

Da pridno čejena, mahovja in lišajev snažena drevesa bolje rodijo, nego zanemarjena, to menda ve vsak sadjar uže sam. Treba je tudi včasih drevo otrediti pre-gostih vej.

Tudi dobra sadna plemena postanejo nerodovitna, če jim podnebje in lega kraja ne ugajata, bodisi da je kraj premrzal in preoster, ali pa pregorak.

Naj naposled še nekaj omenimo, in to je, da nekatera starejša plemena sadnih dreves začno hirati in slabejši sad roditi. To imenujejo sadjarji „starikanje“ dreves. Tako na priliko ne nahajamo sedaj toliko mošancgarjev, ki so nekdej bili zelo priljubljeni, zdaj pa so po nekaterih krajih uže celo izmrli.

Razne reči.

* **Proti raku na sadnem drevju.** Učitelj Reinecke v Schwanebeck na Nemškem, ki je izvrsten sadjar, izumil je izvrstno sredstvo proti raku na sadnem drevju. On priporoča: Izreži ves bolni les in vso bolno lubad ter namaži tista mesta z mažo od ugašenega apna. Še boljše je, če obvežeš namazano mesto trdno z ruto, da apno ne more odpasti. Čez kakega četrt ali pol leta namaži še edenkrat, a uže takrat bodeš zapazil, da se drevo zdravi. Rana se popolnoma ozdravi, ako mažo večkrat obnoviš.

* **Solnčnice,** ki so odcvele in imajo dozorelo seme, lahko prav koristno porabiš. Odreži in obesi jih na vrtu na kako drevo, na kak drog ali kaj drugega, in kmalu bodo prišli razni koristni ptiči ter si zključevali seme za živež. To pa seveda naredi se le takrat, kadar ptiči kaj drugega ne dobe in so lačni, drugače rajši jedo seme od solnčnic, nego mrčes pobirajo.

* **Znamke (etikete),** na katere pišemo imena vrstam sadnega drevja ali drugih vrtnih rastlin, naredimo najceneje tako le: Iz mehkega lesa, ki se rad lepo in ravno kolje, napravi gladke deščice, ki so po 5—10 $\frac{cm}{m}$ dolge, 1—2 $\frac{cm}{m}$ široke, ter po kako 2 $\frac{mm}{m}$ debele. Ako hočeš znamko vtakniti v zemljo, zaostri jo na eni strani, ako jo pa hočeš obesiti na drevo, naredi po enem konci primerne zareze. Na znamko piši z mehkim svinčnikom. Predno pa bodeš pisal, namaži znamko z belo ali rumeno oljnato barvo in sicer le toliko, da je barvo komaj poznati. Maži pa s prstom. Na mokro barvo zapiši potem ime. O znamkih druge vrste hočemo govoriti ob priliki.

Vprašanja in odgovori.

Vprašanje 234. Moja krava je dobila polno bradavic. Kako naj jih preženem? (M. S. v S.)

Odgovor: Ako so bradavice, ki vise na recli, preženete jih najbolje, če jih podvežete. Veče bradavice se

na vrhu nekoliko ranijo in potem žgo s solitarjeve kisline ali s čim drugim. Pri tem poslu je seveda oprezno ravnati. Velike, globoko v kožo segajoče bradavice je treba z nožem odluščiti, kar pa naj le živinozdravnik naredi.

Vprašanje 235. Večkrat po vrsti se mi prigodi, da se začno sesajoča teleta daviti in kašljati, ne da bi bila prehlajena. Tako kašljanje traja pol ure in tudi več, a potem poide, in na teletu ni nič posebnega opaziti. Kaj je to in kako zabraniti? (R. S. v T.)

Odgovor: Sesajoča teleta se igrajo z nastilom in kadar so lačna, skušajo kako bilko slame ali sena tudi pojesti. Telečjemu želodcu pa ne prija še taka krma, zato jo skuša odstraniti in sili tele na kašelj. Iz tega vzroka je prezgodnje odstavljanje tudi zelo škodljivo. Pazite, da Vaša teleta ne bodo lačna, potem se Vam kaj takega ne pripeti, ker tele ne bode sk šalo jesti neprikladne mu krme.

Vprašanje 236. Imam sodček dobrega kisa, katerega sem naredil iz mošta. Kis je bil pa le dosedaj dober, a sedaj je pa pričel postajati grenek, in bojim se, da ne bode več raben. Kako naj ga popravim, če je sploh še kaj pomoči? (J. M. v L.)

Odgovor: Jabolčni in hrušev kis nista nič kaj stanovitna in, kadar sta stara, postaneta prej ali pozneje grenka. Če ni Vaš kis uže pregrenak, popravite ga lahko, ako ga filtrujete tako le: Ker je gotovo, da za filtriranje nimate aparata, treba je, da si vso pripravo sami naredite. Vzemite lonec, kakeršni so za cvečice, ki ima namreč na dnu luknjo, vanj pa denite tanko in gosto platneno ruto, če hočete, v štiri gube zloženo. Ruta mora biti tolika, da se da čez rob lonca pregniti in pa z obezo zunaj lonca pritrditi. V tak, s platnom znotraj prevlečeni lonec naspite kakih 5 do 10 $\frac{cm}{m}$ na debelo v moko stolčenega kovaškega oglja.

Skozi to oglje pretakajte počasi kis ter ga vlivajte v sodček, ki je dobro izpran. Prav bodele storili, ako sodček dobro zažveplate, to je, če kos žvepla v njem sežgete. Ako imate veliko kisa, morate najmanj za vsakih 10 litrov oglje prementti.

Vprašanje 237. Od kod prihaja, da so moje hruške, ki so sicer debele in od žlahtnih vrst, vendar vse grintave in po eni strani razpoke. (J. K. v Pr.)

Odgovor: Navedenim boleznim Vaših hrušek je več vzrokov. Grinte provzročajo glive (majhne rastlinice), ki se vgnezdijo na površji sadja. Sadje je toliko bolj grintavo, v kolikor bolj vlažnem in megli podvrženem kraju raste. Razen tega so pa nekatere vrste veliko bolj podvržene grintavosti nego druge. — Da Vašim hruškam koža črni, oziroma rjavi, in poka, to pa prihaja od tod, ker imate vrste, ki niso prikladne Vaši zemlji in legi in niso za visoka debla, ampak le za pritlično vzgojo. — Tudi kamenitost hrušek, t. j. kadar so v hruševem mesu deli, ki so podobni drobnemu kamenčevju, ima

iste vzroke. — Da je pri nas toliko takega sadja, prihaja od tod, ker so naši sadjarji križem cepili vse vrste, od katerih so videli prav lep sad ali pa so slišali o njih lepem sadu, brigali se pa niso, s kakim pogojem rodi dotična vrsta v resnici lep sad.

Ako hočete toraj pridelovati lepe namizne hruške, cepite Vaši zemlji prikladne vrste, vzgajajte jih pritično v zavetni legi in strezite jim dobro. Vendar pa ne trdimo, da bi ne bilo tudi takih vrst, ki bi v Vašem kraju prav lep sad rodile na visokih deblih. — Grjntavost, ki prihaja od vlage, oziroma od gliv, odpravite pa, če poštupate s fino zmletim žveplom cvetje in potem sadje.

Podučne stvari.

Zemljepisni in narodopisni obrazi.

Nabral Fr. Jaroslav.

(Dalje.)

204.

Tobak v Ameriki.

Amerika je prva in glavna zemlja, kjer se največ tobaka pridelava, zlasti pa: Kuba, Portoricco, Zedinjene države, Brazilija, Domingo in Kolumbija.

Otok Kuba, ta biser Antiljskega otočja, proizvaja najboljši tobak za cigare. V trgovino dohaja tobak s Kube z dvema imenoma: tobak z zahodnega kosa se zove „Havana,“ a z vzhodnega kosa „Kuba“. Poznato je, da je Havana najboljši tobak, a mej tobakom, ki ima ime Kuba, je posebna vrsta boljšega tobaka, ki se zove „Yara“. Pravi „Yara“ se ves na otoku potroši, in kar v trgovino s tem imenom prihaja, to je samo sorodna vrsta, Najboljši tobak raste na otoku po dolinah ob rekah, in čim bližje morju pribajamo, tem slabejši je. Po dolinah je tobak izredno finega duha, perje mu je nežno in mehko, in za cigare kot nalašč. Na bregovih je tobak nekoliko slabejši, ima tudi ffo duh, ali trdo perje.

Peščena zemlja najbolje ugaja tobaku, dočim na črnej zemlji raste najslabejši tobak. Seme se poseje v grede avgusta, a septembra se mlade rastline presade na polje. Prvo perje se obere decembra ali s početka januarja. Potem požene novo perje, katero je kmalu zrelo. Kedar je perje suho, zloži se v sušilnici na kupe po 3 do 4 ^m/ visoke, in tu ima prvo vrenje (fermentacija). To traje 2 do 4 tedne. Potem se perje po veličini in lepoti prebere in v zvezke poveže. Na to se pripravi voda, v katerej so se namakali peclji od tobaka, in s tako vodo se zvezki močijo 8 do 10 ur. To delo je jako važno, ker o njem najbolje ovisi, kakošen aroma hoče tobak dobiti. Še le tako pripravljen tobak gre v trgovino. Na celem otoku pridelajo na leto do 270.000 španjolskih centov (135.000 metriških centov) tobaka. Uvoz tujega

obaka na otok je zabranjen. Tobak se po nekaj na otoku podela, nekaj pa surov v Evropo proda. Največ tobaka kupujeta Francoska in Avstrijska. Francoska jemlje navadno slabejšo robo, Avstrijska pa boljšo. Sajenje tobaka in podelavanje njegov je slobodno vsakemu na otoku. Kdor hoče napraviti cigarnico, mora prositi vlado dovoljenja in prijaviti svoj znak, ki ga hoče na škrinjice vtisniti. Vsega vkup je na otoku do 600 tvornic, in samo mesto Havana jih ima do 400. Razen velikih tvornic je na otoku cele vrste malih tvorničarjev, kateri nimajo nikakega znaka, temveč delajo za veletvorničarje. Dobre tvornice imajo vedno po toliko naročil, da jih komaj zmagujejo, zato pa izdelavajo samo fine cigare. Po velikih tvornicah v Havani dela do 20.000 oseb, večinoma možaki. Delavci so na otoku najhujši ljudje, zato imajo tvorničarji z njimi vedne sitnosti. Ako je trgategv dobra, takrat jih je težko dobiti za drage novce, a pri slabej trgatvi se sami vsiljujejo. V tvornici kadi skoro vsak delavec, in to kolikor hoče, in kedar gre domov, vsak sme vzeti malo tobaka, zato se pa večje tatvine navadno ne prigajajo. Za vzgoj delavcev je v Havani posebna šola. Navaden delavec naredi do 150, boljši delavec do 200 pa tudi 250 cigar, in za 1000 cigar dobi 21 gld. V trgovino prihajajo tri vrste havanskih cigar. Za 1000 komadov prve vrste plačajo 52 g., za drugo vrsto 40 g., za tretjo vrsto 34 g. Osobito fine vrste so še dražje. Na leto izvozijo s Havane 300 do 350 milijonov cigar. Poleg tega izvozijo tudi velike bale perja na vse kraje sveta. Najglavnejše vrste cigar, katere se po obliki in dobroti razlikujejo, naslednje so: Regalia, Imperiales, Londres, Millares, Galanes itd. No pod temi imeni prihajajo tudi cigare, katere so v Evropi narejene s perja tobakovega z drugih krajev sveta. Cigare, katere izdelujejo v Evropi od havanskega perja, navadno so slabejše od onih, katere na Havani izdelujejo, a izvedenci trdijo, da je to samo zato, ker se na Havani bolje ravna s tobakom, in ker so delavci izvedenejši.

Otok Portorica (Puerto-Rico) proizvaja tobak zlasti za cigare, kakor Kuba. Aroma temu tobaku je mnogo slabejši proti Havanskemu tobaku. Vzgoj tobaka se nahaja na Portorici v rokah siromašnih poljedelcev, kateri se za obdelavanje in pripravljanje tobaka malo brigajo, zato je tudi tobak slab. Na leto pridelajo tu samo 36 000 centov (18.000 metriških centov).

Na Domingu rodi dosta boljši tobak, in na leto ga pridelajo do 150.000 španjolskih centov. Da ga več ne pridelajo, krivi so samo politiški odnošaji.

Brazilija je začela izvažati svoj tobak še le 1848. l., in od takrat se je začela kultura tobaka izredno vzdigati. Danes pridelajo v Braziliji do 30.000 španjolskih centov, znatno več kako na Kubi. Tobak braziljski se izvažava v Portugalsko in Afriko, mnogo tudi v Avstrijo. Kupci potujejo po zemlji ter pokupljajo perje, ko je še na rastlini. Tobak je boljši in močnejši od Portoriškega.