

# gospodarske, obrtniške in narodne.

Izhajajo vsako sredo po celi polji. Veljajo v tiskarnici jemane za celo leto 3 gld. 60 kr., za pol leta 1 gld. 80 kr., za četrť leta 90 kr. pošiljane po pošti pa za celo leto 4 gld. 20 kr., za pol leta 2 gld. 20 kr., za četrť leta 1 gld. 15 kr. nov. den.

V Ljubljani v sredo 3. avgusta 1864.

## Gospodarske stvari.

### Odprto pisemce

do naših gospodarjev,  
kterim je letos rž polna  
rožičkov ali vranjih parkljev.

Pisal P. N. Feuser.

Neznano veliko je letos sèmtertjè na rženih klasih bilo rožičkov, vranjih parkljev ali glavnic (mutterkorn, secale cornutum), zlasti na lepih ržiščih ljubljanskega mahú (morast). Ne morem si kaj, da ne bi spregovoril besede o tej nadlogi.

Zlasti v mokrih letinah, kakor je letošnja bila, so na klasovji rženem, pa včasih tudi pšeničnem, ječmenovem, ovsenim, turšičinem itd. roženim parkljičkom podobni črnkasti izrastki, ki jih pozná vsak otrok. Kaj prav za prav se godí v takem zrnji, da se prebrne v rožičke, si vsi naravoznanci še niso ene misli; to pa je po vsem gotovo, da ti rožički nimajo tega celó nič v sebi, kar ima zdravo zrno, ampak da so skoz in skoz hudo strupeni; pglavitni strup njih je tako imenovani ergotin, drugi je fungin; so pa v njih še druge tvarine: cerin, stearin, neko mastno olje itd. itd. Ako take rožičke v moko zmelješ in z mlekom kuhaš, dobiš hud strup za muhe, pa tudi druge živali. Ko sem nekega leta pleve take rži, v kateri je bilo več rožičkov, dal prešičem, so se brž prikazale znamenja hudega zavdanja; večí prešiče smo rešili, dva mala pa sta crknila; raztelesenje je kazalo, da jih je strup umoril.

Naj bi tedaj duhovni gospodje s prižnice, pa srenjski župani in drugi gospodarji, kateri „Novice“ beró, razglasili svojim ljudém, kako sila nevarna je ta pritklina v rži! Pa tudi to naj jim povejo, da človek zbolí, ako kruh ali kako drugo močnato jed vživa, v kateri je z moko vred bilo somletih več teh rožičkov. Boizen ta se imenuje žitna božjast. V Parizu je že več let komisija, ktera preiskuje na vse strani to stvar.

Nauk vsem pa naj je ta:

Rožički ali vranji parklji naj se iz žita prav skrbno izberó in sežgó; ne za živinsko klajo ne za gnoj naj se ne rabijo nikdar nikoli.

Rožički obdržijo veliko let svojo kalilno moč. Ako pridejo kakor koli na polje, začnó kaliti, in kalijo tem več, čem bolj je zemlja mokra in vreme vlažno. Največ se jih nahaja ob krajih njive in kjer je žito bolj redko.

Rožički so prav takrat zreli, kadar cvetè rž.

Varovati se je tedaj treba, da se ne pomešajo semenu, da ne pridejo ne na gnojnišče ne v me-

šani gnoj (kompost). Zato je gospodarjem posebno letos treba pazljivim biti, da si za seme izberó čisto rž.

*Dostavek vredništva.* Nadjaje se, da skušeni naš gosp. Feuser ni boba v steno metal s tem podukom, potrjujemo tudi mi po lastnih skušnjah, da mnogo živine je že poginilo po strupu tem, da pa gospodarji še vedili niso, zakaj, ter so krivicili marsikaj drugega. Da pa je tudi to res, da že mnogokrat je po povžiti taki moki nastala med ljudmi kuga, ki se imenuje žitna božjast (Kriebelkrankheit) in se končá s mrtvoudom in stem, da snet (brand) napada noge in roke in celi život, pričujejo nam stari zapisniki, kateri nam kažejo, da je bila taka kuga leta 1577 v Hesii, 1588 v Šlezii, 1648, 1649, 1675 v Voigtlandu, 1716 na Saksonskem, 1717 zopet v Šlezii, v Švajci 1709, 1716 in 1717, v nekterih krajih Francozkega je bila tako grozovita, da od 120 bolnih ljudi jih je komaj 5 živih ostalo, itd. itd. Čeravno so bili morebiti še drugi vzroki vmes, vendar je bil omenjeni strup mnogokrat kriv hudega ljudomora.

## Kako naj se konoplje poruvajo in močijo.

Odkar se je bombaž podražil, so začeli naši kmetje zopet konoplje sejati, in tako je prav. Stariši ljudje vejo sicer menda dobro, kako je treba ž njimi ravnati, ker so bili nekđaj tega vajeni; mlajšemu rodu pa niso morebiti še celó imena „trlica“ (tarlica) „pezdirje“ in „mikati“ več znane. — Ker se bliža čas, ko navadno konoplje rujejo in močijo, ne bo morda neprimerno, če mladim pa tudi starim v poduk o njih kaj povemo. Posneli smo ta poduk iz italijanskega našega družbinega časnika „Atti e memorie“; njegov vodnik pa je nek G. B. Margarolli.

Opustivši za zdaj vse, kar se sejanja tiče, prestopimo naravnost k poruvanju. Ruti se morajo konoplje ne vse h kratu, ampak enkrat ene, enkrat druge. Poberejo naj se poprej moške tudi belice imenovane, to je, tiste, ki ne dajé semena, in ki so poprej zrele kot une; če ne, bi dale moške stebela, ker že zrele, veliko močnejše in boljše predivo, kakor ženske (črnice, semenice), ki niso še zrele; povrh tega bi se pozgubilo tudi seme.

Konoplje se navadno rujejo s koreniki; v nekterih krajih jih pa žanjejo ali kosijo. Na uni prvi način (vižo) se dobí več lepega prediva, na drugi pa več tulja ali štópe. Potem, ko so se moške konoplje poruvale ali požele, naj ostanejo skoz 2 ali 3 dni na ženske naslonjene, da počasi zvenejo in se osušijo. Kadar sčasoma tudi semenice dozoriyo, naj se porujejo tudi one, pa posebej v snope povežejo. Ene in druge pa naj se pustijo na solncu, naj se pobere seme, in

potem, ko se je vsako steblo perja očistilo ali omulilo, naj se naredijo snopi, da se denejo namakat.

Pri namakanji je treba gledati na kraj, kjer se imajo močiti, in na to, kakošne da so konoplje. Zlasti se pa tudi mora paziti na to, da se, kadar se snopi delajo, samo enako dolge in enako zrele stebila skup zvežejo; tudi naj se debele stebila od tankih ločijo; če ne, bojo tanke zadosti razmočene, debelejša pa premalo, in tako bodo tudi zrele poprej gotove, med tem ko nezrele zaostanejo.

Če hočeš imeti lepe preje ali konopnine, moraš sosebno na to dvoje gledati: da ne poruješ vseh konopelj h kratu, ampak moške posebi in ženske posebi, in da storiš natanko, kar smo zastran namakanja povedali.

Na dalje vedi, da, če so konoplje še zelene, se hitrejša razmočijo, ko če so že dobro zrele in rumene; daljše stebila se umočijo prej, ko kratke; tako se tudi konoplje, ki so se, poruvane, že delj časa sušile, veliko bolj počasi namakajo, kakor tiste, ki se komaj pobrane, brž v vodo denejo. Sicer pa, naj se, ako ni družih silnih del, dalje ko sred oktobra (do sv. Terezije) namakanje ne odlaga, in to zavljo deževja in mrzlobe, ki potem nastopi. Sicer je pa tudi zato potrebno, da se denejo poprej močiti, ker se morajo po močenju na solncu sušiti, v poznih mescih pa nima solnce več dovolj moči, in bi postalo lakno (niti) slabo.

Koliko časa naj ostanejo konoplje v vodi? Skušnja uči to-le: Kadar se dá lub, kakor je steblo dolgo, lahko sleči in se sredica ali stržen razpušča, takrat je čas, vzeti konoplje iz vode. Če jih poprej izvlečeš, se ti lub še preveč drži in se le težko lušči, ter če hočeš tanko (fino) lakno imeti, moraš jih djati še enkrat močiti; če jih pa prepozno iz vode vzameš, si zgubil četrti ali šesti del pridelka, in boš imel več štope, ko dobrega prediva. Da se toraj prepričaš, kako z razmakanjem gré, potegni vsako toliko kako steblo iz vode, in glej, ali je že, kakoršno mora biti ali ne.

Kar se tiče vode, je najboljša tista, ki ima kakih 12—15 stopinj gorkote (po Reaum. gorkomeru), in je toraj skorej mlačna. Najslabša je tekoča voda; zakaj, dasiravno se v njej konoplje najbolj ubelijo, postanejo pa ojstreje in bolj trde, in se dá, kar je lesastega, težko odločiti. Med stoječimi vodami so najboljše glenaste in take, v katerih so rastline razpuščene, to je, goste, tolste vode, ali pa take, ki imajo solí v sebi, in ki jim pravijo trde, sirove.

V trdi, sirovi vodi je najboljše namakati konoplje, kadar hočeš imeti konopnino za v farbo, ker se je farba potem rajše prime in drži; toliko težje je pa tako konopnino do dobrega ubeliti.

Močišče imej daleč od hiše, in glej, da ti ne pije živina iz njega; kajti voda, kjer se konoplje močijo, škoduje živini.

Kadar so konoplje, kakor se tiče, razmočene, izvleci jih iz vode in oplahni jih dobro dobro v bolj čisti vodi, ko je mogoče. Potem deni jih sušiti in loti se čiščenja. V Valsassini na Laškem luščijo kmetje vsako steblo posebej pozimi, ko imajo čas; delo, se vé da, je bolj počasno, pa se splača, ker je predivo lepše.

Na dalje se konoplje sicer na več načinov (viž) obravnavajo, najboljše pa bo menda, ako se stare navade držimo, po kateri se najpopred tolčejo, potem s tarlicami tarejo, poslednjič na grebenu mikajo ali drzajo, kakor lan.

„Umni Gospodar.“

## O goveji kugi.

Na Hrvaškem še ni konec goveje kuge. Kr. dvorna kancelarija je iz Dunaja gosp. prof. dr. Röll-a, ravna-

telja ondašnje živinozdravilske šole, poslala v Slavonijo in Hrvatio, da preišče stan te bolezni, in gospod profesor je pisal kranjski c. k. deželni vladi 22. julija, da v Jakšiču požeške županije je dal pobiti, kolikor je še bilo bolnih goved, — da v Torčecu, križevške županije, še zmirom boleha živina za kugo in da ni še kmali pričakovati, da popolnoma neha, — da v Dužici siškega kotara je še pri 9 gospodarjih kuga, kar so tri tedne skrivali, in da je mogoče, da je odtod se zanesla tudi še v druge kraje. Zato so živinski sejmi še prepovedani v vsi križevški, požeški in zagrebski županii.

Iz tega vsak pameten človek lahko posname, da kranjska meja proti Hrvaškemu še zmirom mora zaprta biti, da se nam iznova pošast ne pritepe v našo deželo. Žalibog! da pri vsem tem so vendar nekteri naših gospodarjev tako brez vse vesti, da na Hrvaškem skrivé kupujejo živino in jo po kontrabantu vlačijo k nam. Tako je unidan nekoliko kmetov v Adlešiču črnomeljskega kantona na sejmu karlovškem kupilo goved. Sami so krivi, ako jih zdaj po pravici zadene ostra kazen.

## Natoroznanske stvari.

### Nekaj o vidri.

Znano je, da žabe živé v vodi in na suhem; imenujejo se zato dvoživke ali zemljovodnice. Tudi vidra živi tako, namreč v vodi, na suhem pa le počiva in spi; vendar se pa ne prišteva dvoživkam, temveč kunam, ker jim je zarad svoje podobe, in kakor so ji zobje ustvarjeni, najbolj podobna. Vendar jo pa plavne kožice med prsti na vseh štirih nogah tolikanj od kun ločijo, da bi smela lastno mesto v natoropisji imeti; tako jo tudi naravoslovci najnovejših časov popisujejo.

Znano je do sedaj skoraj dvanajstero plemen vider; posebno veliko jih je v Ameriki, ki so našim manj ali bolj podobne. Vse plemena nam dajó prelepo kožuhovino; sveti se, da ne kmali ktera druga tako, pa je tudi kaj mehka; zavljo tega jo zeló cenijo, pa tudi drago plačujejo. Ta kožuhovina je tudi od poletih vjetih živali enako dobra, kakor od onih vider, ktere o zimskem času ujemó. To je drugače pri kunah in drugih živalih, ki jih lovimo zavljo kožuhovine, kajti poletih ima njihova koža rejo in slabejo dlako. Pri vidrah je koža morebiti zato vedno enaka, ker živé po hladnih krajih, po vodah.

Vidre, kakoršne so pri nas, so dolge po tri do štiri čevlje. Telo njihovo je okroglasto, kakor tudi glava, ki ima majhne v kožuhu skrite ušesa. Rep je kratek, tako tudi noge; med prsti imajo plavne kožice, kakor je bilo že pred omenjeno. Dlake so svitle in rujave, spodaj bolj sivkaste; kocine so kaj goste in tanke. Pri mlajših živalih je dlaka bolj temna, na koncu repa skoraj črna.

Vidra živi po rekah, jezerih in ribnikih, zlasti ondi, kjer je veliko rib. Iz rek ti zahaja tudi rada v potoke in druge manje vodice, ako čuti, da bode imela bogat lov; posebno pozimi hodi rada v take vode, ki ne zamrznejo. Pravo svoje stanišče si kaj lepo pripravi; skoplje si pri vodi pod zemljo precej prostorno jamo, iz ktere luknja v vodo drži, tako da, kadar se ji zljubi, v vodo šine, pa zopet nazaj v jamo, ki je navadno vedno suha, ker je više od vode napravljena. Te luknje je težko najti, v nji je tedaj vidra brez skrbi. Tu spi podnevi, ponoči ti pa gré lovit ribe, žabe in rake; to je edina njena hrana. Na lovu je vidra kaj ročna ter ribnikom in tistim, ki ribštva imajo, veliko škodo dela. Ni treba dolgo, pa imaš prazen ribnik, ako se ti je kaka vidra med ribe naselila; najlepše in najboljše ribe ti