

gospodarske, obertniške in narodne.

Izhajajo vsako sredo po celi pólí. Veljajo v tiskarnici jemane za celo leto 3 fl. 60 kr., za pol leta 1 fl. 80 kr., za četrť leta 90 kr. pošiljane po pošti pa za celo leto 4 fl. 20 kr., za pol leta 2 fl. 10 kr., za četrť leta 1 fl. 5 kr. nov. dn. []

V Ljubljani v sredo 19. junija 1861.

Kako se dobí dobro in kaljivo murbino seme?

Murb se čedalje več redí. Z veseljem to vidimo. Spoznali smo Slovenci, ki smo dolgo predolgo spali, čeravno nam je židoreja na Laškem pred nosom, da židne červíče rediti se mora najpred s klajo oskerbeti, ki nam jo dajejo murbe.

Kdor si murbinih drevesc ne kupi, si jih mora sam iz semena zarediti.

Čujmo, kaj o tem piše skušen murborejec v „Frauend. Blätter“.

Murbino seme, ki sem ga do zdaj za posetev jemal, se mi je med drugim najbolj od bele murbe obnašalo. Da pa ti dobro kalí, vzemi seme od zdrave in močne murbe. Murbine jagode naj na drevesu ostanejo toliko časa, da popolnoma dozoriyo in same z drevesa popadajo; potlej jih poberi in jih berž deni v kako z deževnico ali s kako drugo vodo napolnjeno posodo, da se namakajo kakih 10, 12 do 15 ur; potem vodo odcedi. Od vode močno napete jagode razmečkaj in z rokami premami prav dobro, dokler se vse seme iz luščin ne potare.

Na te zmečkane kaši podobne murbine jagode prilij spet vode in mešaj in mešaj, da luščine in gluho seme, ki je lahkeje kakor voda, na verh priplavajo, ki se s posode odcedijo. To pretakanje se tako dolgo napravlja, dokler samo čisto in dobro seme na dnu v posodi ne ostane.

Zdaj vzemi seme iz posode, ga deni na kako pripravno desko in jo položi na zraču kraj; ko se seme dobro osuší, se oberne ali prav za prav premeša, in po tem še le ga deni na solnce, da se popolnoma posuší, kjer se mora pa tudi nekterikrat premešati.

Tako obravnano murbino seme ti bo dobro ostalo in kal obderžalo dve do treh let, če ga imaš le na suhem in zračnem kraju. Če pa ne boš z njim tako ravnal in ga hranil kakor sem ti nasvetoval, ti naprej povem, da se ti bo spridilo, bo zatuhnelo in čeravno kal požene, se ti bo kmali potem posušilo; zato se pa tudi po navadi slabo murbino seme od semenarjev dobiva, ki že prvo leto tako ne kali kakor bi imelo.

Kdor ima tedaj murbe, naj si seme tako napravlja, kakor sem mu nasvetoval; vidil bo, da bo dobro opravil; sam in drugi murborejci mu bodo za-nj hvaležni, ki murbino seme dosti drago plačujejo.

Bčelarji sejte turško deteljo!

Ta klic odmeva dandanašnji od vseh strani, odkar so skušnje poterdile, da ne dobivajo bčele samo na beli detelji veliko in dobrega medú, temuč še veliko bolj pašo imajo pa na turški detelji (esparseti). Skušeni bčelarji enoglasno terdijo, da je ni skor rastline, ktera bi bčeli toliko sladkega medú obrodila, kakor ga turška detelja obrodí. Méd iz turške detelje je bel kakor sneg, je prijetnega okusa, in če se iz satja razpustí, se sterdi, da je kaj. In ker kmetovavec nima skor boljše redivne, živini prijetne in

skoraj z vsako zemljo bolj zadovoljne klaje od turške detelje, mu ne moremo dosti v živo priporočevati, naj jo seje na suh in apnén svet; porok smo mu, da bo dobro opravil, ker bo imel dvojni dobiček, to je, za bčele ravno tako dobro pašo kakor za živino dobro klajo.

Dostavek vredništva. Poprašajte slavnega našega predsednika kmetijske družbe gospoda Terpinca, ki že več let pridelujejo turško deteljo; poprašajte več družih gospodov, ki pridelujejo to deteljo, in povedali vam bojo po večletnih lastnih skušnjah, kolike hvale je vredna ta detelja za živinsko klajo. Nemške (metelke) in laške (incarnat) detelje so „Novice“ po svojih priporočilih že dokaj spravile v slovenske dežele; naj bi jih ubogali naši gospodarji še zavolj turške; kaj veljá, da jim bojo hvaležni. — Seme ni drago in se lahko dobí v štacunah, ki s semeni kupčujejo in v Ljubljani tudi na vertu kmetijske družbe. Veljá le kakih 12 nov. krajc. funt.

Gospodarske skušnje.

(Da mravlje, stonoge in drugi merčesi ne zalezujejo svilnih červíčov), skuhaj četrť funta bele smole s 4 loti lanénega olja, in kadar se smola stopí, namaži s tem mazilom noge klopí, mize ali police, kjer imaš svilode (svilne červíče), pa ne en tak sovražnik ne bo priplezal do njih.

(Šurke ali grile v kuhinjah itd.) odžene iz kumar izprešana voda, s ktero se poškopijo taki kraji, kjer je tega merčesa dovolj. Voda se izpreša iz lupin ali pa iz samih kumar.

Živinozdravilska skušnja.

(Sirov krompir zoper vrančni prisad ali čerm). V „Novicah“ nasvetovani sirov krompir je res za to dober. Brali smo to-le: Če bi se vrančni prisad med prešiči prikazal, se je prav dobro poterdilo zdravilo, ktero ima vsak gospodar doma in ktero ni drago, in to zdravilo je sirov krompir. Skerbni živinorejci lahko ubranijo, da jim vrančni prisad (pereč oginj itd.) prešičev ne napade, če jim le vsak dan nekoliko stolčenega sirovega krompirja dajajo. Kuhan pa ne smé biti, ker kuhani krompir nima čerlenine (solanina) v sebi, ktera edina ima zdravilno moč v sebi.

Gospodarska novíca.

(Pervi paroplug v našem cesarstvu). Ne le vozove po železnici, ladije po morji in mašine v fabrikah goni vodeni sopár, ampak že dolgo imajo na Angležkem in v Ameriki tudi sopár v kotlih vprežen, ki jim vozi plug po njivi gori in doli, da ni treba kónj in se njiva hitro izorje. Naši kmetje se bojo čudili nad tem in rekli: kaj zlodja bo svét še vse počel! Da! svet se bo še zlo prekucnil in marsikaj bo v 100 letih, kar se nam še zdaj ne sanja ne. Se vépa, da taki plugi, ki jih sopár goni in se tedaj