

stopu iz tekočega v ledeni stan, zgubi ali oddá 75 do 80 odstotkov svoje gorkote, vé po tem takem tudi skrivnost novega ogrevanja. Le kraja, kjer so rastline, ne smé sapa preprihovati, sicer bo slaba za nje.

(Umetne ribje reje), ki je bila že v preteklem stoletju na Nemškem od lajtnanta Jakobi-a, in pred kakimi 10 ali 12 leti od francozkega akademikarja Costa-ta zopet znajdena, so se sedaj z vso silo na Francozkem iz državno-kmetijskega ozira poprijeli. Višji vodja gojzdov in vodá zapoveduje po nekem razglasu svojim uradnikom, naj mu natanke naznanila od vod, vodotokov, jezer, bazarjev, studencov, rib in njih življenja v teh vodah pošiljajo. To se zato godí, da bi se sčasoma ribja reja na višjo stopnjo povzdigniti dala, ker tudi ribe v vodi more človek kakor drugo žival na kopnem (suhem) umetno pomnožiti. V okolici meurtiški je ribja reja lani obile dohodke donesla; zaredili so si namreč francozki ribči v majhni reki okoli 50.000 funtov klinov. Iz luskin imenovanih rib se ponarejajo biseri (perlni). Po Holman-ovi prerajtbi ima mleko dva funta težkega karfa za 250.000 milij. živalic semena v sebi. Kolika množica! Škoda, da v našem cesarstvu je ribja reja še popolnoma zanemarjena.

### Različne skušnje.

(Navadna kuhinska sol je najboljša pomoč, če človeka ôsa ali bčela piči). Sol se namoči z enmalo vode in položi na rano. Tudi če se primeri, da človek, kadar vodo, vino ali kaj drugega pije, kakošno ôso popije in ga ona v gerlo piči, se hitro bolečine ustavijo, ako večkrat vode požre, v kateri je bila sol raztopljena. Z. f. L.

(Hrenova voda pomorí uši in drug merčes na rastlinah in cvetlicah). Hren se drobno zriba in z merzlo vodo polije, da se kako uro v nji namaka. Potem se voda odlije in ž njo ušive rastline umijejo ali poškropijo. Saj najmanj dvakrat naj se čez leto to stori.

### Zdravilske skušnje.

(Gnojne rane po komatnih otiskah zaceliti). Vzemi pol funta galuna, pol funta železovega ali zelenega vitriola, 3 lote zelenega volka (Grünspan), 3 lote salmijakove soli, 3 lote belega vitriola, 15 granov žefrana in 40 granov kafre. Stolci vse to dobro v prah, zmešaj skupaj, potem skuhaj v kakošni stekleni posodi, da se dobro zgostí; žefran in kafro pa še le prideni, kadar se zmes dobro pokuha in precej gosta postane. Ko si vse tako naredil, imaš ko kamen terdo zdravilo. Od te sterjene zmesi vzemi kosček orehove debelosti, deni ga v steklenico (flaško) in prilij bokal vode in pusti ga v nji, da se popolnoma raztopí. S to vodo zmivaj rano 4krat na dan. Kmali boš vidil, da se bo jela celiti. Med tem znaš konja pa tudi za vsako delo rabiti kolikor toliko. — Tako smo brali. Skusiti se utegne.

### Za mizarje kaj.

Mizarjem je znano, da postane po namazanji z oljem in gladenji les temnejši. To je pa posebno pri vloženih delih velika napaka. Tej napaki pa se v okom pride tako-le: Vzame se 5 lotov v prah stolčenega arabskega gumija, 1 kvintelje vinskega kamna (kremortartara) in 1 kvintelje kuhinske soli; vse to se v 2 funtih vode raztopí. S pertnéno cunjico se pomaže nekoliko te vode na les, ki je za olikanje (polituro) namenjen, da se posuši, potem naj se vriba z omenjeno vodo in gobovcom (Bimsstein). Zdaj sme mizar z oljem namazati les kakor drugekrat, in ni se mu bati, da bi se olja preveč v les vleglo in ga temnejšega naredilo.

## Kdaj in kako so se začele fabrike, ki cukrer delajo iz pese?

Po prof. J. B. Lambl-u. \*)

Pred 50 leti so skor le Angleži (Englendirji) cukrer delali, ne ravno na Angležkem, ampak v svojih indijanskih nasebinah, ktere pa so do Angležkega ko hčeri do matere. Angleži so prodajali svoj cukrer po celem svetu in si s to kupčijo vsako leto pridobili več milijonov goldinarjev. Cesar Napoleon I., v vojski z Angleži, je dobro vedil, da jim zaveže bogato žilo, ako zapre angležkemu cukru pot čez morje v druge dežele. In to je res storil; Angleži niso smeli s svojim cukrom nikamor. Kdo bi bil takrat mislil, da ta prepoved bo kadaj za kmetijstvo cele Evrope tako silno važna. Ko namreč ni ne francozka in nobena druga dežela angležkega cukra dobivala, so vse te dežele res pomanjkanja cukra terpele — Napoleon je to sam dobro čutil; al modra njegova glava je našla kmali pot iz te zadrege. Ukazal je namreč učenim možem pariške akademije, naj skusijo za angležki cukrer kak namestek znajti, ker mora vendar kakih drugih domačih sadežev biti in ne samo ptuje cukreno terstje, iz katerih bi se dal cukrer narejati. Učeni možje so mislili in mislili, skušali in skušali, in najdlji so, da domača bela sladka pesa utegne namestnica unanjega cukrenega terstja biti — in kmali so se začele fabrike, ki so začele iz pese delati cukrer, ki je kolonialnemu zlo enak in se najbolje v ceni od njega loči, zakaj v Indii je dober kup delavcov pa tudi cukrene moke veliko, pri nas pa so delavci in tudi pesa dražji. Vendar se, na priliko v našem cesarstvu, toliko pese pridela, da bi imeli domačega cukra čez in čez dovolj. Za kmetijstvo je to velik dobiček, ker ostanki pri izdelovanju cukra iz pese pridejo kmetijstvu na dobro. Od konca je domačim fabrikam dobro šlo; pesa ni bila z nobenim davkom obložena, in na vsaki cent iz ptujega v naše cesarstvo pripeljane moke (kolonialnega cukra) je bila postavljena colnina s 7 $\frac{1}{2}$  gold. sr. dn. Leta 1850 je bila pesa pervikrat z davkom obložena; za cent pese so mogle fabrike plačati 5 krajc. To ni bilo veliko, in tudi pozneje na 8 in 12 kr. povikšani davek ni bil še prehud. Al leta 1857 je bil na 18 kr. povikšan in verh tega je ministerstvo še colnino za cukreno moko iz ptujih dežel pripeljano znižalo. Tako so v hudo stisko prišle domače fabrike, ki so ravno začele s pesnim cukrom si dobro pomagati.

Majhni dobiček, ki ga v takošnih okoljšinah imajo fabrike, ki cukrer kuhajo iz pese, jim tedaj ne dela dosti veselja; zraven pa je poslednjih 10 let tudi cena cukra skor za tretji del padla. Ni tedaj čuda, da se ne začenujajo nove fabrike, ker še tistim, ki so že, žuga pogin; al to bi bilo za kmetijstvo škoda velika, ker ravno te fabrike, ki delajo cukrer iz pese, so kmetijstvu in živinoreji velike velike podpornice.

V rokah previdne vlade leži prihodnja sreča ali nesreča kmetijstva od te strani. Kmetovavci in obertniki so storili, kar so storiti mogli.

## Ali so spete brane pri naših štajarskih Slovencih neznane?

Plug ali ralo in brane se ravnajo v naših slovenskih krajih po kakosti zemlje. Po ravnem polji, kjer je lahka, perhka zemlja in rahla ral, imajo kmetje majhne in lahke rala in majhne in lahke brane. Na bregih pa, kakor po Goricah in Holozah, kjer je mokra in težka zemlja, imajo velike in težke pluge in velike pa težke brane, da majhen in slab plug se ne stare v taki zmetni zemlji.

\*) Pod naslovom: „Oesterreichische Feldbausysteme, Rübenzucker- und Spiritusfabrikation vom agricultur-chemischen Standpunkte“ Prag 1859 — je spisal slavni prof. Lambl bukvice, iz katerih smo pričujoče verstice vzeli, ktere mnogo zlatih resnic zapopadajo za povzdigo kmetijstva.