

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 2. februarja 1859.

Skrivnosti pri sejanji in pridelovanji bele ali rumene pese.

(Dalje.)

Če hočeš zvediti skrivnosti, po katerih se dá dokaj lepe pese pridelati, delaj tako-le:

1. Izoraj njivo, kamor misliš peso sejati, že v jeseni, kar moreš globoko, (se vé da če imaš globoko zemljo).

Kdor ima navado svoje polje le plitvo orati, in misli, da je že dosti storil, če je zemljo le za kake 3 pavce razberskal, tak se vé da meni, da 6 ali 8 pavcov globoko oranje je že čez in čez dovelj. Al to je za peso premalo; pesa ti bo obilen pridelk le tadaj dajala, ako ji zemljo izoraš ali izkopaš za čevelj globoko ali še za dva pavca čez.

Pa ta ali uni bo rekel: Čemu bom globoko oral, saj pesa nima tako dolgih korenov! — Al se motiš, prijatelj! Tanke pesne koreninice segajo po več čevljev globoko v zemljo; ker pa jih pri izkopovanji odtergamo, jih ne vidimo. Kdor se hoče tega prepričati, naj enkrat eno peso tako ven vzame, da jo z vodo tako dolgo zaliva, da ji otrebi vso zemljo od koreninice.

Kdor se hoče prepričati, koliko je na globokem oranji ali kopanji pri pesi ležeče, naj sadi polovico pese v globoko, polovico pa v plitvo zemljo, in kadar je letina suha, bo vidil veliki razloček med peso in peso.

2. Njiva za peso mora biti zlo pognojena in z dobrim gnojem.

Kdor misli, Bog vé kaj da je že storil, ako, postavimo, 10 voz gnoja zvozi na njivo, ki meri pol orala (joha), bo pri pesi slabo opravil. Pesa za pol orala ga potrebuje 20 voz. S tem, da gospodar napelje veliko gnoja na njivo, pa še tudi ni vse storjeno. Če bo le na pol sognjite stelje navozil na njivo, je utegne tudi 40 voz napeljati, pa bo vendar slabo opravil. Gnoj za peso morabit podelan in perhek, to je tak, da ga hlapec z lopato lahko reže in prekiduje.

Zakaj pa mora biti za peso tak? — Zato, ker se mora hitro spersteneti, da pride pesi v prid. Kaj ji pomaga tak gnoj, iz kterega ne more nič redivnega dobiti in kteri se spersteni še le čez leto! Pa tudi okopovanje pese je težavno in zamudno, če motika ali okopavni plug zadeva na dolgo slamo, ki se še ni popolnoma v gnoj podelala!

Gnoj za peso se mora že v jeseni na njivo spraviti in podorati.

Kdor nima dovelj gnoja in dobrega gnoja, naj raji pusti peso, da ne bo potlej zabavljal in kvasil, da ni s peso nič! Še enkrat rečemo, da ni boljšega sadú kakor je bela pesa za živino, pa daj pesi, kar pesi gré!

Vedili bi sicer našim kmetom še eno povedati, kaj naj bi storili, da bojo pesi dobro gnojili in vendar svojim njivam ne bojo potrebnega gnoja odtegnili, pa kaj! saj vemo, da bomo le bob v steno metali! Spravljajte si gnojnico, pa vam ne bo treba veliko družega gnoja.

Če, postavimo, gospodar od svojih 10 goved, ki jih ima

morebiti v hlevu, pridno lovi gnojnico, namesto da se po dvorišču in po ulicah razteka in nemarnost dela po celi vasi, bode leto in dan si nabral okoli 1000 veder gnojnice; s temi se lahko skor 2 orala zemlje za peso pognojita. Ko bi vsak gospodar tako pameten bil, da bi imel na dvorišču sod ali kad za gnojnico in le ž njo pesi gnojil, bi je pridelal vsako leto obilo, ker gnojnica je hiter hiter gnoj.

(Konec sledi.)

Gospodarske skušnje.

(Sadnemu drevju se zacelijo rane), ako se v 1 funtu navadnega lanenega olja skozi eno uro kuhati dasta 2 lota svinčene gladine (Bleiglätte), in se potem v ta firnež sožganih, drobno zmletih in skozi sitice presejanih kostí toliko dene, da se naredí redko testó. S tem testom se s kertačo namaže rana potem, ko se je skorja in vse drugo tako porezalo, da je vse gladko in ravno. Treba je pa to storiti o suhem vremenu, da se firnež dobro prime.

„Frauend. Bl.“

(Hude junce ukrotiti), svetuje časnik „La Reforme agricole“ to-le: V hlevu zasuci juncu rep čez herbet in na koncu mu naveži konopec (štrik), kterega potem na rogove tako priveži, da ne more glave pod noge djati brez hudih bolečin. Kadar hoče divji junec v koga se zaleteti ali pa uiti, glavo doli pobesi; tega pa zdaj ne more storiti zavolj bolečin — in tako krotak postane, da ga vsak otrok lahko pelje.

(Golobjek kmali iz golobnjaka spravljen ima dvakrat več gnojne moči kot suh). Tako terdi slavni profesor Stöckhardt, ki je obojnega natanko kemiško preiskaval.

Gospodarske novice.

(Tudi lan se na močvirji ali mahu (Moorgrund) dobro obnaša). Na Erdeljskem so v okolici gore Godian imenovane, kjer je veliko močvirja ali mahovite zemlje, lani pokusili lanú sejati; zrastle jim je kaj lep in čez 3 čevlje dolg.

„Kronst. Zeit.“

(Debeleje sadje napraviti). Na Francozkem so našli to skrivnost, ktera v tem obstoji, da se jabelka, hruške ali kterokoli sadje, dokler je na drevesu, trikrat pomoči z vodo, v kteri je bilo nekoliko železnega vitrijola (Eisenvitriol) raztopljeno. Pomoči se pervikrat, ko je sad dosegel četerti del svoje debelosti; vdrugič, ko ima že polovico svoje debelosti, in vtretje, ko je že 3 četerti svoje debelosti dosegel. Po primeri se vzame na en bokal (Mass) vode en lot železnega ali zelenega vitrijola. Moči naj se sadje pa le takrat, kadar sonce ne sije. Pravijo, da zraste sadje potem kaj debelo in je posebno dobro; perje pa zaostaja v svoji rasti nekoliko, ker sok potem le bolj v sad priteka. — To ravnanje bi tedaj lahko imenovali sadno pitanje ali debeljenje. Stroškov ne prizadene velikih, ker železni vitrijol je dober kup; zamudno delo pa je, ako bi hotli na polni jablani ali

hruški odebeliti vse jabelka in hruške. Pri posebno žlahnem sadju bi se vendar delo splačalo — saj za poskušnjo.

(Velika hvala volčjega boba ali lupine je zlo potihnila na Nemškem), ker se jim je lani in predlanskim slabo obnesel. Tako pa je vselej, kadar se hvala prenapne in potem skušnja ne poterdi — čudežev! Tudi skušnje na vertu ljubljanske kmetijske družbe ne morejo hvaliti lupine.

(Dunajska gospodarska družba) je 18. in 19. t. m. imela svoj navadni letni zbor. Namesto umerlega gospoda predsednika kneza Liechtenstein-skega je bil skor enoglasno za predsednika dunajske družbe izvoljen knez Adolf Schwarzenberg, eden naših kmetijskih pervakov. Slava od vseh strani je donela novoizvoljenemu predsedniku, ki je ginjen oklical, da prevzame častno opravilo, in se je tudi hvaležnega serca spominjal prednika svojega.

Zakaj je morje slano?

Vprašanje: od kod da je morje slano, je že silno staro, in vendar ni do zdaj zastran tega še nihče popolnoma odgovora dal.

Nekdaj so mislili, da so na dnu morja enake skladovnice kamnitne soli, kakor jih nahajamo na suhem. Če ravno nam dosihmal nihče še ni take solne gore iz dna morja pokazal, pa vendar ne moremo reči, da bi kaj takega mogoče ne bilo. Obernimo se tedaj k drugemu odgovoru.

Poprej pa je treba opomniti razločka, ki je med potčno vodo, studenčnico in pa med prežgano ali prekapano (destilirano) vodo. Vemo, da je prekapana voda čistejša memo vsake druge, to je, da nima več tistih drobcev v sebi, ki jih je pred prekapom imela, če jih je bilo še tako malo, da se niso s prostim očesom ne vidili ne okusiti dali. Ti drobci so o prekapanju v prežigavnem klobuku ostali. Voda izpuhti pod ognjem v soparico ali vodeni puh, kateri se v ti napravi vleče skozi merzlo cevko, na kateri se sopet v vodene kapljice izbere. Kaj takega vidijo tudi naše kuharce pri kuhi vsaki dan. Kaplje, ki se naberejo na pokrovu ali reni, s katerim je pisker pri ognji pokrit, so popolnoma čista. prekapna voda, če tudi so iz kakošne osoljene juhe puhtele. Na notranjem pokrovu vroče kanglje, kjer se kava (kofe) kuha, ne visé kavine kaplje, ampak čiste vodene kaplje, ki so popolnoma brez vsega okusa. Ker tedaj prekapanje (destilacija) ni nič drugoga kakor puhtenje tekoče vode v soparico in potem zgosčenje vodene soparice sopet v vodo, tedaj je vsako hlapenje le prekapanje; oboje je enojno, in enojno se napravi.

Kar se vode, ki je tudi najbistrejše oko ne vidi, o kakem vročem in soparnem dnevu poleti iz kake mlake ali kakega močvirja izhlapi, je popolnoma čista voda, in nima kar drobca ne od tistih stvari v sebi, ktere mlakužo omadežujejo in gnjusijo.

Po tem ko smo se tega prepričali, smo na pot zadeli, ktera nas do tje pripelja, da bomo v stanu na gori dano vprašanje dostojen odgovor dati, kateri, da jo ob kratkem rečemo, v teh-le besedah tiči: Reke in tekoče vode so napravile slano morje.

Al kako reke in tekoče vode, ki le sladko vodo v morje izlivajo, morejo morje slano napraviti? — nas bo gotovo marsikdo naših bravcov zavernil.

Bomo berž spričali, kako.

Če vodo iz kakega studenca, potoka, močvirja, ali iz kake reke prekapamo (destiliramo), bodemo vselej med drobci, ki so v prekapnem klobuku ostali, našli trohico kuhinske soli, čeravno tako malo, da bi je ne bili čutili v vodi, ako bi jo bili pred prekapanjem tudi pokusili. Po tem takem donajajo vse reke in tekoče vode neprenehoma malo po malo soli v morje.

Če pa se kake stvari dan na dan in še tako malo nabera, je bo scasoma veliko — zlasti če se nič ne pogubi.

Tako je tudi z morjem.

Morje dobiva že celi čas, kar svet stoji, brez prenehanja po tekočih vodah soli, pa je nič ne pogubi; zakaj to malo, kar se morske soli od ljudi na morskih bregovih jemlje, je skor čisto nič proti neizmernemu zakladu bogatih morskih solarnic.

Kako se vse to v morji godi, tega se sami lahko za pečjo prepričamo.

Postavimo veliko plitvo skledo z prekapano (destilirano) vodo, v kateri ni nič kuhinske soli, na kar je prav zakurjeno peč; kakor hitro iz nje za kakega pol pavca vode izhlapi, ji je pa berž ravno toliko prilimo, in celo celo malo soli ji pridenimo, pa še toliko ne, da bi vodo slano čutili. Če tako nekte tedne v eno mer delamo, bo voda v skledi čedalje slaneja, akoravno smo v skledo celo celo malo osoljene vode prilivali.

Skleda ta nam daje izgled morja, prilivana voda pa izgled vodá, ki se v morje izlivajo.

Naj se nam nikar ne reče, da voda v skledi čedalje slanejša prihaja, morje pa ostane vedno enako slano!

Res, da je ta ugovor resničen, toda pri morskih in tekočih vodah imamo z veliko večjim kolobarjem opraviti, ki se je pa že poenačil, akoravno je bila o stvarjenji sveta z morjem ravno taka kakor je z našo skušnjo. In če bi tudi naše preiskave, ki jih natanko ne napravljamo še celo stoletje, ne bile dokazale, koliko je v morski vodi soli, naj še enkrat premislimo na silno dolgi čas, kar vodé sol v morje nanašajo — čas, kterege preseči niso naše opazke v stanu.

Razun tega imamo za odgovor na čelu današnjega vprašanja še v naturi družih spričb dovolj. Jezero hvalinsko in araljsko, in še več družih, ki nimajo nobene odtoka in le po izhlapienji vodo zgubljujejo, akoravno od več strani sladka voda va-nje priteka, so vendar le vse slane jezera. Volga, ktera meri 24,840 nemških milj, teče v hvalinsko jezero, in od neznano dolgega časa, kar voda v kotel imenovanega jezera po malem sol donaja, je celo bregovje s solnimi zakladi prepreženo. Tudi tukaj se je zmiraj le jemalo, pa nič oddajalo.

Po E. A. Rossmäslér-u iz časnika „Aus der Heimat“.

Preiskave na polji slovanske arhaiologije.

O gromski sekiri imenovani: „Taran balta-sekira.“

Spisal Davorin Terstenjak.

(Dalje).

Ker se je bog groma častil kot bog moči in pomoči in velel Mog, Mogit, Magur*) itd., tedaj spet lahko razumemo, zakaj ima sv. Mahur, Mahor, Mohor svoje cerkvice večidel po visokih bregih in planinah, in zakaj ste se pri Slovencih le slovki: magor, mahor ($g = h$ po planinah slovenskih) ohranile, početna slovka: her pa zavergla. Magor, Mahor je opominjal pokersčene paganske Slovence na starega paganskega Maga, Magora, Magura, Moga, Mogora, kateri je ravno tako, kakor indiški Indra in germanski Thor, najbolj časten bil po planinskih mogilih in ingih.¹⁾ Brez dvombe se je velel zavoljo svojega prebivališča po ingih, igih: Ingin, Ingol, Igor, ker teh imen ne najdemo samo na rimskih kamnih na Štírskem, temoč tudi kot historične imena. Ingol = Ingou je bil slavni korotanski vojvoda. Korenika je ing = sansk. djundž, lat. jung, od kodar: ingo, po izpahnjem nosniku: igo = jugum, sansk. jagan, izvorno djugan, got. juka, nemšk. Joch,

*) O pomenu korenike mag glej moj gori omenjeni spis „O bogu Jarmogu.“ Izvirna oblika se je še ohranila v pozdravljanji Pohorcov: Maz' ti Bog = mazi ti Bog, mozi ti Bog! Helf Gott! Tudi na Kranjskem se sliši.

¹⁾ Rigveda, Rosen, X. 2. Samaveda, Benfey, 1, 2, 1, 5, 9.