



gospodarske, obertniške in narodne.

Izhajajo vsako sredo po celi pólí. Veljajo v tiskarnici jemane za celo leto 3 fl. 40 kr., za pol leta 1 fl. 50 kr., za četert leta 55 kr.; pošiljane po pošti pa za celo leto 4 fl. 40, za pol leta 2 fl. 20 kr., za četert leta 1 fl. 10 kr.

V Ljubljani v sredo 15. septembra 1858.

Postava zastran požiganja ljubljanskega mahú.

Mah (morast) požigati je spet dovoljeno. Njih eksc. gospod deželni poglavar so blagovolili z razpisom od 5. t. m. tudi c. kr. kmetijski družbi na znanje dati, da prekličejo prepoved predlanskega in lanskega leta, in da dovolijo za obdelovanje mahú potrebno požiganje proti temu, da se spolnuje vse to natanko, kar postava veléva. Ta postava je pa, kakor gospod deželni poglavar v omenjenem razpisu pravijo, le začasna, ker sl. ministerstvo notranjih oprav še le bo to zadévo do dobrega razsodilo, in dokler ne pride iz Dunaja ukaz, naj veljá ta, zdaj oklicani.

Čeravno bo pa ta postava tistim posestnikom, ki imajo kaj zemlje na mahu, po njih kantonskih gosposkah in mestnem magistratu na znanje dana, se nam vendar potrebno zdí, da tudi „Novice“ ob kratkem razglasijo, kako in kaj. Tako-le je:

Kdor hoče požigati, mora poprej za to prositi svojo kantonsko gosposko ali pa magistrat. Kantonske gosposki (ljublanske okolice in pa verhniška) ali pa magistrat bojo to prošnjo berž izročile c. k. komisii, ki je za posušenje mahú že več let postavljena; ta komisija bo ogledala vsak tak kos, kteriga kdo hoče žgati, in po tem ogledu še le bo dala gospodarju pismo (licenc) za požiganje, v katerem bo zapisano: kaj smé žgati in kdaj, in vse drugo, kar ima gospodar vediti. En prepis vsacega dovolitnega pisma bo dobila tudi dotična kantonska gosposka ali magistrat, enega pa tudi žandarmerija. Vse to, se vé da se bo prav hitro in brez pomude zgodilo.

Žgati se smé močirni svet le toliko, da se mu mahovina do dobrega požge, tedaj se smé za navadno le enkrat žgati; le tamkaj, ker se z enim žganjem mahovina ne dá pokončati, se sme požiganje ponavljati.

Čas požiganja je na 6 tednov določen, namreč od 1. dneva tekočega mesca septembra noter do sv. Terezije, to je, 15. prihodnjega mesca oktobra. Po sv. Terezii se noben kos mahú ne smé več požigati.

Pri delitvi dovoljenj za požiganje mahovja ima komisija na to gledati, da ne dá vsem posestnikom na enkrat dovoljenja, ampak tako, da se požiganje po nekakem redu verstí.

Za to, da se po požigu mahovja kje kako poslopje, pôd, kozolec ali kaj tacega ali tudi sosedno polje ali kaka žetev ne uname, morajo tisti porok biti, ki požigajo, zraven pa še cela tista soseska ali srenja, na ktere svetu mah gorí; od njih se bo vselej terjalo povračilo škode in pa, da ustavijo ogenj. Zato mora vsaka taka soseska na stroške požigajočih gospodarjev postaviti dostojno število poljskih čuvajev, kateri imajo čuti nad tem, da se požiganje v vsem po danem dovoljenji opravlja, in da varujejo, da ogenj ne seže dalje kakor smé. Poznani se bojo ti čuvaji po posebnem znamenji.

Kdor kakor koli prestopi postavo, tega čaka ojstra pokora, ktera pa mora vselej v pravi primeri biti s škodo, ki se je zgodila po prestopu postave, ali pa z dobičkom, ki ga je kdo s prestopkom postave mislil doseči. Pa tudi

župani bojo odgovor dajali, če se v okrajni njih soseske kaj napačnega zgodí.

Gospodarske novice.

(Novo premetálo sena) ali mašino za premetavati seno (Heuwende-Maschine) je iznajdel Anglež Niholson, za ktero je v razstavi v Salisburu zavolj njene posebne pripravnosti prvo medaljo dobil. To premetálo veljá 150 gold., al za to pa tudi opravi toliko kot 16 do 20 delavcov, in seno se hitreje suší kakor če ga ljudje premetavajo. Gospodar, kteri ima veliko sena in kèrme sušiti, pa ima malo rok, bo kmalo zrajtal, da je tistih 150 gold., ki jih je izdal za to mašino, na dobre obresti (činže) naložil; 150 gold., po 6 od 100, mu nese 9 gold. na leto; mašina ta mu pa teh 9 gold. že lahko prvi dan zasluži. Ne bo tedaj napčno, ako si premožniši posestniki kupijo to izverstvo premetálo.

(Tlačivnica za seno) je orodje, kterega še zmiraj zlo pogrešamo, da bi mogli seno lahko v daljne kraje prodajati. Ko so se pred tremi leti v Krimu vojskovali Angleži in Francozi, so tjè iz Evrope seno za svoje konje vozili, in da jim ni preveč prostora jemalo, so ga stlačili z vodostrojno (hidraulično) stiskavnico ali prešo tako, da je 20 centov bilo samo kot ladjica 5 čevljev dolga in visoka, 4 čevlje pa široka. Odkar je letos prevelika suša na Nemškem vso kèrmo pokončala, vozijo sedaj spet Francozi ravno tako stisnjeno seno tjè iz Afrike in prodajajo cent po 1 gold. 30 kraje.

„Gosp. list.“

Gospodarska skušnja.

(Cuker prežene mleko pitanim kravam). Tako beremo v „Frauend. Bl.“, ktere pravijo, naj gospodar, ki želi mleko pregnati kravi, ktero hoče spitati, 16 lotov cukra stopí v njenem mleku in ga ji popiti dá. — Skušnja je lahka, — če bo le tudi pomagala?

Kako naj se kuri, da se po nepotrebnem ne kvarijo derva.

Derva morajo biti za kurjavo popolnoma suhe in pa drobnih in kratkih polén.

Če se z mokrimi dervmi kuri, se zlo kadí in pri tem tudi veliko gorkote uide, in sicer toliko, kolikor je mokrota v dervih potrebuje, da v podobi sopara in dima zbeží. Kdor si je dober gospodar, naj tedaj vselej le suhe derva žge, ker bolj ko suhe derva žgè, bolj si je na dobičku. In če drobnejše in kraje polena žgè, manj derv popali, in tem večí dobiček ima pri kurjavi; ker kolikor daljše in debelejše so polena, toliko več derv mu zgorí, vendar si le menj gorkote napravi; kolikor so pa polena drobnejše, toliko bolj živo goré. Kdor pa z debelimi poleni kuri, bo veliko več derv pokvaril in nikoli take gorkote napravil; zakaj iz debelih polen puhtí veliko več soparov (gazov), kteri derva zunaj razhladijo.

Sploh je pa pri žaganji krajših ali daljših polén na ognjiše gledati. Večje ko je ognjiše, se vé da morajo tudi polena daljše biti; če je pa manjše ognjiše, morajo tudi polena krajše biti; pa gledati je tudi na ogenj, če mora hud in nagel ali pa le srednji in dolgo terpeči ogenj biti, se mora tudi potem žgati, krajše ali daljše, tanjše ali debeliše polena paliti. Tanke polena naredé naglo gorkoto; veliki kotli za vrenje ali parjenje ali pa hlapivni kotli, kateri, kader začne v njih že mokrota popoľnoma vreti, potrebujejo enako-srednje gorkote; tedaj se morajo tudi z debelišimi poleni razbeliti, zato ker se veliko ogelja in žerjavice iz njih na ognjišu napravi, od ktere se naložene polena unamejo in hudo vročino napravijo, ktera gazne dele povžije.

Ker je mehki les, h kateremu posebno jelšo, smereko, hojo, lipo, verbo in jagned štejejo, debeleji, zraven pa rahleji kakor terdi ali napol terdi les, tedaj hitrejši pogori kakor terdi ali napol terdi, pa ne dá toliko ogelja in žerjavice kakor polena od terdega lesa. Iz rečenega se previdi, da se iz mehkega lesa veliko hitreje gorkota napravi, kakor iz terdega, h kateremu se šteje bukev, berst, dôb ali hrast, oreh, češplja ali sliva, hruška in češnja. Derva od imenovanih drevés so pa gotovo boljše za kurjavo, kadar hočemo imeti lepo enako in terpečo gorkoto. K dervam terdega lesa se versté tudi derva napolterdega, ktere niso veliko slabeje od derv terdega lesovja. K tem štejejo brezo, jesen, javor, akacijo, smrdeliko, jablano, divji kostanj, trepetliko in bor.

Če človeka ali živino seršen, ôsa ali bčela piči.

Ni davnej, kar so „Novice“ povedale žalostno prigodbo, da sta v Kranji poginila dva konja, ki so ju opikale bčele; današnje „Novice“ povejo še žalostnejo prigodbo iz Ogerskega, da je neki fajmošter po bčelnem piku žalostno smert storil.

Treba se nam tedaj zdí, da povémo: kaj početi v taki zadevi, da se nesreča odverne.

Najhuje piči seršen, po tem ôsa in za to bčela. To je znano vsakmemu. Pa med zlo zdraženo živaljo in med navadnim pikom je velik razloček.

Za to pomaga večkrat, če se le želó vên potegne, in na pičeno mesto vlažne perstí poklada; perst je skoraj povsod pri rokah, za to je ta pomoček tudi res dober.

Prav dobro je tudi olje: laško, lanéno ali ogersčino, da le žarkovo ni. Nekteri hvalijo olje tako, da pravijo, da ni boljega kakor je olje, ker hitro prežene bolečine in splahne oteklino. Pa olja ne smeš ribati v pičeno rano, ampak jo ž njim le rahlo mazati.

Nekteri hvalijo tudi z medom ali sterdjo oteklino mazati.

Še druga pomoč je arnikna tinktura; zato nekteri bčelarji nikoli niso brez te tinkture, ktera je res prav dobra v vseh novih ranah; al sama tinktura se ne smé rabiti, ker je prehuda; ampak najmanj s polovico hladne vode se mora vselej zmešati in s tako vodo potem rana izpirati ali pa ž njo namočene rute na njo pokladati.

Tudi sama merzla voda večkrat pomaga.

To so navadni pomočki, kadar ni nevarnost velika.

Kadar pa pičena rana zlo oteče in je mesto, kamor je človek ali živina pičena bila, zlo občutljivo, takrat je nevarnost zlo boleče oteklina velika, in primerilo se je že večkrat, da so seršeni, ôse ali bčele pičile do smerti.

Kaj je storiti v taki nesreči?

Pervo je, da se želó skerbno vên potegne; potem naj se pičeni del zmiva s salmijakovcem (Salmiakgeist), po kterega naj se hitro v apoteko pošlje; ker pa je salmijakovec sam po sebi zlo hud in razjedljiv, se mora vselej z merzlo vodo zmešati in sicer v taki primeri, da

na 2 lota vode se vzame 1 kvintelec salmijakovca. Salmijakovec je po najnovejših skušnjah poglavitno zdravilo za pokončanje hudega strupa. V hudi nevarnosti se pičenemu človeku ali živini tudi noter daje. Ker pa je takrat vselej treba zdravnika na pomoč poklicati, bo že on iz apoteke ga zápisal in sicer tako, da se na kakih 6 apotekarskih unč kuhane ajbševe vode vzeme pol kvintelca salmijakovca, pa pridene še 1 unča ajbševega ali kakega družega sirupa, in vsako uro te zmesi polno žljico popiti dá.

Če ni zdravnika na pomoč, si morejo pametni ljudje tudi sami pomagati, da pošljejo po salmijakovca, kterega v ti primeri rabijo, da 1 kvintelec zmešajo z 2 lotoma vode in oteklino močijo ali s to vodo namočene rute na njo pokladajo.

Tudi navadno kuhínsko sol priporočajo nekteri zdravniki, in sicer tako, da veliko solí raztopijo v vodi, in s to vodo umivajo oteklino, pa je tudi vsako uro eno žljico popiti dajo, dokler nevarnost mine.

To so najbolj skušene zdravila v taki nevarnosti. Naj bojo pomoč v sili!

Natoroznanske reči.

Pogled v človeški želodec.

Kaj — pogled v človeški želodec? Ali res? Res, res — pogled v želodec in še v želodec živega človeka. Poglejmo, kaj se v njem godí. Zlo hvaljeni časnik „Ausland“ nam pripoveduje, da v Novem Yorku v Ameriki živi mož, St. Martin po imenu, ki ima luknjo v trebuhu. Vstreljen je bil v trebuh, in po posebni sreči se mu je zacelila rana tako, da mu je le luknja v želodcu ostala.

Kaj takega se ne primeri vsaki dan. Ni tedaj čuda, da ga je berž množica zdravnikov obiskavala, ki je hotla viditi: kako želodec povžite jedí prekuhuje. Pervo je bilo, da so skozi luknjo vtaknili Romirjev gorkomér (termometer) v želodec, prepričati se: kolika toplota je v želodcu? Pokazal jim je 27 stopinj in pol gorkote.

Potem so dali možu razne jedí jesti in vidili so tole:

Korenje (mèrkvo) — piše dr. Bunting — je želodec povžil še le v 5 urah. Na pol pečeno goveje meso (Roast-Beef) je povžil v poldrugi uri. Stopljenega sirovega masla (stopljenega putra) ni nič prekuhal; neprebavljeno je plavalo po želodcu sém ter tjè. Ribe je še dosti kmali prekuhal. Vzeli so nekoliko želodcevega soka iz njega in ga djali na rudeč papir, — berž mu je vzal rudečo barvo, da je bil papir blede. — Te skušnje niso dosti drugače od tistih, ki jih je pred 20 leti na znanje dal dr. Beaumont.

Dalje piše dr. Bunting, da je mož z odpertim želodcom zmiraj terdnega zdravja. Luknja ga ne nadležuje nikakor; mož dela po navadi. Če vodo pije ali kaj družega požrè, in nima luknje s platnenim okladom zadelane, priteče vse, kar je povžil po luknji vên. Skozi to luknjo pa se prikaže tudi večkrat nekoliko notranje (zlemnate) želodcove kože; debela, kakor da bi bila otekla, je takrat, kadar želodec povžite jedí prekuhuje, — tanka pa, kadar je želodec prazen.

Mož je 50 let star, suh sicer, pa terden.

Nekoliko kritike.

Gospod pisatelj „Nápak slovenskega pisanja“ si želí obilo kritike, ker upa, da tista bo sploh največ pomagala slovenskemu slovstvu. On ima svoje misli, drugi svoje.

V vse pisateljeve drobne razločbe in opazbe in tistih presodbo in pretres se siliti, naj bo drugim pušeno, kateri se več pečajo s slovničarsko učenostjo. Le toliko naj tukaj opomnim, da sploh vse ni prazno, kar se je pisatelj trudil po dolgem in širokem dokazati in razložiti. Sém ter tjè bi njegove opombe utegnile sedanjim slovnicam v popravo ali