

NOVICE

kmetijskih, obertnijskih in narodskih reči.

Novice izhajajo v Ljubljani
vsak teden dvakrat, nam-
reč v sredo in saboto.

Odgovorni vrednik Dr. Janez Bleiweis.

Veljajo za celo leto po pošti
4 fl., scer 3 fl., za polleta
2 fl. po pošti, scer 1 fl. 30 kr.

Tečaj XI.

V saboto 17. decembra 1853.

List 101.

Kako terden lés ohraniti.

(Po dr. Lüdersdorfu *).

Kdor koli ima s stavbinim, to je tesarskim in mizarskim lesom (Bauholz) opraviti, ali kdor tacega lésa potrebuje, nam bo rad poterdel, kakošna velika dobrota bi bila taka znajdba, po kteri bi se dal imenovani lés delj časa terden ohraniti, ki se tako lahko pokvari in svojo terpežnost in vrednost zgubi. Ta potreba pa je toliko bolj očitna, ker gozdzi od dné do dné bolj pešajo, in kakor bo enkrat derv zmanjkalo za kurjavo, ako se ne začne bolji gospodarstvo v gozdih, taka se bo zgodila tudi lésu za stavbe, tesarskemu in mizarskemu. Kadar tisti nesrečni čas doide, ne vém: al bo železo zamoglo lés tako nadomestovati, kakor nadomestuja premog in šota derva?

Že dolgo premišlujejo in skušajo umni možje, kako bi se dala pokvara stavbinega lésa odverniti, in že pred 50 leti so si prizadevali takošne namake iznajti, po katerih bi se dalo temu v okom priti, da bi za mizarske in tesarske potrebe posekani lés ne gnjil in trohnel, ampak se terden ohranil. Težavna je ta reč; marsikter skušnja je spodeleta in marsikaj se je iznova skušalo.

Kako pa je to, da je tako težavno pomoček najti zoper to nadlogo, saj imamo vendor dosta tacih stvari, ktere odvračajo gnjilino? Res, da jih imamo dosta tacih pomočkov, al kaj drugega je, kar dela napotke, in to je, da dosihmal ni bilo moč, lahko in brez velicih stroškov takošne tekočine v lés spraviti. Tesarsi in mizarski lés je namreč skoz in skoz z zrakom (Luftom) navdan, in ta zrak se zoperstavlja vsaki tekočini tako, da bi se moral včasih lito in dan namakovati, da ga tekočina le za pavec premoči.

Med tem, ko se je poskušalo veliko veliko let dostojno namako znati, je rastlinoznanstvo zvedilo, da rastline po koreninah in po deblu zomorejo serkati mnogoverstne tekočine, in da po tih potih poserkana stvar gré gori do naj višjih vej in celo v perje.

Ta skušnja je pred 10 leti gosp. Boucherie-a pripravila, da je skušati začel lés po ti poti napajati s tekočinami, ki naj ga varjejo gnjiline. V ta namen je deblo drevesa, ko je se v zemlji stalo,

tikoma tál krog in krog nažagal, je zavotal okoli te zareze primerno skledico, v ktero je vlij neko raztopljen rudniško sol tako, da je tekočina čez zarezo stala in tedaj va-njo teči zamogla. Kmalo je drevo poserkalo vse, in v vših vejah se je najdla po tem tista tekočina.

Po tem takem je bilo dokazano, da je mogoče po ti poti napojiti drevo s kakoršno koli tekočino. Al to je bila le skušnja za rastlinsko vednost, s ktero se ni nič pomagano tesarjem in mizarjem. Kmalo se je Boucherie tudi sam prepričal, da tako ne bo šlo, zakaj drevesa v gozdu s takimi okrožniki obdajati in te nalihati je lahko rečeno, pa težko storjeno. Kaj bi bilo, si misli Boucherie dalje, ko bi posekano drevo z odsekanimi vejam postavil v tako namako? Storil je, kakor si je mislil, — ali posekano deblo ni serkalo več; mertvo je bilo in sesavne žilice niso serkale več.

Ko je Boucherie skušal in skušal po ti drugi poti svoj namen doseči, stopi Anglež Pajen leta 1846 na noge, in znajde lés obvarovati gnjilobe. Al znajdba njegova je le za kratek lés, kakoršen je za lesene pokladnice na železnicih; za te pa je tako dobro poterjena, da na Angležkem z vsemi pokladnicami tako ravnajo, ki so za veliko veliko let stanovitne v zemlji. Pa kdo bo po njegovem s sisalko (Luftpumpe) iz lesa zrak spravljal in potem ga napajal s tekočino, ki ga varje gnjilino! Njegova znajdba je tedaj toliko kakor nič za potrebe kmetijske, ker za te mora biti vsaka reč lahka in ne draga.

(Dalje sledi).

Napredovanje sviloreje na Krajnskem.

Po iskrenim prizadevanju ravnega gosp. J. Hradeckijga prebujena sviloreja v Krajnski deželi, kjer je bila od začetka francozkih vojak do leta 1830 popolnoma zaspala, sedaj z veličanskimi koraki srečno napreduje. Že je murbnega drevja sèmtertje veliko nasajenega, v mnogih krajih lepo odraseloga, in od leta do leta se bolj razširja murvoreje. Zlasti na Dolenskem, okoli Metlike po verlem izgledu gospoda tehanta V. Vouka, kakor tudi v st. Jerneju, v Mokricah, v Rakovniku in Veliki Vasi že toliko murbnega perja zrase, da po več centov židnih mešičkov (kokonov) v vsakem kraju na leto priredijo.

Mikaven izgled in opominovanje k sviloreji daje poslednji čas tudi visoko vladarstvo z zasajevanjem murb ob železnici, kar je z drevjem, ki ga mu je naša kmetijska družba po sila nizki ceni podala, tudi okoli Ljubljanskega kolodvora prav lepo izpeljalo. Ta naprava, ako bode speljana po celi železnici, bo sčasoma s pro-

*) Dr. Lüdersdorf je v letopisu pruske kmetijske družbe na znanje dal, kako se da tesarski in mizarski lés dober ohraniti. Skušnje od več strani, ki jih je zvedilo vredništvo Dunajskega časnika: „Allg. Land- u. Forstw. Zeit.“, in ktere potrjujejo taisto ravnanje, napotijo tudi nas razglasiti ga.

NOVICE

kmetijskih, obertnijskih in narodskih reči.

Novice izhajajo v Ljubljani
vsak teden dvakrat, nam-
reč v sredo in saboto.

Odgovorni vrednik Dr. Janez Bleiweis.

Veljajo za celo leto po pošti
4 fl., scer 3 fl., za polletta
2 fl. po pošti, scer 1 fl. 30 kr.

Tecaj XI.

V sredo 21. decembra 1853.

List 102.

Kako terden lés ohraniti.

(Po dr. Lüdersdorfu.)

(Dalje.)

Misli Boucherieve, da posekano drevo ne sérka več nobene tekočine zato, ker je nehała moč življenja v njem, pa mene zmotile niso; dozdevalo se mi je, da ravno posekano sočno drevo ni več nobene tekočine v-se jemalo le zatega voljo, ker je bilo že soka polno, kterega pa ni več zamoglo izpuhteti iz sebe, ker več perja ni imelo.

Kako bi se tedaj dalo napraviti, da bi spet hlapelo tako drevo, začel sem prevdarjati, in kaj nek mi pride na misel? Dobrotljiva mati natora, spomnem se, gotovo brez namena drevju ni dala debele skorje, ampak, davši mu jo, imela je namen, da sok po dolgi poti skozi deblo do vej in perja medpotoma preveč iz sebe ne izhlapi. Ako se tedaj drevo omlaji, gđo deblo začne hlapeti in izpraznjeno soka je zdaj vse pripravno, da po deblu zamore se stekati tekočina, ktere se je napilo, ako je bilo z enim koncom vtaknjeno v njo.

Zastavica je tedaj na to vižo uganjena. Treba je sedaj le vediti, kako bi se dala uganjka ta v prid nasemu namenu obračati.

Iz tega, kar smo sedaj zvedili, je tedaj gotovo, da lés, kterega hočemo navdati s tako tekočino, ki ga bo varovala trohljivosti in gnjilobe, mora popolnoma sirov (frišen) biti, ker s suhim se ne dá to storiti, ker je navdan že z zrakom, ki ne pusti druge tekočine več v-se. Na tem pa ni nič ležeče, ali je lés sekan bil pozimi ali poleti. Poleti scer ni dobro mizarskega in tesarskega lésa sekati — pravijo — ker se tacega radi červi primejo, ali nam sedaj za to ni nič mar, ker si zamorem zvesti biti, da lesa, kterega smo po našem navdali s kako kotlovinško in cinkovo soljó, se ne bo z lepo dotaknul červ. Vendar je za naš namen bolje sekati lés pozimi zato, ker v hovji je pozimi smolotoka manj, kakor poleti, in smolotok je včasi zlo na poti nasemu ravnjanju.

Pervo in pravo je tedaj, da lés, ki ga ločemo narediti terdnega, mora ravno sekan, to je, sirov (frišen) biti. Na tem pa, zlasti ako je lés pozimi sekan bil, vendar ni nič ležeče, če drevo že 4 ali 5 tednov leží, le da ni omlajen bil. To veljá za vsako sorto lésa, naj je hovje ali listiato drevje, mehki ali terdi lés.

Ktero tekočino pa si bomo sedaj izvolili, da ž njo uterdimo lés, to je, da varjemo ga gnjilobe?

Znano je dosto tacih stvari, ki so gnjilobi nasprotne, ali nam ni z vsimi pomagano: nam zmorejo le take dobre biti, ktere so gotove, zra-

ven pa kar naj bolj po ceni, posebno za to, ker po skušnjah mojih mora biti lés dobro napit s tisto namako, in scer na 3 četert kubičnega deblovega prostora.

Kotlovinški vitriol (Kupfervitriol) in cinkov vitriol (Zinkvitriol) sta po sedanjih skušnjah tiste dvé soli, ktere zamorem naj bolj pohvaliti, in ako bi zamogel cinkov vitriol popolnoma namestovati kotlovinškega v njegovi dobroti, postavili bi cinkovega na pervo mesto zavolj nižji cene. (Dalje sledi.)

Gospodarske drobtinice.

(Da se mleko ne zagrize), naj se položi en zvezček mete v mleko.

(Da se stenj pri svetilkah ali tåht pri lampah ne kadi), je prav lahko pomagati. Stenji ali tåhti naj se namočijo dobro v hudem kisu (Jesihu) in za tem spet popolnoma posušé. Po tem goré, da se ne kadé in ne smerdé.

(Surke prešene le-ta štupa gotovo): zmešaj 2 dela zmletega boraks-a, ki se v apoteki dobí, z 1 delom moke in 1 delom cukra. To štupo potrosi na tiste kraje, kamor šurki zahajajo in go-toji bodeš pregnal.

(Različna tečnost mesa). Gosp. Marehal v Kalpi je dolgo skušal zvediti: ktero meso ima več redivnega v sebi ter je po teh skušnjah zvedil: da naj bolj tečno je goveje, po tem piščetno, za tem svinsko, po tem koštrunovo in za tem telečeje.

(Razloček med sreberno in kositreno žlico). Položi sreberno in kositreno ali železno pokositreno žlico v kumarovo salato. Kakošen razloček bodeš zapazil v 24 urah! Sreberna žlica je čez in čez polna strupenega zelenca (Grünspan), ki se je napravil iz razkrojene kotlovine, s ktero je srebro zmešano, — kositrena žlica pa je čista, kakor je bila. Naj si zapomni to vsaka gospodinja!

Zgodovinski pogovor.

Dragi prijatel!

Vprašate me: kako bi Vam jez gérb (Wappen) ljubljanskega mesta — draka na stolpu sedečega — razložil in jeli nima ta gerb kakošen zgodovinsk pomen. Serčno me veselí, da Vam je mar za domače starinstvo. Znal bi tudi kdo staro to znamje slovenskosti mesta Lublane po frankovati, zato se ne mudrim z odgovorom.

Znano Vam je, da je indoslavensko božanstvo Živa imelo dvojno stran: dobro in zlo — belo in černo. Kot černo božanstvo so ga častili Indi, in Slovenci

NOVICE

kmetijskih, obertnijskih in narodskih rečí.

{ Novice izhajajo v Ljubljani
vsak teden dvakrat, nam-
reč v sredo in saboto. }

Odgovorni vrednik Dr. Janez Bleiweis.

{ Veljajo za celo leto po pošti
4 fl., scer 3 fl., za poletja
2 fl. po pošti, scer 1 fl. 30 kr. }

Tečaj XI.

V saboto 24. decembra 1853.

List 103.

Kako terden lés ohraniti.

(Po dr. Lüdersdorfu.)

(Dalje.)

Da se kotlovinski ali modri vitriol (Kupfervitriol) ne trati po nepotrebnu, mislim, da na 100 delov vode se ga mora vzeti naj manj 1 del (to je, 1 odstotek ali 1 procent); postavim, na vsak bokal ali pint (Mass) vode čez pol drugi lot dobre mere imenovanega vitriola, ki se rad raztopi v vodi; deževnica ali pa tekoča voda iz reke je pa za ta namen bolj pripravna kakor voda iz širne, ki ima zmiraj nekoliko apna v sebi, po katerem vselej nekoliko kotlovine v zgubo gré. Ako bi pa le druge vode pri rokah ne bila, se zamore jemati tudi voda iz širne; le se ji mora poprej en malo hudičevega olja (na vsak bokal nekoliko kapljic) priliti. Da se pa lože raztopi vitriol, daj ga zdobiti poprej in toplino pomešaj nekterekrat.

Kar pa utice namakovanje lesa, se opravi to bolj počasi ali hitreje potem: ali je lés dolg in debel ali pa so le bolj tanki kôli, zakaj gori že je receno bilo, da hitrejši serkanje se veže s hitrejšim hlapenjem; hlapenje pa se ravna po širjavi drevsá, ki ni v primeri s kubičnim deržajem. Ako tedaj drevó 6 pavcov debelo in 20 čevljev dolgo o 14 dnéh izhlapi svoj sok iz sebe in se osuši, ni misliti, da drevó, ki je na pol debelejši, čeravno enako dolgo, bi se osušilo v 28, ampak osuši še le v 42 dnevih.

Tudi po dolnosti steba se ravna kraji ali dolgi čas namakanja, ktero naj se takole opravlja:

Če hočemo deblo, ki je od 1 do 8 pavcov debelo in 10 čevljev dolgo, na to vižo uterditi, ga postavimo potem, ko je omlajeno bilo, pokonci v kak čeber ali kako kad, ktera je nalita z omenjeno vitriolovo vodo takó, da debla 8 do 12 pavcov globoko v ti namaki stojé.

To je vse. Le to imamo še omeniti: če so koli zlo tanki, kakor za hmelj, terte, fižol, in so 16 do 18 čevljev dolgi, naj se omlajijo le na pol njih dolnosti in scer tako, da spodnja polovica kola skorjo obderži, in namakovani koli ne smejo na soncu stati, sicer bi prepočasi serkali namako.

(Dalje sledi).

Napredovanje sviloreje na Krajnskem. in nekteri opomini svilorejcem.

(Konec.)

Kar utice rejo svilnih gosenc ali sviloprejk, se je pri izmotavanju svilnih mešičkov ali kokonov skazala potreba svilorejce naše opomniti, da svilopreijke po do-

stalem drugem spanju nimajo nikoli preveč prostega zraka, in rēci smemo, da večji del njih bolezni izvira od pomanjkanja čistega zraka. One ne potrebujejo ne veliko gorkote in tudi ne varovanja pred vetrom, gromom, bliskanjem, treskom, še dež jim ne škodiva; nekoliko kasneje scer v tacih okoljšinah dorastejo, so pa toliko zdravije in čverstejše, več in tudi lepše svile dajo. Zlasti takrat, kadar se zapredujejo, potrebujejo čistega zraka, sicer predejo in dajo malovreden pridelk.

Naj so tedaj po dokončanem drugem spanju noter do zadnjega zmiraj na stežaj odverte vrata in okna stanic, v katerih se sviloprejk redijo. Tudi nikar ne zakrivajte sviloprejk o zapredovanju ne s platnom ne s papirjem. Naj lepsi se zapredejo v oblancih ali na suhih vejah.

Svilna gosenca potrebuje 5 do 6 dni, da se popolnoma zaprede, in 20 do 25 dni potem, ko se je začela zapredovati, zloma metulj iz mešička.

Pred dokončanim delom motena gosenca rada neha presti, in iz predolgo ne pobranih mešičkov znajo metulj izlesti.

Obojni škodi oditi, kaže naj bolje: pobrati mešičke čez teden pe začetem zapredovanju, in jih koj žive prodati, ker vsakteri ne vê ali nima priložnosti jih prav in do dobrega pomoriti. Letos smo imeli priložnosti veliko preveč, viditi, da med mešički, ki so bili pomorjeni, je kmalo po tem vse polno bilo živih metuljev, ki so izlezli iz kokonov in so dvojno škodo napravili: pervi ima pregledani mešiček clo malo vrednosti, ker vse svilne nitke so na tistem mestu pretergane, — in drugič poserjejo metulj mešiček z običnim blatom, ki nesnaži veliko drugih mešičkov, kteri blizo njega ležé. Po tem takem se tisti zlom kupi, ki take nepopolnoma pomorjene kokone kupi. — Treba se nam je zdela tega omeniti, da ne pride svilorejec sam v škodo, in da tudi kupca ne poškodje, ki se zanese, da je kupil mertve kokone, potem pa mu živi postanejo in ga v škodo nesó *).

Ako se bojo vêdli svilorejci naši in vsih slovenskih dežel po teh vodilih, bo od dné do dné veselje napredovala koristna in prijetna sviloreja! Ljudoljub.

Zgodovinski pogovor.

(Konec.)

Naš učeni in pridni zgodovinar dr. Klun sicer v nekem zvezku: „Historische Mittheilungen“ navaja pisani dokument, da so Franki postavili Lublano,— ali ta dokument je iz novejših časov, in dokaz je težek, da

*). Čez in čez resničen in praktičen je ta opomin skušenega gosp. Ljudoljuba. Tudi kmetijska družba, skupuje letos kokone, se je prepričala obilno, da dokaj mešičkov, ki so ji bili mrtvi prodani, se oživilo je in naključilo gori popisano škodo.

Vred.

NOVICE

kmetijskih, obertnijskih in narodskih rečí.

Novice izhajajo v Ljubljani
vsak teden dvakrat, nam-
reč v sredo in saboto.

Veljajo za celo leto po pošti
4 fl., scer 3 fl., za polletat
2 fl. po pošti, scer 1 fl. 30 kr.

Odgovorni vrednik Dr. Janez Bleiweis.

Tečaj XI.

V sredo 28. decembra 1853.

List 104.

Kako terden lés ohraniti.

(Po dr. Lüdersdorfu.)

(Dalje.)

V namako postavljeni lés jo sérka iz začetka hitro; treba je tedaj perve dni je toliko prilivati, da je je toliko, kot pervi dan v posodi. Sicer pa se hitrejše ali bolj počasno sérkanje ravná tudi po gorkoti vremena in vlažnosti zraka, posebno pa po debelosti lésa. Perve dni stopa namaka vsacih 24 ur za 2 čevlja visoko, pozneje le poldruži čevelj in zmiraj manj, kolikor dalji je lés. Če se 6 do 8 pavcov debel in 10 čevljev dolg lés namoči tačas že na pol svoje dolnosti, terpi vendar 10 do 12 dni, da se je vès napiš. Koli za plotove, drevesa, terte itd., kerm je treba le spodnje konce namočiti, ki pridejo v zemljo, so o 3 dnéh popolnoma dobri.

Se je lés namočil kolikor je treba bilo, se vzame iz namake in postavi narobe, da se v spodnjem koncu debla obilniši nabранa namaka bolje razdeli. V 24 urah potem je lés pripraven za rabo.

Na to vižo se napravi lés za kmetijske potrebe terden za veliko veliko let. Al druga je s stavbinim (tesarskim) lesom, kteri, če je debel in dolg, bi potreboval po ti poti preveč časa; serkavne zile ne morejo namake kvíško vleči tako lahko, kakor če je deblo tako po strani položeno, da kapljica kapljico tiši naprej.

Vsa priprava za tako namakovanje lésa obstoji iz 2 lesenih močnih trug, ena je večja, druga za toliko manjša, da se postavi v večjo tako, da je krog in krog med obema še za 3 pavce prostora. Velikost te dvojne truge pa se ravna po številu debel, ktere hočemo ob enem namakati; visoka pa mora truga vselej kake 3 čevlje biti.

V obé stranske platí obéh trug se izreže kake 3 pavce nad tružnim dnem toliko okroglih lukinj ena zraven druge, kolikor se jih izrezati dá brez škode za terdnost truge. Te luknje, ktere si morajo na obéh stranéh navštiric stati, morajo biti tako široke, da se konci debel, ki se bojo namakale, potem ko so za kakih 10 pavcov omlajene bile, lahko vtaknejo skoz nje v trugo, in scer 2 do 3 pavce deleč v notranjo trugo.

Vsak bo lahko zapopadel, da ni mogoče štir voglate in tako luknjate truge tako narediti, da bi ne spušala namake. Al temu se pomaga lahko z glino ali ilovco, ktera terdno zamaši luknje, če je mastne sorte. Kjer je mastna lončarska glina pri rokah, je reč koj storjena. Kjer pa take gline ni, jo zamore ilovca nadomestovati, ktera pa mora biti izprana, da pride pesek iz nje. Čisto izprana ilovca je enaka rumenkasti mastni glini, le laporja

ne smé nič imeti v sebi. Da se tedaj dobro zamašite obé trugi, ki pa ste prav za prav le ena, in da se terdno zamaše tudi njih luknje, skozi ktere se vtičujejo debla, naj se ravna takole: Naj poprej naj se napravi na dno večje truge 3 pavce debela plast gline, ki mora biti enamalo bolj suha kakor je takrat, kadar se opeke (cegli) iz nje narejajo. Potem se postavi manjši truga v uno in zatlači se krog in krog z glinom vse dobro. Je to do dobrega storjeno in truga postavljena na 2 do 3 čevlje visoko močno podlogo, se debla, ktere morajo biti na končeh lepo ravno odžagane in omlajene, vtaknejo skoz luknje v trugo tako delječ, da za 3 pavce skoz molé. Kadar so debla tako terdno položene, da, podperte v sredi, pošev proti tlmu ležé in se premakniti ne morejo, po tem se prostor, ki je med notranjo in vunanjo trugo, noter do verha zatlači z glino.

Natlači se pa glina ali izprana ilovca prav skerbo polagoma, in paziti je posebno, da se zatlači prav terdno okoli debel. Zatega voljo morajo pa tudi, kar je že rečeno bilo, debla tako deleč omlajene biti, kakor deleč seže zatlačba gline in scer noter do lesa, da se med lés in lije ne zateka namaka. Na zadnje se pogradi glina, ki se je vzdignila zunaj in znotraj debel. (Konec sledi.)

Gospodarske skušnje.

(Orës — šiveš za ljudi.) Gorjé ljudém, kadar morajo jesti ovsen kruh. V Bretagni in Ełsasu na Francozkem pa kuhajo iz ovsja dobro juho (župo), in iz ovse in režene moke pečejo dober, tečen kruh. Ovseno pšeno, kuhanó v vodi skozi pol ure, osoljeno in z mlekom napravljeno, da dobro mlečno kašo. Namesto mleka je dobro tudi enamalo olja vzeti, v katerem je čbulja pražena (roštaná) bila.

(Nora klaja za srilne gosence). Gosp. Albertaci priporoča sledeče: Konec mesca oktobra, preden perje začne rumeno prihajati, naj se o lepem vremenu nabera dopoldne od 8. do 12. ure, posuši, stolče v drobno štupo in tako čez zimo shrani. Kako se ta štupa poklada gosencam, bojo učile bukve, ki jih bo na svetlo dal pod naslovom „Metodo razionale o naturale di allevare i bachi di seta“.

(Korenje dobro kot kisla repa). Gosp. J. Pajk, tesarski mojster in umen kmetovavec, nam poslje unidan skledico skisanega korenja, naj ga damo skuhati in potem pokusimo. Storili smo to in jedli kislo korenje, kterega nihče ni mogel razločiti od naj bolje kisle repe. Ker po tem takem korenje zamore popolnoma nadomestovati repo, bo prav, ako gosp. Pajk kaj več o tem spomne v „Novicah“.

Tako ne ravnajo kmetovaveci nikjer, akoravno po drugi poti dosegujejo to, kar ste Vi svetovali. Ljubo nam je, da ste sprožili to reč iznovega, ker zares! če pogledamo kmetovavce družih dežel, moramo našim večidel očitati veliko nemarnost o pokladanju piče. Umni kmetovaveci drobijo ovč, ječmen, koruzo itd. preden jo dajo zobati konjem, ker na to vižo si prihranijo dobro desetino piče, — goveji živini pa parijo s krompom rezano klajo ali jo samo na sebi ali osoljeno namakovajo v vodi.

V "Novicah" leta 1847 je bilo že svetovano: naj bi naši kmetovavci ravnali tako, kakor vsi umni živinorejci ravnajo na Salcburškem, na Austrianškem itd., ker imajo po številu živine eno ali več kadí v hlevu, v kateri namakovajo rezanco kakoršne si bodi slame (detelje ali sena). Kad je napolnjena blzo do verha z rezanco. Na rezanco vlivajo toliko vode, da se vsa dobro namoči; potem pridevajo nekoliko domače solí (na 1 vedro 8 lotov), ter vse skup premešajo s kakim kolom; za poboljšek pridevajo tudi mervico otrobov. Vsak dan napravljajo nasprot tako pičo, osoljena voda pa služi za 3 ali 4 dni. Rezanca se v taki namaki toliko skisa, da ima vinski duh in okus, in taka namočena in skisana klaja tekne živini neizrečeno dobro. Vsak dober gospodar ravná po teh deželah tako.

Tudi brez solí se (po vinsko) skisa na drobno zrezana in namočena klaja, in je kaj dobra piča za govejo živino, ker 1) zdrobljena klaja se lože prežveči in zmeša z želodčnim sokom, 2) sirova terda klaja se po namaki naj bolj približa opresni, 3) klaja razpade v močie, sladkor in vse drugo, kar je tečnega v nji, ter se lože izvleče iz nje, 4) skisana klaja ima kislato stvar v sebi, ki je močno podobna želodčnemu soku.

Škoda res, da večina kmetovavcov pri nas vsega tega ne porajta, ali prav za prav, da od vsega tega nobenega zapopadka nimajo in da dobičkov ali "forteljnov" ne vejo, kako obračati klajo v veči prid!

Hvale vredno je, da ste, častiti gospod, sprožili to reč: kako bi se dala piča pokladati živini.

Kar željo utiče, da bi se cena živinske soli ponižala, so kmetijske družbe storile kar so mogle. Ker se bo vprihodnje živinska sol delala tudi iz morske, tedaj blzo nas, se je nadjeti, da zatega voljo jo bojo kmetovaveci morebiti dobivali po nižji ceni. Kmetijska družba je prosila za to, odgovora pa še nima. Naznanili ga bodemo, kadar ji doide.

Zdaj pa še nekaj. Gori ste rekli, da senožet ne more biti več na svetu. Mi pa mislimo da! Naj se razdelé občinski pašniki (gmajne), — naj se pridno gleštajo senožeti, potem bo ena za dvé zdala, — naj se za setev živinske klaje odloči kakošna njiva. Tako se bo pomnožil pridelk klaje, ž njo se bo moglo rediti več živine in po živini bo več gnoja, kakor ste lepo dokazali gori. Z Bogom!

Vredništvo.

Kako terden lés ohraniti.

(Po dr. Lüdersdorfu.)

(Konec.)

Ni nam potreba po tem, kar smo dozdaj povdali, na dalje razlagati, kako ravnati z namako lesa. Poglavitno je, da se debla z enim koncom

v trugī, ki vodo dobro derži, tako zamažejo z glino ali ilovco, da je odžagani konec zmiraj pod namako, s ktero je napolnjena truga. Po tem pa, ali imamo več ali manj prostora, se vtaknejo debla od vseh 4 stran v trugo v podobi križa, ali le od dvéh stranskih daljin.

Ko pa so debla na to vižo v trugo terdno položene, se napolni z namako do verha — in s tem je vse storjeno za dober izid namakovanja.

Že v 24 urah, včasih še poprej, začne kaplji iz drugačnega odžaganega konca čisti drevésni sok kakor voda, in to terpi neprenehoma tako dolgo, dokler ni namaka izgnala vsega soka, da se poslednjič ona sama prikaže. Tako je opravljeno vse, zakaj lés ima zdaj namesti svojega soka tisto kotlovinsko ali cinkovo namako v sebi, ktera ima lés terden ohraniti.

Da je les vès navdan s to namako, se ravna po dolgosti debla; na debelosti njegovi ni nič ležeče. Po naših skušnjah potrebuje 40 čevljev dolgo deblo dobre 3 tedne za namako.

Med tem časom ni storiti drugačega nič, kakor včasih 24 ur trugo napolnovati z namako in scer vsaki dan kar je naj bolj moč do verha. Konci debel pa morajo zmiraj biti pod namako, ker se sicer namesti namake zrak vriva v serkavne žilice debla in kazi in mudi delo.

Zraven tega je gledati tudi na to, kakšna tekočina se izceja iz drugačnega konca lésa; je ta bela žleza in ne kaplja sama proč, se mora pridno brisati od debla, da se ne zamaše notrajne cevčice njegove.

Iz namake se skoz in skoz zamočeno deblo vzame lahko, ker gline ali ilovce odpraviti ni težko.

Na to vižo zamočeni lés je pod skorjo sivkast, skor černivkast. Ta barva izvirata od čresla, kterege je, čeravno včasih malo, vendar v vsakem drevusu ali v skorji nekoliko, in pa od železa, ki se najde vselej v navadnem kotlovinskem vitriolu. Znotraj pa je lés nekoliko zelenkast.

Ako se tako zamočen lés vzame berž v delo, se okotlovinijo žage in sekire nekoliko, ali to ne škodje nič. Smo pa lés potem berž omlajili in enmalosušiti dali, kar se po namaki kmalo in veliko prej kakor scer zgodi, se ne pozna nič na orodju.

Čeravno te skušnje še niso tako dognane, da bi se v njih nič zboljšati ne dalo, sem jih vendar razglasil, ker sem do dobrega prepričan, da bo izviral velik dobiček iz njih. Naj poskusijo tudi drugi in naznanjajo svoje skušnje, da pridemo toliko zaželenjeni dobroti do konca.

Ozir po svetu.

Muzej britanski.

Veličanska misel o enoti cele narave in o nikodar pretergani zvezzi, ki od začetka do konca sveta kraljuje nad stvarmi nebesa in zemlje, vtelesnjena je v muzeju britanskem, da nikjer tako.

Kdor stopi v to veličansko shrambo in pregleduje zapopadek njeni, zdi se mu, da, kakor pesnik pravi, potuje izpod neba skoz svet v globočine, ktere zakriva vedna noč.

Začemši z nebesom se ustavijo oči učenih ogledovavcov pred vsem na sila velicih meteornih kamnih, kterih izpod neba na zemljo padajo, kot posebno prikazni, kterih nihče tajiti ne more, kterih izvirek in začetek pa je še zmiraj zastavica neuganjena. Prav je, da to nebesno kamnje začenja rudniško zbirkovo muzeja.