

gospodarske, obertnijske in národske.

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.

V Ljubljani v saboto 25. oktobra 1856.

Krompir ali kruh — jajca — merva ali otava — kaj več zaleže ali kaj bolje redí?

V 37. listu nemškega naravoslovskega časnika „Natur“ se bere pretres teh vprašanj. Podamo ga tudi našim bravcem; naj beró, prevdarijo in sodijo.

Zakaj nek — tako se bere v omenjenem časniku — se še zmiraj toliko krompirja sadí, ker je vendar znano, da še zmiraj rad gnjije, če ne na polji, pa v hramih; da ga včasih ne ostane več kot en sam koš, če ga je gospodar tudi pet košev pridelal? Fr. Salm pravi na to vprašanje, da je le stara navada tega kriva; kakor se ga pred 80 leti ni hotel nihče lotiti, da bi ga bil sadil, ga sadí sedaj vse, — kakor ga nekdanj ni hotel nihče jesti, češ, je le za prešiče, tako ga je sedaj vse. Na svetu je vse le navada, navada pa je železna srajca. Kmetje sadé krompir že tudi zato, ker vejo, da mestjani ne morejo biti brez njega, ga tedaj lahko prodajajo.

Kemija pa, to je, tista vednost in umetnost, která vsaki stvari do kože pride, to je, která vsako stvar zna na drobno razložiti, in potem zvé, iz česa da je zložena ali kaj da ima v sebi, — kemija ne govori tako dobro od krompirja, kakor ljudje mislijo. Ona natanko kaže, da en polovnjak režene moke ima toliko redivnega ali tečnega v sebi kakor sedem polovnjakov krompirja, ali če bi povedali to po domače, bi rekli: če se vsede ljudi okoli jedila, ki je iz enega polovnjaka režene moke napravljeno, jim bo to jedilo toliko zaleгло, kakor če bi se vsedli okoli sedem polovnjakov skuhanega krompirja.

Semtertje že kupuje bolj ubožno ljudstvo raje kruha kot krompirja, ker mu več zaleže.

Ravno tako ljudje tudi ne spoznajo še, kakor bi imeli, tečnosti jajc. Ni ga jedila, ki bi več teknilo, kot jajca. Kmetje ne cenijo še prav jajc, ker bi sicer gotovo vseh v mesto ne znosili na prodaj, ampak bi jih tudi za dom več prihranili zlasti tam, kjer nimajo nič mesenih jedil. Posebno otrokom, ki bolehajo za bezgavkami ali bramorjem (Skro-feln), kaj dobro dé, ako se jim večkrat mehko kuhano jajce dá.

Obernimo se še h klaji živinski. Znano je, da navadno veljá merva (senó) za veliko bolje klajo kot otava. Če več pa ima klaja lesénega v sebi, toliko manj redí, — kolikor bolj pa zorijo trave na senožitih in kolikor stareje tedaj so, toliko bolj ulesené. Dr. Kaiser je izrajtal, da 100 funtov merve nima več živeža v sebi kakor 72 funtov otave — in vendar se merva dražeje plačuje kot otava. Da se otava večidel v slabšem vremenu kosí kot senó, in da po tem takem večkrat zgubi veliko tečnega, ne more ravno otavi cene jemati; saj tudi merva se spravlja marsikrat v deževnem vremenu; kar otavi ceno pomanjšuje, je le to, da ni za konjsko klajo tako rabljiva kakor je merva.

Tako bereme v 37. listu „Nature“. Je menda marsiktero zerno resnice vmes.

Različna vrednost vina za zdravje človeško.

Že več časa se vé, kako imenitna je tista kislina, ki se v človeških in živinskih kostéh znajde in se fos-

forna kislina imenuje. Ker so tedaj naše kosti apno s fosforno kislino združeno, in ker je znano, da se v življenji naše kosti počasi zližejo (obnuceajo) kakor vsak drug del života, in da se to zlizano spet iznova nadomestiti mora, je tedaj lahko razumeti, da je za kosti kakor sploh za vse piskričaste tkanine našega života zelo potrebno, da se po živežu vedno donáša životu fosforna kislina. Za tega voljo zvedeni možje (kemikarji) že zdavnej pozvedujejo, ktere jedila imajo naj več tistih forfornih stvari, ktere so životu in zdravju neobhodno potrebne.

Od jedil so se preiskave te obrnile tudi na pijače in zlasti na vina.

Že dolgo je znano, da je tisto španjsko vino, ki ga dobivamo iz Malage in ki pod imenom malagaškega vina (Malagawein) slovi po vsem svetu, se kaj dobro pri-leže in moč daje ljudem, ki so po dolgi bolezni okrevali. Ker ima pa to vino posebno veliko fosforne kisline v sebi, se je jelo koj na to misliti, da od fosforne kisline bi utegnili njegova krepčavna moč izvirati.

Te misli se je lotil žl. dr. Klecinski, sodniški kemikar, na Dunaji in je začel preiskavati vina ne le: koliko imajo proste kisline, izlečka (Extrakt) in cveta (Alkohol) v sebi, temuč še posebno: koliko imajo fosforne kisline? Zvedil je po teh preiskavah raznih vinskih sort

pervič: da fosforokisla magnezija je vselej in v vsakem vinu, iz kterega koli kraja, ktere koli je sorte, letine in starosti,

drugič: da pa mera te fosforne soli se v različnih vinih zelo spreminja, in da po tem: ali je več ali manj fosforne magnezije v vinu, bi se utegnili veliko bolje do-brota vina določiti kakor po meri izlečka in vinskega cveta.

Dosihmal so se vina z obilno mero izlečka imenovala „težke“ vina, vina z obilno mero cveta, pa „močne“ vina, — vina z malo izlečka se zovejo „lahke“ vina, z malo cveta pa „nizke“ vina. Vino, če je težko in pa nizko, se imenuje oljnato, polno; če pa je lahko in nizko, se zove prazno, nima nič v sebi.

Zraven tega jih cenijo po meri kisline in jim pravijo: kisle, rezne (herbe) in gladke (milde) vina. Vse te sorte imajo svoje dobro.

Sedaj pa pride k vsem tem še četerti razložek, nam-reč po meri fosforne kisline. Take vina se pri-ležejo posebno ljudem, ki so prestali kako dolgo bolezen ali še bolehajo in hujšajo, ker se jim je bolezen zasedla v kosti, bezgavke ali čutnice. Dr. Klecinski je razodel v tem ve-liku zanimivega in zavolj obilne fosforne kisline ljudem, ki so okrevali po dolgočasni bolezni, hvali ogerske vina ka-kor Malagaško *).

Gospodarske skušnje.

(Zoper glive ali gobe, ktere iz lesénih tál ali vrat ali kjer koli drugod iz lesovja rastejo) ni boljšega pripomočka po skušnjah gosp. fajmoštra Kan-

*) Dober Doleneec (dobro dolensko vino) slovi tudi že od nekdanj kot posebno „zdravo vino“. Znamenito bi bilo, da bi ga nam gosp. dr. Klecinski preiskal; kaj velja, da mu morebiti tudi fosforna kislina to dobro lastnost daje! Vred.