

gospodarske, obertniške in narodne.

Izhajajo vsako sredo po celi pôli. 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. nov. dn.

V Ljubljani v sredo 21. marca 1860.

Hribarjeva slamoreznica.

Med mnogimi koristnimi znajdbami in zboljški pri kolarstvu, ktere je naš verli domorodec in mojster kolarstva, gosp. Matija Hribar, svoje dni naredel, je slamoreznica krona njegovega uma.

Hribarjeva slamoreznica ima med vsemi, kar smo jih na Dunaji v razstavi in tudi drugod dozdej vidili, take zboljške, da jo gospodarjem, kteri rezanco za klajo potrebujejo, ne moremo dosti hvaliti.

Mašina ta se dá ložje goniti memo drugih, ker je tako izverstno izdelana, da s posebno pripravo v tem hipu slamo naprej pomakne, kadar nož slamo rezati začne, druga priprava pa slamo v tem trenutku pred nožem terdo vkup stisne, kadar nož reže.

V kratkem času se ž njo veliko rezance nareže, in največja prednost te slamoreznice je to, da se ob enem, ko delavec z eno roko mašino goni, brez posebnega zadržka in truda z drugo roko lahko naredí, če je treba, da mašina slamo zdaj za konje zdaj za govejo živino reže, pa ni treba nožev kaj prestavljati.

Mašina malo prostora potrebuje, ker se truga lahko proč vzame in kam v kot postavi. Kùpec slamoreznice ž njo tudi s posebno pripravo nalaš narejen brus dobí, ki se, ako se truga proč vzame, na vreteno natakne in na njem nože slamoreznice in drugo orodje lahko pobrusi.

Pri vsi ti popolnosti je ta mašina proti drugim enakim mašinam prav po ceni; veljá z vsem vred le 60 gold. n. d.

Za to ravno popisano prav izverstno slamoreznico je Hribar od c. kr. ministerstva privilegij dobil, ki ga je po pravici zaslužil. Ker je pa, kakor so „Novice“ že omenile, umerl, je ta privilegij naš dobro znani izverstni pevec in kolar gosp. Vojteh Kurnik prevzel, ki zdaj te mašine izdeluje. Za tega voljo naj se, kdor želi to mašino imeti, oglasi pri njem v Blatni vasi št. 114 v Ljubljani.

Da je gori omenjena slamoreznica koristna, že to spričuje, da jih je rajnki v kratkem lepo število prodal in da jih ima tudi sedanji vlastnik že nekaj naročenih.

Nadjati se je, da se bojo te mašine kmalo bolj ko vse enake po deželi razširile, kar poštenemu in pridnemu mojstru prav iz serca privošimo.

Juri Pajk.

Večkratno presajanje semenskih drevesnic.

Vsak skušen sadjorejec vé, ako se sadne drevésa, ki smo jih izredili iz semena, večkrat presadé, da močnejše in gosteje korenine zaredé z obilnimi nitkami in sesavnimi koreninami, po kterih potrebni živež na se vlečejo. Če se take drevésca presadé, se gotovo primejo, čversto rastejo, in ko začnó sad donášati, so zlo rodovitne drevésa. In vendar se sadjorejci koristnega presajanja tako ne poprijemljejo, kakor bi se ga imeli, in nekteri celó pravijo, če se drevésce večkrat presaja, bolj v rasti zastaja. To je kriva misel, dragi moji!

Naj tukaj ob kratkem povem, kako jez s semenici in drevesci ravnam:

Košice sadnih drevés sejem po navadi le na polji po trebižih in lazih, in sicer najraje v jeseni. Češnjeve košice ali tem bolj košice ptičeje ali divje češnje sejem z mesom vred takrat, ko so češnje zrele. Jabelčne in hruševe peške pa pozno v jeseni.

Košice dam plitvo v zemljo zagrebsti ali pa zavleči; ne sejem jih pa po motozu (žnori), ampak po širokem iz proste roke; prihodnje poletje se morajo pa semenice večkrat opleti in krog njih zemlja polahkoma okopati in preahljati. Če pa zemlja, preden se peške sejejo, ni plevéla popolnoma čista, bo boljše, če se košice sejejo po žnori v verste, ki so po 18 pavcov narazen; v jamice se pa seme z roko posadi in z grabljami plitvo zagrebe.

Pozno v jeseni se drevésca, ki so zdaj večidel že po čevlji dolge, izkopljejo, in čez zimo na vert v zemljo ali pa v pesek zagrebejo. Zgodaj spomladi, ko se je že precej zemlja osušila, se zopet na prostoren kraj, ki je bil v jeseni globoko preoran ali prekopan, v verste, ki so po 2 čevlja ena od druge, in sicer po čevlji saksebi, z matiko naravnost po potegnjenem motozu posadé. Pozneje, ko se je med njimi že nekoliko plevél zarastel, se ob lepem sončnem vremenu okopljejo, da je zemlja med njimi vedno rahla in čista, ne pa s plevélom prerašena.

Res je veliko veselje za vsacega sadjorejca, ko vidi, kako mu drevésca v drugem letu spešno in veselo rastejo, ako je le ž njimi tako ravnal, kakor sem mu nasvetoval.

Pozno v jeseni se te drevésca zopet iz zemlje pobejejo; toda varovati se mora, da se jim preveč razprosterane korenike ne potergajo ali pa z lopato ne porežejo, kar bi jim zlo škodovalo.

Te drevésca se čez zimo zopet skerbno v zemljo zagrebejo, prihodnjo spomlad pa v drevno sadišče (vertno šolo) posadijo. Le slabeje in šibkeje drevésca se odberejo, in se še eno leto na njiyo, kakor je bilo ravno rečeno, posadé, da se tukaj bolj opomorejo in okrepcujejo. Čez zimo se pa ne smejo na polji pustiti, ker bi jih žival preveč pokončevala.

Pinkert.

Novice gospodarske.

(Rastline z ledom ogrevati), je čisto nova znajdba, ki bo gotovo všeč posebno tistim gospodarjem, kteri nimajo toplíc ali rastlinaric, v kterih se kuri, in imajo vendar takih rastlinic, ki mraza ne preterpé. Znajdel je rastline z ledom ogrevati Francoz, gospod Lecop Clermond-Fernand. Prišel je pa do te znajdbe gosp. Lecop po tem, da je zapazil, da se dá rastlina zmerzline obvarovati, ako se le krog nje nektere posode z vodo napolnjene postavijo. Kadar voda v posodah v led zmerzne, spustí iz sebe vso tisto gorkoto, ktero je v tekočem stanu v sebi imela, in ta toplota je zadosti, da se rastline toliko ogrejejo, da ne morejo zmerzniti. Kdor vé, da kilogram *) vode, pri pre-

*) 1 francozki kilogram je po naši vagi 1 funt in 25 lotov ali 57 lotov; iz 57 lotov vode tedaj, ako zmerzne v led, zbeží okoli 46 lotov gorkote.

stopu iz tekočega v ledeni stan, zgubi ali oddá 75 do 80 odstotkov svoje gorkote, vé po tem takem tudi skrivnost novega ogrevanja. Le kraja, kjer so rastline, ne smé sapa preprihovati, sicer bo slaba za nje.

(Umetne ribje reje), ki je bila že v preteklem stoletju na Nemškem od lajtnanta Jakobi-a, in pred kakimi 10 ali 12 leti od francozkega akademikarja Costa-ta zopet znajdena, so se sedaj z vso silo na Francozkem iz državno-kmetijskega ozira poprijeli. Višji vodja gojzdov in vodá zapoveduje po nekem razglasu svojim uradnikom, naj mu natanke naznanila od vod, vodotokov, jezer, bazarjev, studencov, rib in njih življenja v teh vodah pošiljajo. To se zato godí, da bi se sčasoma ribja reja na višjo stopnjo povzdigniti dala, ker tudi ribe v vodi more človek kakor drugo žival na kopnem (suhem) umetno pomnožiti. V okolici meurtiški je ribja reja lani obile dohodke donesla; zaredili so si namreč francozki ribči v majhni reki okoli 50.000 funtov klinov. Iz luskin imenovanih rib se ponarejajo biseri (perlni). Po Holman-ovi prerajtbi ima mleko dva funta težkega karfa za 250.000 milij. živalic semena v sebi. Kolika množica! Škoda, da v našem cesarstvu je ribja reja še popolnoma zanemarjena.

Različne skušnje.

(Navadna kuhinska sol je najboljša pomoč, če človeka ôsa ali bčela piči). Sol se namoči z enmalo vode in položi na rano. Tudi če se primeri, da človek, kadar vodo, vino ali kaj drugega pije, kakošno ôso popije in ga ona v gerlo piči, se hitro bolečine ustavijo, ako večkrat vode požre, v kateri je bila sol raztopljena. Z. f. L.

(Hrenova voda pomorí uší in drug merčes na rastlinah in cvetlicah). Hren se drobno zriba in z merzlo vodo polije, da se kako uro v nji namaka. Potem se voda odlije in ž njo ušive rastline umijejo ali poškropijo. Saj najmanj dvakrat naj se čez leto to stori.

Zdravilske skušnje.

(Gnojne rane po komatnih otiskah zaceliti). Vzemi pol funta galuna, pol funta železovega ali zelenega vitriola, 3 lote zelenega volka (Grünspan), 3 lote salmijakove soli, 3 lote belega vitriola, 15 granov žefrana in 40 granov kafre. Stolci vse to dobro v prah, zmešaj skupaj, potem skuhaj v kakošni stekleni posodi, da se dobro zgostí; žefran in kafro pa še le prideni, kadar se zmes dobro pokuha in precej gosta postane. Ko si vse tako naredil, imaš ko kamen terdo zdravilo. Od te sterjene zmesi vzemi kosček orehove debelosti, deni ga v steklenico (flaško) in prilij bokal vode in pusti ga v nji, da se popolnoma raztopí. S to vodo zmivaj rano 4krat na dan. Kmali boš vidil, da se bo jela celiti. Med tem znaš konja pa tudi za vsako delo rabiti kolikor toliko. — Tako smo brali. Skusiti se utegne.

Za mizarje kaj.

Mizarjem je znano, da postane po namazanji z oljem in gladenji les temnejši. To je pa posebno pri vloženi delih velika napaka. Tej napaki pa se v okom pride tako-le: Vzame se 5 lotov v prah stolčenega arabskega gumija, 1 kvintelje vinskega kamna (kremortartara) in 1 kvintelje kuhinske soli; vse to se v 2 funtih vode raztopí. S pertnéno cunjico se pomaže nekoliko te vode na les, ki je za olikanje (polituro) namenjen, da se posuší, potem naj se vriba z omenjeno vodo in gobovcom (Bimsstein). Zdaj sme mizar z oljem namazati les kakor drugekrat, in ni se mu bati, da bi se olja preveč v les vleglo in ga temnejšega naredilo.

Kdaj in kako so se začele fabrike, ki cukrer delajo iz pese?

Po prof. J. B. Lambl-u. *)

Pred 50 leti so skor le Angleži (Englendarji) cukrer delali, ne ravno na Angležkem, ampak v svojih indijanskih nasebinah, ktere pa so do Angležkega ko hčeri do matere. Angleži so prodajali svoj cukrer po celem svetu in si s to kupčijo vsako leto pridobili več milijonov goldinarjev. Cesar Napoleon I., v vojski z Angleži, je dobro vedil, da jim zaveže bogato žilo, ako zapre angležkemu cukru pot čez morje v druge dežele. In to je res storil; Angleži niso smeli s svojim cukrom nikamor. Kdo bi bil takrat mislil, da ta prepoved bo kadaj za kmetijstvo cele Evrope tako silno važna. Ko namreč ni ne francozka in nobena druga dežela angležkega cukra dobivala, so vse te dežele res pomanjkanja cukra terpele — Napoleon je to sam dobro čutil; al modra njegova glava je našla kmali pot iz te zadrege. Ukazal je namreč učenim možem pariške akademije, naj skusijo za angležki cukrer kak namestek znajti, ker mora vendar kakih drugih domačih sadežev biti in ne samo ptuje cukreno terstje, iz kterih bi se dal cukrer narejati. Učeni možje so mislili in mislili, skušali in skušali, in najdlji so, da domača bela sladka pesa utegne namestnica unanjega cukrenega terstja biti — in kmali so se začele fabrike, ki so začele iz pese delati cukrer, ki je kolonialnemu zlo enak in se najbolje v ceni od njega loči, zakaj v Indii je dober kup delavcov pa tudi cukrene moke veliko, pri nas pa so delavci in tudi pesa dražji. Vendar se, na priliko v našem cesarstvu, toliko pese pridela, da bi imeli domačega cukra čez in čez dovolj. Za kmetijstvo je to velik dobiček, ker ostanki pri izdelovanju cukra iz pese pridejo kmetijstvu na dobro. Od konca je domačim fabrikam dobro šlo; pesa ni bila z nobenim davkom obložena, in na vsaki cent iz ptujega v naše cesarstvo pripeljane moke (kolonialnega cukra) je bila postavljena colnina s 7 $\frac{1}{2}$ gold. sr. dn. Leta 1850 je bila pesa pervikrat z davkom obložena; za cent pese so mogle fabrike plačati 5 krajc. To ni bilo veliko, in tudi pozneje na 8 in 12 kr. povikšani davek ni bil še prehud. Al leta 1857 je bil na 18 kr. povikšan in verh tega je ministerstvo še colnino za cukreno moko iz ptujih dežel pripeljano znižalo. Tako so v hudo stisko prišle domače fabrike, ki so ravno začele s pesnim cukrom si dobro pomagati.

Majhni dobiček, ki ga v takošnih okoljšinah imajo fabrike, ki cukrer kuhajo iz pese, jim tedaj ne dela dosti veselja; zraven pa je poslednjih 10 let tudi cena cukra skor za tretji del padla. Ni tedaj čuda, da se ne začenujajo nove fabrike, ker še tistim, ki so že, žuga pogin; al to bi bilo za kmetijstvo škoda velika, ker ravno te fabrike, ki delajo cukrer iz pese, so kmetijstvu in živinoreji velike velike podpornice.

V rokah previdne vlade leži prihodnja sreča ali nesreča kmetijstva od te strani. Kmetovavci in obertniki so storili, kar so storiti mogli.

Ali so spete brane pri naših štajarskih Slovencih neznane?

Plug ali ralo in brane se ravnajo v naših slovenskih krajih po kakosti zemlje. Po ravnem polji, kjer je lahka, perhka zemlja in rahla ral, imajo kmetje majhne in lahke rala in majhne in lahke brane. Na bregih pa, kakor po Goricah in Holozah, kjer je mokra in težka zemlja, imajo velike in težke pluge in velike pa težke brane, da majhen in slab plug se ne stare v taki zmetni zemlji.

*) Pod naslovom: „Oesterreichische Feldbausysteme, Rübenzucker- und Spiritusfabrikation vom agricultur-chemischen Standpunkte“ Prag 1859 — je spisal slavni prof. Lambl bukvice, iz kterih smo pričujoče verstice vzeli, ktere mnogo zlatih resnic zapopadajo za povzdigo kmetijstva.