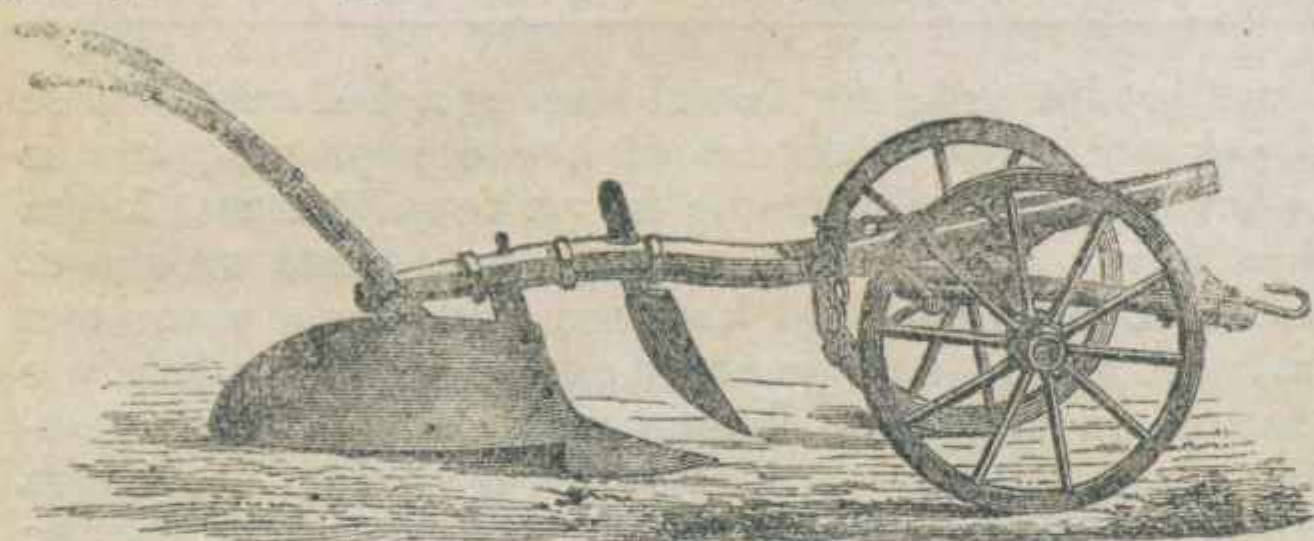


s katerim se vse bolje orati dá kakor z malopridnim navadnim kranjskim, pa tudi oratarju in živini veliko truda prihrani. In prav tako nič vredne, če ne še slabše pluge vidimo na Goriškem, kjer imajo silno okorne pluge z grozovitim lemežem, s kratko tudi leseno desko, kakor na Kranjskem in s tako težkimi plužnimi kolicami, da bi na nje lahko navalil 20 veder težki sod! — Kako vse drugačno je narejen Cugmajerjev plug z desko iz gladkega železa in lepo zavito! Kdor koli razume, kaj hoče kmetovalec doseči z oranjem, ne bo prijel za naš navadni okorni, slabo delajoči plug, in omislil si bo — če za posebno lego zemljišč ne potrebuje drugega pluga, o katerem bomo pozneje govorili, Cugmajerjev plug.

Taka drevesa, po Cugmajerjevi sistemi, izdeluje T. Bohrer v Celovcu po 12 gold. brez plužnih kolic, — s plužnicami kolicami pa po 20 gold. Plužna kolica si vsak gospodar lahko doma izdelati dá.

Gospodarji! ogledite si v tej podobi Cugmajerjev plug, kakor ga Bohrer izdeluje:



(Dalje prihodnjič.)

Salicilna kislina in njena korist v gospodarstvu.

Ni še dolgo tega, odkar imamo salicilno kislino za porabo tam, kjer hočemo v svojem gospodarstvu kako reč, ki hitro gnjije ali se kisa, čvrsto in zdravo ohraniti, na pr. meso, mleko. Priroda jo hrani v cvetih močvirnatga oslada, ki se mu tudi „medvedovo latje“ pravi (*Spiraea ulmaria*, Sumpf-Spierstaude), dalje v metilovem okisu (*Methyloxid*) zimzelenovega olja. Vendar sedaj jo kemikarji delajo na umetni način v velikih fabrikah, posebno na prizadevanje dvornega svetovalca dr. Kolbe, ki se je pridelovanja salicilne kisline na debelo poprijel leta 1874.

Salicilna kislina je brez duha pa sladkega okusa. Živalskemu životu ni škodljiva ne od znotraj in ne od zunaj. Zdravniki soglasno trdijo, da človeku ne škoduje, ako je tudi dalje časa po 1–2 grama na dan povzije, marveč še koristi mu, ker ga marsikatero bolezen varuje. V specerijskih štacunah se dobi v podobi bele moke. Ako jo hočemo raztopiti in v tekočino spremeniti, treba je, da jej prilijemo dovolj vode (na 1 delež kisline gre 300–400 deležev vode), ali v vinskem cvetu (3 deleži), ali v razgretem glicerinu (50 deležev). Tudi v samem vinu, žganjici, rumu itd. se dá raztopiti. Za navadne domače potrebe je dosta, ako jo na vodi raztopimo. Vzame se 1 liter vrele vode in v njo vržejo 3 grami salicilne moke in potem se dene vse skupaj hladit.

Kmalu sprva so kemikarji mislili, da utegne ta nova tvarina reči gnjilobe braniti in vretje ustavljati. Skušnje so to potrdile, ker so se s pomočjo salicilne kisline gnjilobe in skisanja obvarovali sadeži, meso, mleko, surovo maslo, jajca itd.

Mislimo toraj tudi svojim bralcem ustreči, ako jih s to kislino seznanimo in jim pokažemo, kedaj in kako se nje morejo poslužiti.

Poleti so gospodinje, krčmarji itd. pogostoma v velikih zadregah, ker se jim hoče meso uže v par dnevih zasmraditi. Temu se lahko v okom pride s salicilno kislino. Treba nje je le nekoliko kot moko potrositi po mesu in vribati posebno pri kosteh in ob mastnih delih. Isto se doseže, ako se salicilna kislina na vodi raztopi in potem meso v njej 20–30 minut namaka. 2 grama na 1 liter vode zadostujeta. Ako se meso — kosti in maščobe prosto — lepo razreže v kose po 1–2 kilo težke in se ti potem 10–15 minut namakajo v 40–50° R. razgreti vodi, v kateri se je primerno salicilne kisline raztopilo, ostane po 14 dni lepo frišno, če se je po namakanji v lepe sodiče spravilo. Slanemu mesu je svetovati salicilne kisline pridjati po 10 gramov na cent mesa. (Konec prih.)

Moka želodova — dobra piča za kuretino.

V ta namen se navadnega želoda nabere v jeseni, v peči posuši in potem v moko zmelje. Skušnje ušijo, da po tej moki kokoši več jajc izležejo. — Najbolje se ta piča za kuretino naredi tako-le: želodova moka se z gorko vodo podela v testó, iz tega testa se naredijo majhni, za dlan veliki hlebčki in dadó posušiti. Poklada se pa ta piča kuretini tako, da se tak hlebček na dvanajst delov razdeli in potem en del za vsako kokoš, poprej v gorki vodi omehčan, dodá navadni kokošji piči.

Gospodarske novice.

Bramba lisice in obsodba zajca in kosa.

Glasoviti naravoslovec dr. Brehm je neki dan na vprašanje: ali lisica zares zasluži, da jo človek toliko preganja, odgovoril, da ne, marveč morala bi se lisica šteti med najkoristnejše živali zato, ker lovi miši ne samo za potrebo svojo, marveč zaradi sovraštva, ki ga ima do te živali. Da lisica zajce preganja, tega jej dr. Brehm ne piše v greh, temveč v zaslugo, ker po njegovih mislih je zajec ena najškodljivejših živali, katero bi treba bilo pridno preganjati. Da napada lisica tudi domačo perutnino, temu skrben gospodar lahko v okom pride z dobro ograjo in zaprtijo. — In tako prvi današnji zoolog podira mnenje, ki je dosedaj veljalo o dveh toliko znanih živalih.

Nekaj enacega smo doživeli nedavno tudi gledé kosa. V Stuttgartu namreč je nek profesor, zatožen, da je prestopil postavo za obrambo tic pevalic, s tem, da je lovil in streljal kose za svojo zoologično zbirko, stal pred sodnijo. A sodnija ga je nedolžnega spoznala, zato, ker sta dva strokovnjaka zoologa pred sodnijo izjavila svoje mnenje o kosu, da je on ena najškodljivejših tic, ki se spomladi največ živi od tega da izpiva jajčica manjših tičic!

Hrvatski vinski sejm v Zagrebu

bo letos 17., 18. in 19. dne prihodnjega meseca marca. Več o tem sejmu, ki je prvi, ki ga osnuje hrv.-slav. gospodarsko društvo vzajemno z zbornico trgovsko, beró naši bralci v današnjem „Oglasniku“. Mi opozorujemo posebno naše vinske trgovce, naj ne prezró tega sejma, na katerem bodo našli dobra in poštena hrvatska vina na izbero, kajti to posebno je namen tega sejma, da se vinska trgovina vzame iz rok judov, kateri dobremu hrvatskemu vinu veliko škodo delajo s svojimi mešarijami.

Dobro orodje — velika pomoč kmetijstvu.

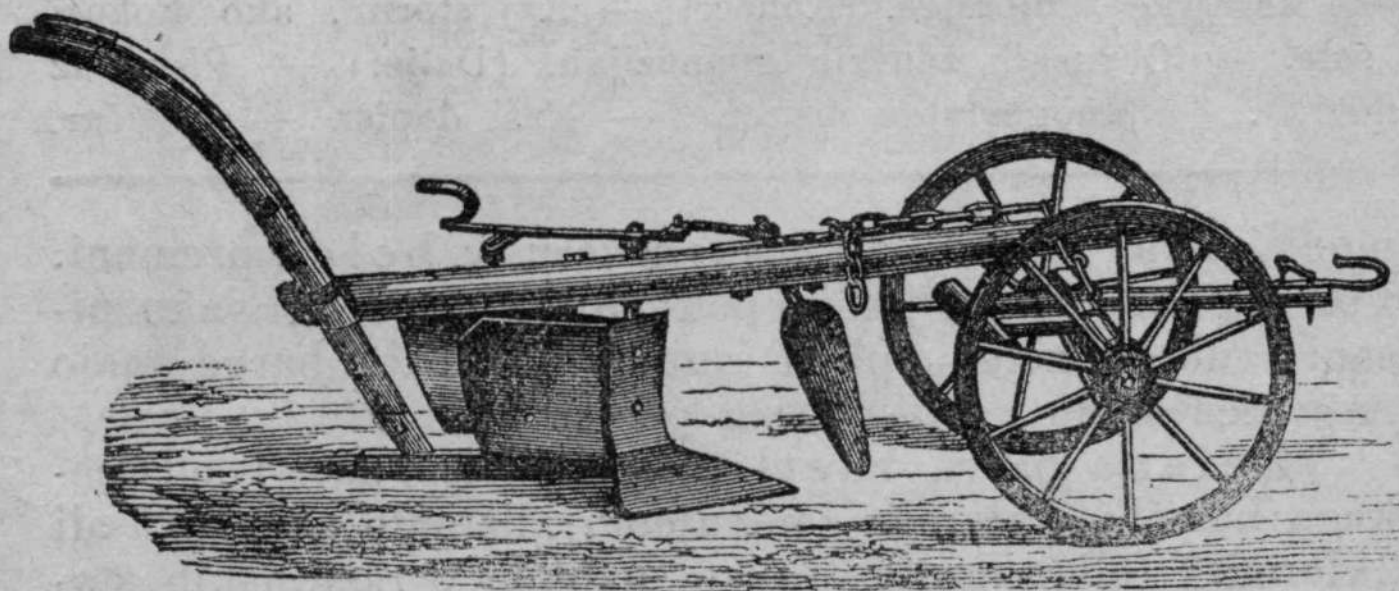
(Dalje.)

Omeniti moramo vendar, da Cugmajerjevo drevó ni prav za vsako zemljo primerno. Sleherna zemlja zahteva primerno oralo, zato tudi v isti zemlji ne more eden in isti plug služiti za plitvo ali pa prav globoko oranje.

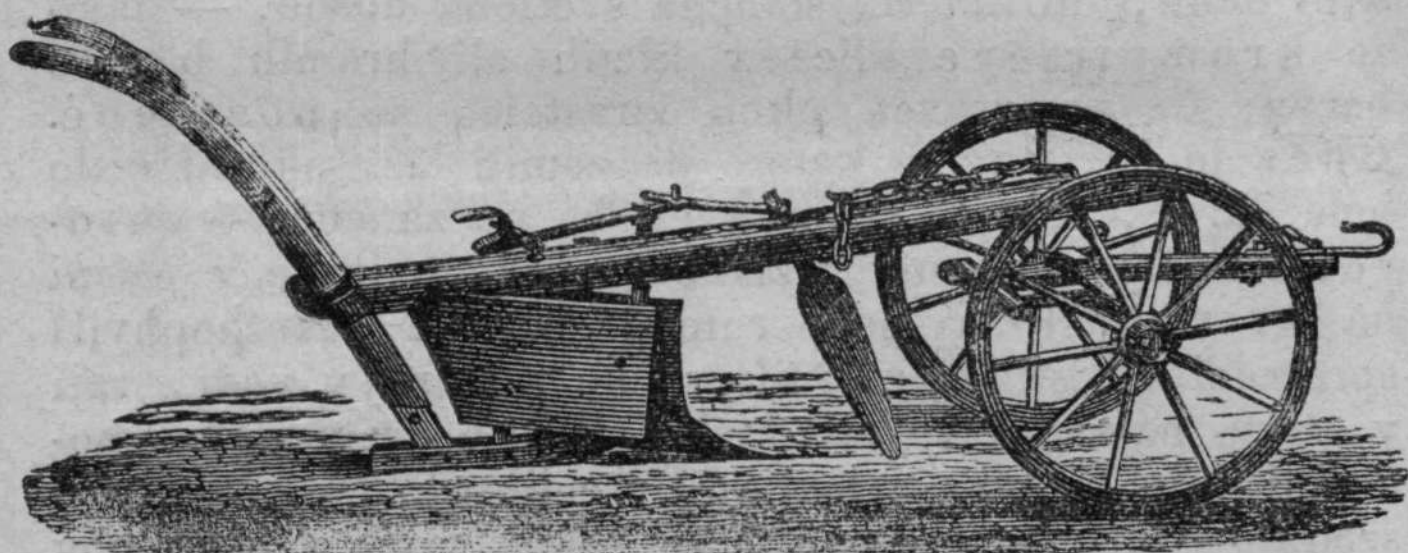
Za srednje zvezne zemlje je Cugmajerjev plug, kakor rečeno, izvrstno dober plug, za prav težko ilovno zemljo treba drugih plugov, kakor tudi za težki kameniti svet, na pr. za prvo „Vidač“, za drugi pa „Grignon“, o katerih bomo pozneje govorili.

Za hribovske kraje izdeluje gosp. T. Bohrer „obračljivo oralo“ (Kehr- oder Wendepflug), kakoršno nam kaže pridjani podobi.

Prva kaže na levo obrneno oralo.



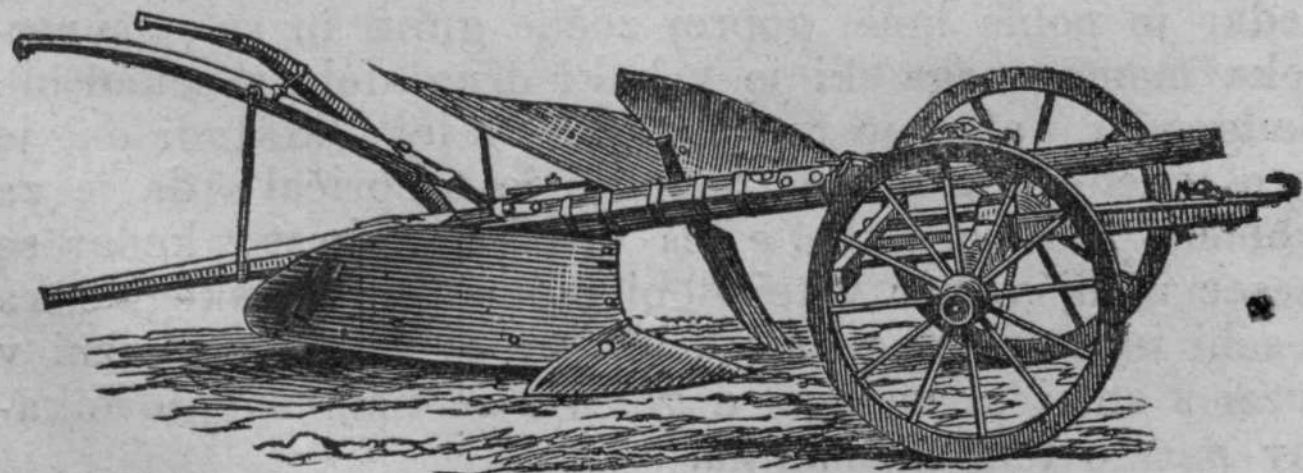
Druga podoba pa nam kaže na desno obrneno oralo.



S pripomočjo dveh vodov obrniti se more na koncéh njiv celo oralno telo. Tako dobrega obračljivega orala pač nihče drug ne izdeluje po tako nizki ceni, toliko bolje, ker to oralo kaj dobro zemljo drobi in obrača. Kjer se ima orati njiva v eno plat, je to oralo neprecenljive vrednosti.

Gosp. T. Bohrer izdeluje to oralo za 24 gold., s pljužnami vred za 32 gld. S pripomočjo nekega šravfa more se med oranjem oralo staviti tako, da manj ali več globoko orje. Oralo s šravfino pripravo velja pa 26 gold.

Poglejmo zdaj Bohrerjev „dvojni plug“ po Cugmajerjevi sistemi (Doppelpflug).



Ta plug se rabi v goratih strmih legah. On ima dva oralna telesa in 3 ročice. Z njim se lahko tudi v strminah izorje vsa njiva v eno plat, kar je v takih legah velekoristno. Enako je to oralo našemu do-

mačemu oralu, katero tù in tam rabijo in ga imenujejo „baba“. Cena mu je 20 gold. brez kolic, s kolicami pa 28 gold. (Dalje prih.)

Salicilna kislina in njena korist v gospodarstvu.

(Konec.)

Kakor meso se dá tudi mleko s pomočjo salicilne kisline več časa frišno in sladko ohraniti. Treba mu je le nekaj salicilne moke pridjati in jo ž njim prav dobro pomešati. Da je to velike koristi za gospodarstvo, priznal bo vsak, kdor pomisli, da se tako iz mleka dobi vsa smetana. Koliko se pa salicilne kisline ima vselej porabiti, to so skušnje dovolj jasno pokazale. Kdor ima za mleko klet, kjer termometer kaže toplote 14 do 16 stopinj R., in če 10 litrom mleka vmeša 2 grama salicilne kisline v podobi moke, ta bo na svoje začudenje zapazil, da mu je mleko frišno in sladko ostalo celih 12 ur dalje, kakor brez salicilne kisline. Ako je klet še bolj hladna (10 stopinj R.), ne sesede mleko celih 24 ur ne. Več salicilne kisline ko se pri-meša, dalje ostane mleko nespremenjeno. Kdor pa vzame na 1 liter mleka po 5 gramov salicilne moke, ta ga ohrani frišno v kleti s 12 — 16 stopinjami R. po 2 do 4 dni, v shrambi s 10 stopinjami R. celó 3—5 dni. Za navadne potrebe utegne dosti biti, ako se $\frac{1}{2}$ grama na 1 liter jemlje. Tako ostaja mleko frišno do 36 ur, pa ne zgubi lastnosti za narejanje smetane.

Enake in velike koristi je salicilna kislina tudi za ohranitev surovega masla (putra). V ta namen se raztopi nekaj salicilne moke; dobljena tekočina vlije se v posodo, kjer se puter gnjete. Nekateri (1 gram na 1 kilo) salicilno moko kar pri gnjetenji s putrom pomešajo. Gledati pa je, da se mešanje vrši enakomerno. Svetovati je tudi prtiče, v katere se puter zavija, namočiti v salicilno kislino.

Tudi frišna jajca moremo s pomočjo salicilne kisline za več časa dobro ohraniti. Denejo se v vodo, kjer se je poprej nekaj salicilne moke raztopilo. Ko se zopet izvzamejo, treba jih je do dobra obrisati in na hladnem hraniti.

Gospodinje, kuharice se včasih mnogo jezijo, ker jim v kuhani sadeži v steklenicah dobijo plesnivčevo kožico. Ali naj se ne jezijo več, ker si sedaj vrlo dobro pomagati morejo. Plesnivčevo kožico naj odvzamejo in potem na vrh položijo snažen papir, ki so ga bile prej namočile v salicilno kislino.

Zdravnikom rabi salicilna kislina, da gnjitje pri ranah zabranijo, vsled česar te hitro celijo.

Sploh salicilna kislina je velike važnosti, škoda le, da je sedaj še predraga. Kilogram velja 11 gold. in če se vzameta 2 kilograma, 10 gld. 50 kr. Ako še pošne in druge potroške vračunamo, stane 1 gram več, kakor 1 krajcar. Vendar mnogokrat je korist toliko, da je vsakako vredno kupiti nekaj salicilne kisline.

Po „Steier. Landb.“ iz „Slov. Gosp.“

Spomin na zaslužne kranjske sadjerejce.

(Konec.)

Leta 1868. so dobili svetinje: Pirc France, misijonar v Ameriki, Jarc Jožef, kmetijski sin v Medvodah, Volčič Anton, hlapec v dragatuškem farovžu, Fazan Jožef, gozdar v Poljanah na Kolpi, in Dežman Matevž v Radoljici; — častno diplomirani pa so bili: Tuma