

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 12. septembra 1857.

Kako ravnati, da dobi va gospodar dovolj mleka od svojih krav?

Pinkertov kmetijski časnik svetuje to-le:

1. Napravi si krav dobrega molznega plemena;
2. pokladaj jim dovolj sirove (frišne) klaje, vendar skerbi tudi za suho klajo (senó in deteljo);
3. skerbi, da senó, otavo in deteljo prav suho domú spraviš, na suhem kraji shraniš in prav terdo pohoditi daš;
4. skerbi, da krave ne dobivajo le čedne klaje, temuč tudi čedno in zdravo vodo;
5. da jim dovolj in suho nastiljaš, in jih vsaki dan štriglaš;
6. da jim dan na dan ob pravem času pokladaš in vsaki dan enako mero; ne enkrat z betom, drugikrat pa s psom;
7. da skerbiš za čisti zrak v hlevu in da se krave včasih pod milim nebom enmalo sprehodijo;
8. da jim dovoliš potrebnega pokoja in ne pripustiš, da bi se kskor koli dražile; z lepo naj se ravná z mlekarci;
9. da jih ne dvakrat, ampak trikrat na dan molžeš; kdor svoje krave le dvakrat molsti dá, dobi manj mleka, tudi je mleko slabeje, ker opoldansko mleko ima največ smetane;
10. da se krava vselej prav čisto pomolze in ji takrat, kadar se molze, enmalo najboljše klaje položi.

Gospodarske skušnje.

(Z mahom obrašene močirne senožeti — Wiesen aus Moor- oder Torfboden — se dajo zboljšati), če se na-nje potrese prav drobnega peska, najmanj za 2 palca na debelo. Pesek pokončá mah popolnoma in je novi žlahni travi stanoviten gnoj. Najpripravniši čas take senožeti s peskom potresati je pozimi. Večidel ni treba peska od deleč voziti, ker se rad blizo takih zemljiš nahaja.

(Wochenbl. f. L. F. u. H. W.)

(Kako sadne peške sejati, da tudi v suhih letinah in v pešeni zemlji kalijo.) Gosp. K. Fischer, višji vertnar v Frankfurtu, je povedal, kako on to dela, in res gré ta razglas z veliko hvalo od časnika do časnika. Naj ga naznanijo tudi „Novice“ svojim bravcom. Takole Fischer dela in priporoča: „Berž ko je sadje zrelo, se nabere pešk v lonce ali v posode, kakor jih imamo za cvetlice, se shranijo tako, da se vsuje na dno narpoprej nekoliko brodnega peska ali svižca; na-nj se vsuje nekoliko pešk, potem se spet ska in tako naprej, dokler ni lonec poln.

Potem se izkoplje 4 do 5 čevljev globoka jama, kakor je več ali manj loncov s peškami napravljenuh, in kadar se je zavoljo miš čez vsak lonec položila dilica ali šipa, se postavijo lonci ali posode ena zraven druge in ena nad drugo; potem se s perstjo zasujejo in ob hudi zimi še z listjem ali gnojem pokrijejo. Tù ostanejo do prihodnje spomladi. Spomladi se za posetev pešká namenjene gréde, ki

so bile že v jeseni poprej globoko okopane, še enkrat okopljejo, in sedaj se vsejejo že kalijoče peške v razorčke tako redko, da ne stojé preveč na tesnem. Zanesti se moraš, da med 100 peškami jih ne bo 10 zaostalo, ako jih le ob presilni suši perve dni zalivaš. Na to vižo tudi v mehki zimi miši ne pokončajo kalijočih pešk in že pervo poletje zrastejo včasih take močne in velike drevesa, da so za cepljenje pripravne.“

Vredništvo vertnarskega časnika „Monatschrift für Pom. u. prakt. Obstbau“ v 7. zvezku letošnjega leta hvali in priporoča Fischerjevo ravnanje ter pravi, da je veliko boljše tako ravnati, kakor pa peške v vodi pred namakati; po Fischerjevem svetu — pravi omenjeni časnik — gleštanih pešk kalí najmanj tri četert, — v vodi namakanih pa le deseti del.

(Kruh iz repe). Po mnogih skušnjah se dá tudi iz repe kruh speči, kateri prav dolgo dober ostane. Repa se v ta namen čisto opere in sirova, kakor je, z lupinami vred na ribežnu zriba; potem se režena ali ječmenova moka s polovico ali tretjinko repe v testo zgnjete, in z drožami kakor sicer kruh speče. Iz 3 funtov repe in 3 funtov moke se speče 9 funtov kruha, kateri je več mescov mehki.

(Drevesom se rane na skorji zacelijo najhitreje), ako se zamažejo s salom (svinsko mastjó). Nobeno zdravilo ni tako hitro in dober kup kakor to.

Nekoliko iz zgodovine iznajdb sploh.

(Dalje.)

IX.

Kakor so Gréki že zgodaj mozeve imeli, kateri so v mehaniki in matematiki slovéli, tako so imeli Rimci izverstno-slavne kipotvorce, stavbnike in kmetovavce. V Palestini, domovini Izraeljcov, so imeli mnogo živine, dišečih mazil in olj, s katerim so kupčevali in si živež služili. — V Aziji je mnogo nerodovitnega svetá, zlasti v pešénih pušavah. V severnih krajih tega dela sveta je premerzlo, v južnih prevročé, da bi mogla narava marsikaj obroditi. Pa Azija ima tudi mnogo rodovitnih dežel, n. pr. tacih, katerih gore so bogate žlahnih rud in kamnov. Tudi ima v južnih krajih dražih rastljin in v morji dokaj dražih biserov. Tudi Afrika je bogata naravnih obrodokov, pa manj kakor Azija.

Evropa nima toliko žlahnih rud in kamnov, ne dražih dišečij in krasnih rastljin, da bi se mogla z Azijo in Afriko meriti. Zató pa Evropejcov ne ovéra prevelika vročina ali pa preosorni mraz v njih delavnosti.

Tako so zamogli Evropejci ne le, kar se tiče umetnost, temuč tudi v učenosti toliko lože najvišjo stopnjo omike doseči. Na tej stopnji stojé zdaj posebno Angleži, Francozi, Nemci Italijani, in — ako Bog dade in sreča junaška — jih morajo tudi Slovani doiti.

X.

Ko so Rimci v naše kraje prišli, menda še ni bilo mest. Ščasoma so bile zidane in z Rimci se je tudi nekoliko omike v naše kraje priselilo. Ali pozneje preseljevanja narodov in z njimi združene vojske so za več časa tudi to