

NOVICE

gospodarskih, obertnijskih in narodskih stvari.

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.

Tečaj XIII.

V Ljubljani v sredo 28. marca 1855.

List 25.

Opomin gospodarjem.

Kakor se sedaj kaže, bode letos sila veliko gosenc in sadno drevje bo veliko škodo terpelo, če jih gospodarji ne bojo začeli že zdaj pridno trebiti. Ker pa en lenuh zamore škodovati celi vasi, je živa potreba, da bi c. k. kantonski poglavarji na to važno stvar svojo pozornost obrnili in po županih dali splovnati tisto postavo, ktera veleva pridno oberanje škodljivega merčesa. Tudi duhovni gospodje zamorejo o tem veliko veliko pripomoči, ako svojim faranom s prav živo besedo naročajo, da naj nobeden, kdor ima kaj drevja, ne zanemarja tega dela. Vemo, da je delo včasih težavno, al gotovo se splača in dobro se splača.

Lepo tedaj prosimo: usmilite se ljubega sadja, da ga ne pokonča požrešna žival! Saj smo že lani dosti skusili: kaj se pravi brez sadja biti.

Čbelarstvo.

Kandirani cukur — čbelna hrana.

Kandirani cukur (kandelcukur, ktere ga v štacunah za kašelj kupujemo) je po mnogih skušnjah posebno dobra hrana za čbele, kadar jim družega živčja zmanjkuje. Rumeni kandirani cukur pa je bolji od belega, zato, ker se laže raztopi. Poklada se jim v taci koscih, kakor jih navadno v štacunah kupujemo. Da pa kosci, kadar manjši postajajo, se popolnoma ne zdrobé in na tla ne padejo, naj se položé na leseno ali drateno mrežico, ali naj se zavijejo s precej močnim papirjem, v ktere ga se naredé kakor bob velike luknje.

Poglavitna skerb, kadar se kandirani cukur poklada, naj je, da se položi tikoma čbelnega bivališča in tako, da ga množica panja objeti zamore; če je treba, naj se satovje enmalo okrajša.

Na enkrat se ga dá v en panj pol funta ali pa tudi celi funt, in čez 8 ali pa 14 dni naj se pogleda v panj, ali ga je še dosti, ali ga je že zmanjkalo. Tako se zamore vsak dan naj bolje preživiti, dokler ne pride čas, da si pridne čbelice same nabirajo svojo hrano.

Razloček med suho spravljeno ali pa med večkrat zmočeno mervo.

Preteklo poletje smo imeli priložnost dvojno mervo (senó) natanko preiskati: eno, ki je bila v 3 dneh popolnoma suha domú spravljena, — druga je zavolj dežja, ki je vsaki drugi dan bil, 13 dni na senožeti ležala, dokler je bila toliko suha, da jo je mogel gospodar domú spraviti.

Obojna merva je bila na zlo enacih senožetih en dan pokošena, in sicer je druga zato tako dolgo na travniku obležala, ker ravno takrat, ko so jo hotli domú spraviti, se je dež tako ulil, da so jo mogli spet razložiti in po travniku razmetati; potem pa je mnogokrat deževalo skoz 10 dni.

Obojna merva se nam je tedaj pripravna zdéla za natančno kemijsko preiskavo. In kaj nam je ta razodéla?

V 100 delih		dobro domú spravljene:	večkrat pre- močene merve:
je bilo gnjilčnih redivnih stvari	7 ³ / ₁₀		6 ⁵ / ₁₀
» » redivnih stvari brez gnjilca	54		49 ³ / ₁₀
» » neraztopljive rastlinske žilke	32 ¹ / ₁₀		36 ⁵ / ₁₀
» » rudninskih stvari	6 ¹ / ₁₀		7 ² / ₁₀
Vsih raztopljenih redivnih stvari			
skupaj	62 ³ / ₁₀		56 ³ / ₁₀

Razloček je tedaj, da je v zmočeni mervi memo-une, ki je koj lepo suha domú spravljena bila, pri 100 delih 9 redivnih raztopljivih delov v zgubo šlo.

Ko se bo zmočena merva živini pokladala, bo pa se veliko manj teknila zato, ker so se ravno naj bolj tečni in tedaj za živčž naj več vredni deli po namakanji na dežji pogubili; kar se sladkih (cukrenih) delov tiče, gré po taki dolgi namaki ⁵/₆ tistega sladkora v zgubo, ki ga ima merva spervega v sebi.

(Stöckhardt's chem. Ackerm.)

Bera zeliš.

Govorili smo nedavno v „Novicah“ od malih obertnij, kterih bi se lotiti utegnili kmetje pozimi, ali ko poljske dela prenehajo, da bi — razun dohodkov iz poljedelstva in živinoreje — tudi po tej poti si kaj prisluževali, ter svoj reven stan si poboljšali. Povedali smo takrat od mnogih majhnih obertnij, pa ne od vsih — to bi bilo tudi nemogoče; tukej hočemo pa omenjenemu pomenku še nekaj dostavljati, namreč govoriti od nekega opravila za pridne ljudi na kmetih, ktero je ravno tako lahko kot prijetno, pa donaša vendar kaj gotovega na dom. Opravljati utegnejo to delo fantje pa deklice, posebno pastirji po ledinah in polji. To lahko opravilo ali ta mala obertnija je bera zeliš.

Potrebujejo namreč lekarji, zdravniki in obertniki mnogo raznih zelín in trav, ktere ali pri nas rastejo, ali ktere od inostranskih dežel dobivajo. Tukaj hočemo govoriti le od takih rastlin, ktere pri nas rastejo, ali od domačih zeliš in njih pojedinih delov: ker priprosti kmet utegne le domače in njemu znane zeli nabirati. Nabiranje zelín pa ni težavno, temoč lahko pa koristno je opravilo.

Govorili bomo najprej od zdravilnih rastlin, po tem od nekterih zeliš, ktere so obertnikom potrebne, in poslednjič omenimo še nekterih rastlin, ktere ljudje rabijo za hišne ali tergovske potrebe. Ob enem hočemo povedati kdaj, kje in kako gré zelinje nabirati, pa tudi kako z nabranim ravnati, da se dobro in zdravo hrani in tako spečati zamore.

Mnogo zeliš, kterih lekarji ali zdravniki potrebujejo, raste ali po tako imenovanih botaniških vertih ali v ogradah posameznih gospodarjev. Kako te zeliša gojiti in rediti, uči vertnarja; tedaj se z njimi le vertnarji pečajo; torej ne govorimo od rastlin, ktere po vertih rastejo in kjer se lahko tergajo. Vendar rastejo vertnarske zeliša nesejane in neobdelane