

bo začelo debelo teči. Denarja potrebuje veliko, naj ga išče tam, kder ga je največ — na borzi. Naši slovenski poslanci mu bodo gotovo iz celega srca pritrdjevali in iz vseh svojih močij!

Svoboda.

Ves umikani svet je se čudil jugoslovanskim junakom, kedar so zoper divjega Turka šli hrabro v junaško smrt „za križ sveti in svobodo zlatno“. A vselej strmimo, kedar se spominjamo francoske revolucije, kako so zdvijani ljudje najgrša zverinstva nganjali v imenu — svobode. Malokatera beseda se je toliko po krivem rabila, a malokatera ljudi k najlepšim dejanjem tako navduševala. V njej tli čudovita iskrica, ki človeška srca povsod in vselej vnema. Bodi kdor hočeš, glas svobode bode ti prijeten in sočustven. Globoko zasajeno je imaš v svojej duši. Brez nje biti ne moreš. Jo pogrešati rodi najhujše gorje. Svoboda v pravem pomenu je mati vsem čednostim, podlaga najvišjeje dostojnosti človekovej, temelj, na kateri sam večni Bog stavi namene, katere ima v tem, da je človeka ustvaril, odrešil in posvetil. Svobodno bi mu naj čudovito ustvarjeni a še čudovitnejše odrešeni in posvečeni človek uklanjal se in mu služil, a za to prejel večno življenje. Brez svobode še Bog človeka zveličati nečel! Res nekaj veličastnega, nebeskega je svoboda. Žali Bog pa je lažnjivi duh iz nje naredil strahovito spako. In vkljub temu je še spačena svoboda mogočna dovolj, da ljudem možgane zmeša, cele narode iznemiri in razdraži. Tej nezgodi v okom priti zamore le prava svoboda tik krive postavljena; a pravo svobodo ali pravi pomen svobode nas uči zopet Kristusova sv. vera. Svoboda v pravem, v krščanskem pomenu je svitlo solnce zraven temno kadeče se baklje!

Na tem svetu moremo le pri človeku govoriti o svobodi. Edini človek ima svobodno voljo, je svobodna stvar božja. Vsa ostala natura je nesvobodna, pogreša svobodo. V naturi vrši se vse po strogih nevpogljivih zakonih. Vera Kristusova nam to najboljše jasni, ker uči, da je človek zato svobodan, ker je Bogu podoben. Svoboda naša izvira iz Boga. Ona je lesk božjega bitja v našej duši. Pomniti pa je, da svoboda človekova je sicer božje svobodi podobna, a nikakor ni jej jednaka, marveč bistveno različna. Svoboda božja je kakor Bog brezkončna, neizmerna, neomejena. Bog je edini, najvišji gospod. Njegova svoboda na zunaj je brezkončna, neomejena svoboda izvoliti, kar njegova sveta volja zahteva. In od te izvolitvenke svobode božje ima človek majhen delež od Stvarnika samega mu v srce zasajen, to pa v tolikej razmeri, kolikoršna človeška natura pripušča. Zato pa svoboda človekova nikedar ne more biti neomejena. Vselej spojena je z dolžnostjo, izvoliti to, kar Bog hoče. Bog je torej svobodi človekovej postavil mejašev, mimo katerih človek ne sme,

ako se neče pregrešiti zoper voljo svojega Stvarnika. Človek sicer ima svobodo iti mimo teh od Boga mu postavljenih mejašev, a v istem trenutku je podeljeno mu svobodo krivo uporabil in postal svojeglaven če prav svoboden puntar in upornik zoper voljo božjo. Nesrečnež je se zaganjal zoper božje naredbe svobodno, a si tako nakopal greh pred Bogom pozabivši na mejo postavljeno njegovej svobodi.

Da je človekova svoboda omejena, to kaže marsikaj: n. pr. človek se narodi in umerje pa ne more tega zabraniti, to ni zavisno od njegove svobode. Še glavni namen, zakaj ga je Bog dal naroditi se na ta svet, ni zavisen od njegove proste volje; kajti po sreči hrepeneti, po zveličanji poželeti, to mu je prirojeno. Le izvoliti sredstva do sreče, do zveličanja, to je pripuščeno njegovej svobodi ter zamore tako izvoliti svobodno ali smrt ali življenje. Svobodo človekovo v tem pravem, omejenem smislu razločujemo pa trojno: pravstveno, znanstveno in politično. Dr. G. 2.

Gospodarske stvari.

Salicilova kislina v gospodarstvu in živino-zdravstvu.

Salicilova kislina je znajdba novejšega časa; njena hvala je neizmerna v gospodarstvu, obrtnijstvu in zdravništvu človeških in živinskih boleznij. Ker se je sprva narejala le iz vrbovih korenin in se vrba latinski zove salix, zato bi to kislino po slovenski smeli imenovati vrbovo kislino. Vrbova kislina ima podobo prav lahke bele moke, okusa je močnataga, nazadnje nekoliko, a le malo kislno sladkega.

Poglejmo najprej, v katerih živinskih boleznih je salicilova kislina po obilnih skušnjah z veliko hvalo potrjena. Najprej imenujemo pereči ogenj ali šen (Rothlauf) pri prešičih, zoper katerega ima izvrstno moč. Daje se bolnemu vsake pol ure pol majhne žličice te kisline, raztopljene v pol litru vode, osemkrat zaporedoma. Pozneje daje se prešiču vsak dan zjutraj, opoldne in na večer ravno toliko te kisline, tako dolgo, dokler zopet jesti prične, kar se navadno uže v enem ali dveh dneh zgodi. Od tega časa naprej se pa kislina salicilova le enkrat na dan daje hrani prešičevi primešana. O tisti hudi bolezni, ki se kušarji (Brallne) imenujejo, dobivajo prešiči, posebno če so kušarji hudovročinski, celo majhno žličico kisline, raztopljene v pol litra vode, ravno tako vsake pol ure, kakor pri perečem ognju; — na dalje se pa ravna ravno tako, kakor pri tem. Pri perečem ognju, kakor tudi pri kušarjih se mora salicilova kislina nemudoma dajati, ko bolezen nastopi. Pri driski telet tudi hvalijo salicilovo kislino, katere se pol majhne žličice teletu na dan daje. Če se kravi vime vname (ovčič na vimenu), se jej trikrat na dan dá ena majhna žličica te kisline v enem litru vode

raztopljene, — oteklo vime pa se namaže z neosoljenim salom, kateremu se je poprej nekoliko žličice zgrete salicilove kisline primešalo. In še v mnogih drugih boleznih hvalijo salicilovo kislino.

A ne samo zdravilo je ta kislina, temuč tudi to moč ima, da brani, da se mleko ne zasiri (zagrize), surovo maslo (puter) žarkovo ne postane, da se kurja jajca dolgo časa dobra ohranijo itd. Če se kravjemu mleku (pol majhne žličice te kisline na 1 liter mleka) pridene, se za poldrugi dan dalje dobro obrani, da se ne zasiri ali skisa. Surovo maslo (puter), katero se je pregajetlo z vodo, kateri je bila pridana salicilova kislina (tudi pol majhne žličice kisline na 1 liter vode), ostane prav dolgo sladko in celó žarkov puter postane zopet okusen, če se z vodo izmije, kateri so se za vsak liter pridjale 2 ali 3 žličice kisline. Jajca se prav dolgo dobra ohranijo, če se koj, ko so izležena bila, v vodo položijo, kateri je bilo na 1 liter vode 50 gramov salicilove kisline in malo vinskega cveta (špirita) primešanega. Ko so v tej vodi eno uro ležala nej se dadó posušiti in v resanico položena v zaboj denejo. Čez 4 mesece so bila vsa ta jajca popolno dobra in nič lažja kot takrat, ko so bila v zaboj položena, — ostala druga jajca pa so smrdela in vsa bila za nič.

Salicilova kislina se dobi v vsaki apoteki. 1 gram apotekarske vage velja 5 kraje., 10 gramov pa le 40 kraje. (1 gram je prav toliko, kolikor je na majhno žličico gré, toraj se po žličicah lahko določi, koliko se vzame od salicilove kisline, ki smo jo v apoteki na grame kupili.) „Novice.“

M. Kako smrdenci in zasmrajene prostore razsmraditi. Da se razni smradovi odpravijo, ki so posebno v toplem poletnem času ne le nadležni ampak tudi zelo nezdravi in škodljivi, se rabijo raznovrstni razsmrajajoči pomočki. Vendar so pa ti pomočki po svojem neprijetnem duhu dostikrat nič manj nadležni, ko smrad iz stranišč, greznice in drugih takih mest. Sledeče sredstvo, ki čisto nič ne diši, vendar pa druge smradove do čista vničuje, je posebno na kmetih stanujočim vsestrano priporočati.

Da se prostor, ki ni prevelik, razsmradi, vzame se 1 kilogram drobno stolčenega železnega vitriola in 1 kilogram gipsa. Ta zmes se dene v posodo, v katero se pet litrov vrele vode po malem vljive in cela stvar redno pomešava. Ko se je to kakih pet minut dolgo godilo, se vse vkup vljive v greznico, stranišče ali kateri drugi prostor, ki se ima razsmraditi.

M. Kako z izcimljenim žitom ravnati. Izcimljeno, napeto ali zadublo žito se ne sme, brž ko je bilo izmlačeno, v mlin poslati, ampak se mora prej do dobrega posušiti. Cime, ki se pri sušenju odkrhnejo, se morajo odbrati in tako žito kolikor mogoče z zdravim pomešati. Moka ali melja iz takega žita namleta se ne sme brž iz mlina zapeči, ampak mora poprej najmanj šest

dni na kakem suhem mestu stati in se mora marljivo večkrat premešati. Ko se taka moka zamesi se ne sme preveč in prevroče vode priliti. Testo se mora, če mogoče s prav suho moko pregnesti, malo bolj okisati in nekaj malega pri mesitvi osoliti. Hlebi se ne smejo preveliki narediti in vročina v peči ne sme prevelika biti. Kruh brž po peki ni dobro jesti, ampak še le tretji dan po nji.

M. Moknih črvov prirediti zamoremo si, ako vzamemo široko odprt lonec, v njega se dene pol ali cel hleb vojaškega ali sploh črnega rženega kruha. Če je hleb cel, se mora na dva ali tri kose narezati, da morejo črvi v njega. Na to se dene 100 ali par sto moknatih črvov v lonec, kateri se z čvrstimi otrobi do $\frac{3}{4}$ zasuje. Črvi rastejo prav hitro, se zapredejo in kmalo izlezejo kukci ali keбри iz bub. Lonec mora stati na kakem toplem mestu po leti morda pod streho na diljah, po zimi pa v kuhinji. Treba ga je s tulom ali mušjim omrežjem zavezati, da mrčes iz njega ne more. V kratkem času v lonci vse gomazi mladih črvov. Morda bo ta poduk marsikteremu ptičjemu posestniku dobro došel.

M. Psom grinte pregnati treba je vzeti 15 težnih delov smrekovega šilovja in se v vodi dobro skuha. Ti tekočini se primeša 120 težnih delov (n. pr. gramov) lanenega olja. S to zmesjo se grintovi deli vtorejo in potem tri dni pri miru pusté, da vračilo začne delovati. Na to se pomazani deli s toplo vodo dobro operejo in še dva do trikrat s rečeno mažo vtorejo. Pravijo, da se celo zastarele grinte s tem pomočkom preženó.

M. Žajfnica je dobro gnojivo. Dobro in dober kup gnojivo je žajfnica, v kakoršni se navadno razno perilo izpira. Taka žajfnica bi se ne smela nikdar proč vljiti ampak z njo se morajo poljivati vrtni, rože, za ktere je žajfnica posebno dobro gnojivo, trsi, sadno drevje, sočivje vsake vrste itd. Tudi trava po žajfnici rada in lepo raste.

Dopisi.

Iz Ptuja. (Nekaj o jednakopravnosti slovenščine). C. k. namestnik g. baron Kübeck je v seji 7. julija t. l. na interpelacijo g. dr. Šuca v našem deželnem zboru rekel mej drugimi sledeče: „Sowohl bei der Finanzdirection in Marburg, als auch bei der Finanzlandesdirection ist Vorsorge getroffen, das slovenische Parteien in ihrer Muttersprache gehört und dass über slovenische Eingaben auch Entscheidungen in derselben Sprache hinausgegeben werden“ itd. Naš namen je, dokazati, da se slovenske vloge pri c. k. okrajnem finančnem ravnateljstvu ne rešujejo v slovenskem jeziku. V svedočbo tega navedemo, da je slovenska stranka vložila pri nekej davkariji slovensko