graubindenu imajo, in ž njim praho orjejo. Skorej pri vseh narodih je bil plug zlo spoštovan; gorjé mu! kdor bi ga bil poškodoval ali pa ukradel; šlo mu je včasih celó za glavo. V nekterih deželah je smel le ta plug imeti, ki si ga je znal sam napraviti. — Iz starih podob se vidi, da so starosaksonski kmetovavci svoje vole za repe v plug vpregali; v Irlandii je bila v letu 1634 postava zoper tako terpinčenje oklicana. — Nemeec je rabil pri plugu vedno bradljo, s katero je kepe