

**gospodarske, obertnijske in národske.**

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

**V Ljubljani v saboto 16. februarija 1856.**

**Cepljenje marúna ali kostanja v Liburnii  
(na Istrijanskem \*).**

Marún se cepi za lub na precej debelih kostanjevih steblicih ali pa tudi na mladih kostanjih po vejah, kadar počne mezga za-nj prihajati.

Ko se steblice ali veja čisto odžaga, se še z ojstrim nožem prav gladko poverhi poreže dobro gledé, da se lub ne razkroji.

Na to se vzame plošnjato-ošpičen klinček terdega lesa, se zabode kaka dva persta globoko za lub, marúnov cepič pa se zareže dobra dva persta nad odlomom do blizo steržena, da se mu naredí sedlo; potlej se ravno in gladko čez steržén na klinček do konca poreže, na drugi strani pa se samo mertvi lub z ojstrim perorezom \*\*), to je, peresnikom ali nožem, s kterim se peresa režejo, posname na krajih gori do sedla, na herbtu se pa malo niže pustí, ker stebličev lub včasih poči, da ne pride vosek na živi cepičev lub.

Mertvi cepičev lub je treba zato porezati, da se more divjakova mezga v cepič vzdigavati.

Za tem potegnivši oni klinček izzad luba se cepič terdo za-nj vtakne, da njegova zarezica čisto na steblice sede.

Z drugim cepičem se na drugi strani ravno tako storí, pa dobro naj se pazi, da okoli cepičev za lubom nič votlega ne ostane.

Potlej se po verhu in na strani, ako je lub počil, s cepnim voskom vse prav dobro zamaže in se pritisne na to ilovce ali mahú; potem vzemi kako debelo perteno ali volnato cunjo, ki se od obéh straní toliko zastríže, da prideta cepiča v zastrížka; se položi na mah ali ilovco, kraji se pa doli zavijejo po steblu, ki se pri verhu okoli cepičev naj raje z ličjem lepo poveže, da ga sonce ne posuší.

Ko počnejo mladike rasti, je treba k steblu kakošnih vej privezati, da veter cepičev ne odkrehne. J. V.

**Priporočilo koroških tepk.**

Tepke (Mostbirnen), ki jih imajo na Koroškem in posebno v lavantinski dolini, so veliko bolje od naših krajinskih ali štajarskih, zato, ker

- 1) hitreje rastejo in tedaj tudi pred sad donašajo;
- 2) drevó ni tako košato, tedaj se zamorejo brez škode tudi okoli njiv zasaditi;
- 3) se ne zmehčajo, tedaj dajejo čist mošt (tepkovec);
- 4) so tako puste, da tudi na poti so varne tatinstva;
- 5) so debeleje od drugih.

V lavantinski dolini napravljajo tako dober tepkovec, da se komaj loči od vinskega mošta, pa imajo tepke tudi zasadene po vših potih, celo po senožetih in poleg njiv. Kdor ne verjame, naj gré gledat ali naj vpraša ondotne go-

\*) V 6. listu „Novic“ leta 1854 je častiti gosp. J. V. popisal liburniški (istrijanski) marún in nam takrat tudi cepičev poslal. Kako so se po Krajskem razdeljeni cepiči obnesli, ne vemo, ker ni nobeden onih gospodov kmetijski družbi od tega kaj vediti dal. Prosimo lepo za naznanila tacih skušinj. Vred. Pis.

\*\*) Réz je v Liburnii občno „Taschenmesser“.

spodarje in povedali mu bojo, da jim ne delajo tiste škode, ktere se bojé taki kmetovavci, ki o tem nimajo nobenih skušinj \*).

**Koliko imajo oljnate semena olja v sebi?**

iz konopelj	25	funтов	iz maka	40—50	funтов
iz lešnjikov	48	„	iz retkve	40—50	„
iz buč	20	„	iz oljke	38—45	„
iz lanú	22	„	iz ogersice	33—39	„
iz rička	30	„	iz sončnic	40	„

Po tem se lahko presoditi dá vrednost oljnatih sadežev, ako gledamo na njih oljčnost. Vidimo pa iz tega tudi, da v poslednjem listu pohvaljeni riček res hvalo zasluzi.

**Gospodarske drobtinčice.**

(Turšica namestnica kave.) Med vsimi namestniki kave (kofeta) ji je turšica naj bolj podobna. Če se turšica speče, zmelje in je trikrat več za enmalvo več vode skuha, se napravi kava, ktera je sama po sebi (černa) ali pa mlečna prav dobra, čeravno razločna od kave. Túrsična kava je enmalvo gostejša od navadne, pa to ji nič ne škoduje, saj tudi Turki, ki kavo še bolj poznajo in obratijo kakor mi, le gosto pijejo. Ker turšična kava ne zgreje človeka tako kakor prava kava, je tudi zdravju tečna zlasti bolj občutljivim ljudem in otrokom. Kdor pa le ne more slovesa dati arabski kavi, naj jo meša napol in imel bo prav prijetno in tečno pijačo.

Komur se ta reč malenkost zdí, naj le pomisli, koliko bi se dnarja prihranilo, ker sedaj že vse kavo pije. Naše cesarstvo potrebuje na leto več kot 22 milijonov funtov kave — koliko dnarja gré v ptuje dežele! Saj polovica bi se ga lahko prihranilo in po vsem tem bi ravno tako dobro kavo pili.

(Kako so nekdaj kaznovali ljudí, ki so vino mešali in blodili). V sredi 15. stoletja so v Koloni (Köln) na Rajnu takošno poblojeno vino v reko Rajn zlivali, sodce sožigali, blodnike na terlico postavliali, na vrat in lica jim znamnja vžigali, do nagega jih slekovali, s šibami jih po mestu gnali in jih za vselej iz mesta zapodili. — Koliko bi imeli dan današnji opraviti, če bi z blodniki tako ravnali!

(Vremenski prerok iz dunajske okolice) prerokuje za letošnjo zimo še veliko skokov od mraza do južnega vremena in od južnega vremena spet do mraza, spomlad pa lepo in poletje vroče.

(Zalogo mnogoterih kmetijskih orodij in mašin) bo napravil slavní vodja ogersko-altenburške kmetijske učilnice, dr. Pabst, v ogerskem Altenburgu (Ung. Altenburg). Vse poterjene orodja in mašine se bojo tū na prodaj dobivale; da se bo dobro blago dobivalo, nam je ime vodjevo gotov porok.

\*) Pač prav bi bilo, da bi prav veliko cepičev ali pa drevesic iz imenovane blagoslovjene doline zasadili tudi v naše kraje, ker take tepke navadnemu gospodarstvu bolj zaležejo kakor marsikata druga žlahna hruška. Vred.