

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 sredo 7. januarija 1857.

Apno in lapor — kmetijstvu velika pomočnika.

Ako se žganó, potem pa vgašeno apno zmeša z živinskim gnojem, vklene apno v gnoji vse amonijakaste dele tako, da ne morejo iz njega izpuhteti; tedaj v gnoji ostanejo, in gnoj nič tistih drobcov ne zgubi, ki ga delajo rodovitnega. Čeravno je beseda „amonijak“ mnogim neznana, je vendar „amonijak“ sam znan vsakemu, kdor je okoli gnoja hodil. Tisti ne ravno prijetni duh, ki mu iz gnoja v nos dreza, je amonijak.

Kako pa je to, da ima apno to moč do gnoja? To je takole: Blato kadar od živine gré, še nima amonijaka v sebi; še le pozneje, kadar gnoj vreti (gnjiti) začne, se nastavlja amonijak; ako se pa gnoju primeša apno, se tiste pervine, iz katerih bi se bil sicer amonijak naredil, naravnost v solitarjevo kislino spremenijo. Ker pa se po ti poti soliterno apno naredí, je gnjilec po apnu vkljenjen in gnoj ne more berž gnjiti in ne prezgodaj zgubivati svojih tehničnih delov.

Enako apnu se vede tudi lapor ali soldan (Mergel).

Kadar se gnoj iz hleva na gnojniše skida, naj se na čevlji visok kup potrese vgašenega in v prah zmletga apna ali pa laporja za pavca na debelo; na to naj se dene spet nov kup gnoja, in ta ravno tako potrese z apnom ali laporom, in tako vsaka plast naprej. — Na to vižo nastavljeni gnoj skor nič ne diši (smerdí), in tudi gnojnice ne teče nič iz njega. Po takem gnoji se pa tudi, posebno na ilovčni in pešeni zemlji, veliko veliko več pridela.

Tudi hlevi so veliko zdraviši, ako se z apnom ravna po izgledu gosp. Demourney-a. V njegovih hlevih je ta-le navada: Stelja se spod goveje živine vsako jutro, spod kónj pa trikrat v tednu iz hleva spravi; najprej jo k hlevnim vratam skidajo, potem pa 4 vedre apnene vode (v 4 vedrih vode se raztopé vselej 4 funti žganega apna) vlijejo na tisti prostor, kjer so stale 4 krave ali pa dva konja, in z metljo se potem vsa apnena voda na gnoj pri vratih pobriše, s katerim se tedaj že zmeša, preden pride na dvorišče.

Svèt gospodarjem.

Hlapci in dekle pokladajo senó (mervo) živini večidel prav nemarno in tratijo drago klajo, da je gerdo. To je zguba za gospodarja. Pa tudi za živino ni dobro, ker enkrat je dobí preveč, drugikrat morebiti premalo. Pri živini je pa veliko na tem ležeče, da dobiva klaje vsaki dan v pravi meri. Vsi ti potрати in nerednemu pokladanju se more pri konjih v okom priti, ako se jim napravi železen koš nad žlebom ali koritom v štali, kateri ravno toliko sená derží, kolikor ga je za enkrat dosti. S košem ni mogoče merve tako tratiti kakor v jaslih. Pa še drugač se more omenjeni potрати v okom priti. Pri vsaki hiši se primerijo dnevi, da se ne vé, kaj bi se hlapcem delati dalo. Takrat naj se jim ukaže, da povezujejo senó v otepe po 10 ali 20 funtov. Priden hlapec more v enem dnevu 20 do 25 centov sená v take otepe povezati, in gospodar bo saj vedil: koliko ima sená in kako dolgo bo mogel z njim shajati, živina bo pa tudi potem vsaki dan svojo gotovo mero klaje dobila.

(Allg. L. u. F. Zeit.)

Domovina mnogoverstnih sadežev.

(Dalje.)

Murba, bela, je prišla iz Kitajskega (Kine) na Gerško, — črna iz Perzije na Laško, in odtod se je razširila dalje po svetu. Naj prva murba na Francozkem je bila h koncu križarskih vojsk blizu Moutelimart-a vsajena; še dandanašnji varujejo hvaležni Francozi to murbo, ker iz njenega semena pridelane drevesa donšajo vsako leto čez 100 milijonov frankov za svilo (žido), ki se na Francozkem prideluje. Leta 1564 je vertnar Franc Praukat prve murbe zasadil okoli Pariza, katerih se je do leta 1606 že štelo blizu 4 milijone.

Marellice so v Azii domá; kakih 40 let pred Kristusovim rojstvom so prišle v Rim in odtod se razširile po vsem Laškem in Francozkem.

Mandeljnovó drevo raste divje v Azii in Afriki; iz Gerškega smo dobili prve mandeljne.

Pomaranče so rastle nekda le v Medii in Perzii; znane pa so že sila dolgo. Pesniki starodavnih časov so stavili njih domovino v verte Hesperid v Afriki, to je tistih 3 Vil, od katerih pravlica pripoveduje, da so v vertu Junonovem varovale „zlate jabelka“, ki berž ko ne so pomaranče bile. Pervotno drevo naših evropskih pomaranč, pravijo, da še stoji v vertu grofa Lavrenca v Lizboni; leta 1548 je bilo ondi vsajeno z več drugimi vred, ki jih je Janez de Kastro iz Indije v Evropo prinesel; pa vse druge so vsahnile, samo to drevo je ostalo.

Limone (citrone) so tudi, kakor pomaranče, prišle iz Medije in Perzije.

Kutine so tudi v jutrovih deželah domá; iz Kandije ali Krete so prišle na Gerško, odtod pa na Laško.

Smokve (fige) so iz Azije, pa tudi iz Afrike prvič prišle na Gerško. Cesar Julijan Odpadnik jih je prvi presadil na Francozko, ko je še namestnik v Galii bil. Plini piše, da na bregu kaspiškega morja je eno figovo drevo po 270 mernikov smokev rodilo. Dandanašnji prebadajo napol zrele smokve s slamnato bilko, ki je v laškem olji pomočena bila; to storí, da sirov mlečnat sok izpuhti in da potem smokve poprej dozori. To je res, da vsako nabodeno sadje poprej dozori.

Lešnjiki debelejši so prišli iz Ponta na Gerško in Laško, odtod k nam, kjer pa so se, kakor vsak azijski sad, zavolj merzlejega podnebja zvergli.

Dine so iz južne Kalmukije k nam prišle.

Buče iz azijskega Rusovskega.

Rudeče grojzdiče ali ribezelj je iz gerškega otoka Zante v 16. stoletju na Angleško zaplodenó bilo.

Akacija je v južni Ameriki domá in se odtod zaplodila po vseh delih sveta. (Konec sledí.)

Gospodarska novica.

(Angleži in njih prešiči). Angleži (Engendarji) so prvi mojstri v živinoreji, — to je že marsikdo slišal in mu je tedaj znano. Kaj pa počenjajo, da si izredé tako živino, da ji ni skor nikjer para? Nič posebnega. Vsa skrivnost njih živinoreje — potem takem vsa njih čarobija