

gospodarske, obrtniške in narodne.

Izhajajo vsako sredo po celi poli. Veljajo v tiskarnicijemane za celo leto 3 gld. 60 kr., za polleta 1 gld. 80 kr., za četrtleta 90 kr., pošiljanepo pošti pa za celo leto 4 gld. 20 kr., za pol leta 2 gld. 20 kr., za četrt leta 1 gld. 15 kr. nov. den.

~ V Ljubljani v sredo 14. oktobra 1868. ~

Gospodarske stvari.

Sol živini potrebna.

Sol je vsacemu želodcu potrebna; če se klaja živini soli, pomaga se želodcu, da lože prebavlja tudi slabejo klajo, in živina ostane krepka, vesela in zdrava.

Sol je človeku, pa tudi živini potrebna. To je resnica, zoper katero se ne dá nič družega nasproti reči, kakor to, da ne more vsak kmet živini soli dajati, ako je revež večkrat še sam sebi kupiti ni v stanu. „Kjer nič ni, tam je tudi cesar pravico zgubil“ — je star pregovor, kterega tudi mi nismo pozabili, ko smo rekli: da je sol človeku pa tudi živini potrebna.

Ako tedaj sol za živino priporočamo, priporočamo jo tistim kmetovalcem, ki so v stanu si saj nekoliko soli za svojo živino kupiti, posebno živo pa jo svetujemo tistim, ki so dobri, premožni kmetje.

Predno pa se dalje v to reč spustimo, hočemo svojim bralcem pred vsem nekaj povedati, kar jih bode prepričalo, da naše besede niso prazne in da sol ni potrata; izmišljena le po tako imenovanih „učenihi“ ljudéh.

Vsakdo vé, da želodec živine ni prazen meh, v kterega se spravlja to, kar povžije, kakor v kako shrambo, ampak želodec je prava kuhinja, večja ali manjša, kakor je živina, — poglavitni kuharji v njem pa so soki, ki se v želodcu in čevih napravljajo in tudi po slinah v želodec prihajajo. Že zdavnej so hoteli umni možje izvedeti: iz česa tisti imenitni soki obstojé — in najdli so: da eden najimenitniših sokov med njimi, ki se želodečni sok imenuje, ima veliko solne kisline (soli) v sebi.

Solna kislina (sol) je tedaj obstojni del želodečnega soka; to kislino natora sama v želodcu naše domače živine kakor tudi v nas samih kuha. Vzemimo želodečnemu soku solno kislino, in želodec ne bo mogel več prav kuhati, — povžiti živež bo obležal neprebavljen v želodcu in čevih, živina bo hirati začela, ker se ne bo mogla narejati dobra, tečna kri v živini, ktera se le dela iz dobro prekuhane piče v želodcu in čevih.

Če tedaj živini soli damo, dajemo jej to, kar jej natora sama daje kot najpotrebniši pomoček za prekuhanje povžite piče.

Kolikrat vidimo živino slabo in klavrno s krmežljivimi očmi, s ščetinasto dlako, brez moči; jéd se jej upira! Naj bo taka živina za molžo ali za pitanje ali za vprego namenjena, nikjer ne bo nič prida.

Poiščimo pa vzroke, zakaj da je živina taka, in našli bomo — če ni kakošna posebna bolezen v njej — da jej ali klaje manjka, ali da je klaja slaba ali spridena, ali da je po slabem vremenu in napačnem gleštanji hirati začela.

Pa kako temu pomagati? Kmetovalec si ne more

vselej dobre klaje omisliti, če je slabo pridelal, — tudi z vremenom ne more gospodariti, da ne bi bilo mokrotno itd. V tacih okoliščinah ni družega gotovega pomočka zoper vse to, kakor sol.

Že natora sama naganja živino, da slano zidovje rada liže, da včasih celo scavnico srka in pohotno vse požira, kar je količkaj slanega okusa, zato ker silno poželenje po soli v sebi čuti in si prizadeva, temu poželenju na vsak način zadostiti, zato se jej tudi scavnica ne gnjusi, ako je le slana.

Dajmo taki živini potrebne soli, in kmalu bomo videli, kako bo od dné do dné boljša, — koliko rajša bo začela tudi po slabi klaji segati, koliko bolje jo bo sedaj prekuhala, ker jej bo sol pomanjkanje slanega želodečnega soka nadomestovala. In ker bo rajša jedla in bolje prebavljala, zato se bo kmalu v vsem zboljšala, da jo boš od poprejšnje komaj poznal. Vse to bo storila sol, če (kakor smo že poprej rekli) ni kakošne bolezni v živini.

Sol si moremo v tacih okoliščinah ravno tako misliti, kakor priprego. Eno samo preslabo živinče ti ne more vozá čez klanec spraviti, če mu pa priprežeš še eno v pomoč, pa bo šel. Ravno taka je s soljó, ki pride prepričlemu ali preslabemu želodečnemu soku na pomoč — v priprego.

Sol je tedaj prava namestnica želodečnega soka, ki spodbada vse tiste dele, ki pri kuhanji povžite klaje pripomorejo. Kdor tega ne verjame, naj pošupa en kos mesá ravno zaklane živine s soljo, in videl bo, kako se bo krčiti jelo; kuharice dobro vejo, da se jim ravno osoljena riba večkrat iz rok izmuzne.

Povžita sol napravi tedaj več slin, več želodečnega in čevnega soka, pa tudi več žolca — tedaj pomnoži vse tiste soke, ki so kuharji povžite jedi. Ali še veliko dalje sega moč soli, tako, da se naredí potem veliko boljša kri, — iz dobre krvi več mesa in boljše mesó, mast, loj, več mleka itd., dlaka in volna postane gladka, živina je vesela in močna, da jej ne škoduje vsaka reč. Vse to storí sol!

Dalje tudi skušnja učí, da sadeži in živinske stvari se dajo v solni vodi delj časa gnjiline obvarovati, — da osoljeno suho mesó je mečje in lože prebavljivo, — da kisló zelje, kislá repa tudi po soli svojo dobroto dobiva. Kar sol zunaj trupla dela, dela tudi v truplu.

Iz vsega tega vidimo, kolikošno dobroto nam je Bog s soljo podelil, in kako kratkovidni so tisti, ki še dvomijo: ali je sol zares dobra in potrebna živini.

Ipavska vina.

Že mnogokrat se je prašalo, kaj je storiti, da bi bila vina po Ipavskem bolj stanovitna. Toda možjé, ki so sprožili to misel, bili so večidel tujci, ki ga svoj