

NOVIČ

kmetijskih, obertnijskih in narodskih reči.

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.

Tečaj XII. V Ljubljani v saboto 25. novembra 1854. **List 94.**

Koristnost brinja.

Kdo ne pozna vedno zelenega germa, brinja namreč, in jagod njegovih, tudi lepo zelenih ali černkastih zrelih? Vreden je, da se nekoliko na-nj oziramo, ker je zares velike koristi.

Navadno brinje raste na slabem kamnitnem svetu raji kakor na dobrem; nar bolj všeč so mu gole severne sterminne apnénega skalovja; tamkaj se ga prav obilno nahaja. Kjer mu je zemlja vgodna, doraste drevesce 12 do 15 čevljev visoko. Cvetje njegovo, majhne rumene rese, prikaže se mesca majnika, in germ ima ob enem cvet, zrele in nezrele jagode; poslednje tičijo do tretjega leta na vejicah, če jih ne oberejo ljudje. Znane brinjeve jagode so okrogle, mesnate, blagodišeče; okusa so sladkotno-grenkega, ter se upotrebujejo v gospodarstvu in zdravilstvu. Rade jih zobljejo brinjevke (in brinjevke mi). Ljudje žgejo iz njih znani brinjevec, ki je prijetnejši pa zdravju bolj ugoden, kakor navadnja žganjica. Tudi za nekatere jedila so dobre brinjeve jagode, toda le ko začimba. Gnjati vodijo se nar bolje, če nad vzganimi brinjevimi vejicami visé.

Ko bi hotla kaka pridna gospodinja vkuhani sok ali tako imenovani brinjev zleček si napraviti, naj tega se loti takole:

Naj vzame nekoliko zrelih brinjevih jagod; naj jih stolče v kamnitni stopi (če nima kamnitne, je tudi druga priprava dobra), potem naj jih dene v lonec, pa vlije vrele vode na-nje toliko, da voda čez jagode stoji, in pokrije lonec, ter naj dá to kuhati pol ure pri pohlevnem ognju; potem se precedí in stlačijo se jagode močno skozi gost pertič. Sprešani sok naj se kuha na to zopet tako dolgo, da je gost kot med. Poslednjič dodá se mu nekoliko sladkorja, da je prijetnejšega okusa. Vkuhani sok naj se spravi potem v steklene posode, ktere se dobro zamaše, pa na hladnem mestu hranijo.

Taki brinjev sok ali zleček (pravi slovenski terják) je kaj imenitno domače zdravilo v mnogih težavah, kakoršne so, postavimo: kašelj, naduha itd. Vzeme se ga eno žlico polno, se raztopí v topli vodi (včasih tudi v vinu) in povžije se malo po malo.

Brinjevina je terda, žolto-rudečkasta in prijetno dišeča. Dobra je za kurjavo; kjer pa brin bolj visok in debel prihaja, se dajo dile iz njega žagati ali okovi za drugo posodje napravljati. Tako posodje sila dolgo terpi: kajti brinjevina je skorej nerazrušiva in prav gostega zerna.

Od množenja brinja nočemo ničesar omeniti, ker brinje navadno se ne seje ne redí umetno, temoč pripuša se naravi in ptičom, da zernje ali seme njegovo trosijo po goricah in ravninah, in tako to koristno drevesce vseskozi množijo. J. Š.

Gospodarske skušnje.

(*Skušnje z namakanjem koruznega semena*). V Gradcu so o tem tole skusili. Od 500 zdravih zern so namakali (v vodi) 100 zern 1 dan, 100 zern 2, 100 zern 3, 100 zern 4 dni — 100 zern pa niso namakali. Vsih 500 zern so vsadili potem na enako vižo 10. majnika.

Čez 10 dni je od teh 500 zern kalilo
57 zern, ki so bile namakane skoz 4 dni,
43 " " " " 3 " "
17 " " " " 2 " "

nobeno zerno pa ni kalilo od nenamočenih.

Čez 18 dni pa je bilo takole: vsih 100 skozi 4 dni namakovanih zern je kalilo:

96 od tistih, ki so bile 3 dni namakovane,
97 " " " 2 " "
43 " " " 1 dan "
96 pa od nenamakovanih.

Kaj se je učiti iz tega: 1) škodljivo je, samo en dan namakati koruzo, 2) seme skoz 2 dni namakovano je skor vsako drugo prehitelo. Ne-potrebno je tedaj dalje kakor 2 dni koruznega semena namakati.

(*Vnovič poterjena skušnja zoper žitnega mola*). Neki gospodar je spravi nekoliko žita v shrambo pod streho, kjer je nekoliko snopov sená in nekaj čebulje bilo. Ko je enkrat žito premetaval, je zapazil, da mol, ki ga je sicer bilo dosti v žitnici, na tem mestu ni nobene škode storil. Prihodnjega rožnega cveta je prinesel na žitni pod frišnega, dobro posušenega sená; dva mesca pozneje, to je, ob žetvi, je djal seno proč, tla žitnice pa je obribal s čebuljo, potem osul žito tje in krog in krog položil nekoliko senénih snopkov. Ne duha ne sluha ni bilo potem več od mola v njegovi žitnici. — Pomoč je lahka in poterjena.

(*Zakaj bob opušamo saditi?*) V zboru neke pruske kmetijske družbe je prof. K. Koch na vso moč priporočal bob, in pripovedoval, da je na svojem potovanji v Azii cele dežele narajmal, kjer ljudstvo skor nič družega ne vživa kakor bob, in je pri tem zdravo in močno. Kar je pri nas krompir, je tam bob. Boba je naštel 240 sort, in po skušnjah dokazal, da bob ne potrebuje ravno naj bolje zemlje. Na Virtemberskem ga sadé med koruzo. Švajcarjem je bob posebno ljuba hrana. Iz 3 delov režene in 1 dela bobove moke se speče lep in prav tečen kruh. Tudi živino redí bob tako dobro, da v tečnosti ga prekosí le koruza in pšenica — se vé da se mora pred zdrobiti ali namakati. V močni, srednjo mero vlažni zemlji naj bolje raste; na frišnem gnoji in zgodaj sajen se posebno dobro obnaša; koristno je, na 5 delov boba en del graha saditi; kadar je steblo in stročje černo, naj se žanje, pa le ob lepem vremenu, da se slama dobro ohrani, ki je za klajo več vredna kakor pšenica, režena in več družih. — Le krompir je