

# 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 19. julija 1856.

## Gospodarske skušnje.

(Kako Amerikanci teleta redijo.) Pred nekimi leti je bil v Kartagi (Ohio) zbor kmetijski; vse se je čudilo nad štirimi, 5 in 6 mescev starimi teleti, ki so bile temu zboru na ogled postavljene.

Ko se nisem mogel dosti prečuditi ti lepo rejeni živinici — pravi de Thier, tajnik kmetijske družbe Vervietske — me nagovori neki gospod, rekoč: „kaj se tak čudite? ali ne veste, kako so izredili te teleta?“

„No — se vé da z mlekom, ovseno moko, s soljo, naj več pa z mlekom“ — mu odgovorim.

„Kaj pri vas teleta z mlekom redé?“

„Se vé da!“

„Res je, da mleko je naj naravniši živež za teleta; al menim, da mi bote pa tudi to poterjali, da manj premožnemu gospodarju ne nese to nobenega dobička, ako teleta z mlekom redí. Eden naših naj boljih živinorejcev je po mnogih skušnjah našel drugo pot, da izreja teleta brez mleka. Kaj se smejate? Družba v Masahuseta se ni smejala, marveč mu je za to znajdbo zlato svetinjo podelila. Če hočete, vam bom povedal, kako ravná.“

Na to sem zvedel kako Amerikanec ravná.

Tele sesa le tri dni. Potem ga odstavi in ga de-nejo od matere preč v drug hlev in ga redé takole: Dvé tretjini (dva driteljca) ovsa in tretjino (dritelje) ječmena zmeljejo skupej in skozi sito presejejo. Zjutraj, opoldne in zvečer dajo vsakemu teletu en polič te moke, ki so jo poprej skoz eno uro v 8 bokalih vode kuhali in potem toliko razhladali, da je ta močnik topel kakor mleko spod krave. Čez 10 dni potem začno teletu enmalo sená pokladati, v dveh mescih pa frišne klaje.

(Veliko korenje — Riesenmöhre) gospodarji čedalje bolj čislajo in ga pridelujejo čedalje več. Pa se ni čuditi temu, ker hvalijo obilni pridelk in so se prepričali, da je to korenje dobra živinska piča. Posebno dobro tekne tudi konjem. Neki gospodar je od vseh Svetih do Svečnice namesto ovsa svojim konjem pokladal korenja (vsakemu konju je dal na dan 50 funtov korenja, 6 funtov sená in 6 funtov rezance) in čeravno so skor dan na dan vozili les in so tudi družega težkega dela imeli dosti, so se vendar pri dobri moči ohranili. Časnik „Neue land. Zeit.“ pravi, da oves je sicer za konje naj bolja kerma, pa korenje ga skor popolnoma nadomestovati zamore. Veliko bolje jim tekne kot krompir. Pa tudi govedom in prešičem se dobro prileže, kateri se s korenjem popolnoma spitati dajo. Naj bi se gospodarji naši čedalje bolj poprijeli korenja in sicer tako imenovanega velikega korenja“.

(Ali je mleko čisto ali z vodo poblojeno) se lahko prepričaš, ako kapljico mleka vliješ na noht. Če ostane kapljica lepo na nohtu, je mleko čisto, — če pa se razlije čez noht, je povodeneno.

## Gospodarske novíce.

(Laška čbela.) Dolgo se je mislilo, da vse čbele so le enega plemena. Sedaj je pa gotovo, da se laška čbela zlo loči od naših navadnih. Je sicer ravno take podobe in

velikosti, pa drugač je pisana in lepša; prvi trebušni pas je rudeče-rumen; posebno matica je lepa; okoli života ima pas kakor pomeranča rumen. Pa ne samo lepša je laška čbela, tudi veliko krotkejša je; človeka ne piči drugač, če je hudo ne stisne; zato pravi vsem čbelarjem dobro znani čbelni oče, fajmošter Dzierzon, da so laške čbele tako krotke kakor da bi žela ne imele. Verh tega so še veliko pridniše in rodovitniše memo naših navadnih.

(Vsakdo si zamore penečega vina ali šampanjevca napraviti), ako vzame popolnoma zrelega rudečega grojzdiča (Ribesel) in ga spreša skozi pert. Ta izprešani sok naj se dá v lončiku tako dolgo kuhati, da se sterdi kot med. Sterjeni sok se shrani v dobro zapečateni steklenici. Ako si hočeš šampanjevca napraviti, vzemi 2 bokala naj boljšega vina in prideni mu za 4 žljice tega grojzdičnega soka v ozki podolgasti steklenici in jo zamaši potem. Vidil boš, da ti bo vino potem gomizljalo, da ga boš težko ločil od pravega šampanjca.

## Obertnijska skušnja.

(Povlak za železo, da se ga rijà celo nič ne prime in ki se kaj lepo sveti, ako se ž njim le enkrat namaže) se napravi takole: V železnem ali bakrenem kotliču ali piskru se zavrejo 4 funti smolničnega olja (Kienöl) in v tem se raztopí med pridnim mešanjem pol funta judovske smole (Asfaltgries, Judenpech) in pa pol funta kolofonije (Kolofonium). Raztopiti se mora pa to varno, da puha smolničnega olja ogenj ne vžgè. Ko se je vse shladilo, se povlak (Lak) spravi v steklenico ali flaško za rabo.

## Natoroznanski pomenki.

### Natoroznanstvo sedaj in nekdej. (Konec.)

Po H. Sander-u poslovenil M. Verne.

Ali bomo mislili, da toliko milijonov merčesov, katerih zgodovina je tako imenitna, je brez namena ali celó svetu v šibo ustvarjenih? Veliko jih je v to na svetu, da vsako gnjileče truplo poiščejo in z nenapasljivo požrešnostjo snedó. Od konjskega trupla, na primer, v kratkem nič družega ne pusté kot kosti, ki kmali potem razpadejo. Gosence bohovega kebra (Dermestes lardarius) žrejo vedno in ne nehajo, če jim tudi cela versta nesnage zad iz telesa visí. Zbirajo se na živalih, ki so velikokrat večje kot one, žrejo, grizejo in razdevajo skup, in ne popusté mertve žabe, kušarja, miši itd., dokler niso vsi mehki deli povžiti, in le terde kosti ne ostanejo.

Kako bi se nehvaležnost osramotila, ako bi narava enkrat vse zagrinjala proč vergla, naše oči okrepčala in nam ob vročem poletnem dnevu vse merčese pokazala, ki v vodi in na suhem noč in dan z živalnimi trupli in rastlinami opraviti imajo! Koliko tisuč ostanjkov razdjanih stvari, ki bi nam vsak dihlej skazilí, vsak pogled v naravo ostudili, spravijo ti delavci, ti pridni strežeti narave, če tudi ne vémo v nje veliko zakladnico, kjer so še v svoji nesnažni, razpadeni obliki živim stvarém koristni! Modra Stvarnikova dobrota redí s smertjo ene stvari spet druge, in te morajo