

mi je neki mož, da doma nima kruha. Vprašal sem ga, s čim da se ljudje v njegovem kraju živijo. Odgovoril mi je, da imajo zjutraj krompir, opoludne krompir in zvečer krompir — dokler ga je kaj, potem pa hajdi s trebuhom za kruhom. Taka hrana se nikakor ne priporoča, ker je preveč enostranska. Nekoliko sočivja vmes ugajalo bi veliko bolj telesnim zahtevam. Vendar pa nam ta vzgled jasno kaže, kolike važnosti je krompir za ljudstvo. Ne le v kuhinji revežev, tudi bogatinom pripravljajo se krompir v različnih oblikah. Krompir pa nam ne služi le v hrano; ogromne množine potrebuje ga tudi industrija za izdelovanje alkohola itd. Krompir je toraj res ena prvih kmetijskih rastlin.

Iz prva ponašal se je krompir prav dobro. Ščasoma pa so se ga začele prijemat različne bolezni. Živali in rastline zajedalke začele so mu iti do živega, in človek dobival je od leta do leta manj pridelka. Posebno neka bolezen prizadevala je in prizadeva krompirju čim dalje bolj, tako da kmetovalce mnogokrat nima kaj spraviti. Komaj se je rastlina dobro razvila, pokažejo se po listji rumene pike, ki kmalu porjave in se širijo, da se cela rastlina posuši. Ljudje pravijo, da se je krompirjevec pred časom posušil. Krompir je potem droben, večinoma „črn“ in rad gnije. Vzroka temu prosto ljudstvo ne ve, marveč le toži: če bo tako dalje šlo, kmalu ne bo kaj v loncu devati.

Zakaj pa se začne krompir sušiti? Ako natančneje opazujemo tiste rjave pike, opazimo, da so posebno na spodnji strani lista obrobene z belkastim kolobarčkom. Pod večalom (povečevalnim steklom) videti je tak kolobarček sestavljen iz samih predrobnih nitok, katere preraščajo listje. To je neka glivica, podobna strupeni trtni rosi (*peronospora viticola*), katero imenujemo v rastlinstvu „(peronospora ali phytophona infestans)“ — prava zajedalka. Glivica prepreže listje s svojimi nitkastimi deli ter srče iz njega živež, in vsled tega začne listje hirati in rumeneti ter naposled porjavi, ker se posuši.

Če pomislimo, kakšno nalogo ima listje v rastlinskem življenju, takoj nam bode jasno, zakaj se potem, kadar se listje posuši, gomolji nič več ne debele. Rastlina diha z listjem, uživa zračno hrano in v njem prebavlja velik del použite surove hrane v rastlinsko snov. Kakor hitro se toraj listje posuši, ponehati morajo vsa ta opravila, dokler rastlina ne požene novega listja, ali pa celo usahne. Če požene še tisto leto novo listje, porabi velik del tistih snovi, katere hrani v sebi, ter tako zelo oslabi; če pa ne požene še tisto leto novega listja, pa živi deli v rasti zastanejo, ali pa se rastlina posuši. — Če se krompirjevec posuši, ne more več uživati zračne hrane, ne more več dihati, in nedušikasta hrana se ne more več prebavljati (upodabljati). Vsled tega se krompirjevi gomolji prenehajo debeliti in dajo slab pridelek. Toda nesreče ni še konec. Nitke na listji so dozorele, napravile tros (glivično seme). Tros pade na zemljo in v vlagi se obudi v novo življenje ter okuži

tudi krompirjeve gomolje. Kakor je prej glivica prerasla listje, tako prerašča sedaj gomolje in provzroči najprej trde grče, potem pa rjave proge, ki se čim dalje bolj širijo, naposled pa krompir začne gniti. Krompir „počrni“ in segnije, in tako smo še ob ta uborni pridelek.

Mnogo se je poskušalo in pisalo o tej najhujši krompirjevi bolezni, pa dolgo brez uspeha. Sredstva zoper njo niso mogli najti, in — kolikor je meni znano — nobena knjiga ne navaja kolikor toliko zanesljivega sredstva zoper njo. Kar nanese slučaj, da se pokaže modra galica (bakreni vitrijol) kot izborna sredstvo zoper strupeno roso na trti. To je izpodbodlo nekatere, da so poskušali s tem pripomočkom tudi krompirjevi bolezni priti do živega, in posrečilo se jim je, tako da so z uspehom lahko zadovoljni. V nastopnih vrsticah podati hočem svojim rojakom uspehe nekaterih poskusov, katere sem nabral tam, kjer so se poskusi vršili, toraj so tudi popolnoma zanesljivi. Seveda se poskusi še nadaljujejo, in na več krajih bil sem sam navzoči, ko so škropili krompir. O dobrem uspehu teh poskusov priča tudi to, da se je že tudi ljudstvo po nekaterih krajih poprijelo škropljenja krompirjevega z modro galico in apnom.

Na posestvu kmetijske šole v Šmihelu na Tirolskem škropili so l. 1889. krompir dvakrat: prvič, ko je bil kakih 20—25 $\frac{1}{2}$ m visok, in drugič tri tedne po prvem škropljenju.

Neškropljeni del dal je 105 q, škropljeni 212 q pridelka, in med krompirjem od neškropljenega dela bilo je mnogo več črnega, nego med krompirjem od škropljenega dela.

Škropili so s tekočino ter so na 1 $\frac{1}{2}$ l vode raztopili 1 $\frac{1}{2}$ g modre galice in primešali $\frac{1}{2}$ $\frac{1}{2}$ g apna.

Na posestvu kmetijske šole „Rütti“ v kantonu Bernu v Švici škropili so z različnimi tekočinami. Navesti hočem le poskuse z modro galico in apnom. Nekaj oddelkov škropili so po trikrat, nekaj pa samo edenkrat.

Koder so škropili trikrat, škropili so prvič 21. junija 1889 s tekočino ter so na 1 $\frac{1}{2}$ l vode vzeli 3 $\frac{1}{2}$ g modre galice in primešali ravno toliko apna. Drugič so škropili 11. julija z ravno tako tekočino. Razločka med škropljenim in neškropljenim krompirjem ni še bilo opaziti. 26. julija škropili so tretjič. Na 1 $\frac{1}{2}$ l vode pa so vzeli 4 $\frac{1}{2}$ g modre galice in ravno toliko apna. Bolezen se je začela prikazovati pri vseh vrstah krompirja, pa posebnega rasločke med škropljenim in neškropljenim delom ni še bilo opaziti. 17. avgusta imel je škropljeni del vse drugačno lice od neškropljenega in ravno tako 28. avgusta.

(Konec prihodnjič.)

Vprašanja in odgovori.

Vprašanje. 180. Blagovolite razjasniti, kako je ravnati s češpljami odmenjenim za slivovec? (J. P. obč. svetovalec v D. pri Kopru.)

Odgovor: Na to vprašanje odgovarjamo Vam obširno s člankom, katerega je pred mnogimi leti objavil gospod vodja R. Dolenc: „Kako slivovec kuhati.“ Kuhanje slivovca je po deželah, koder dosti sliv pridelujejo, že od nekdaj v navadi. Največ slivovca, pa tudi najboljšega napravljajo v Sremu, Banatu, Slavoniji, Bolgariji in nekoliko tudi na Hrvaškem. Tudi pri nas ga kuhajo ob takih letinah, ob katerih se češplje dobro obnesejo, toda naš slivovec se ne more nikdar z onim zgoraj omenjenih dežel primerjati. Vzrok temu je prvič to, da pri nas ne puščajo češpelj, da bi popolnoma dozorele, drugič so pa tudi vse priprave za kuhanje slivovca jako pomanjkljive. Ako hočemo toraj dober, močen in aromatičen (dišeč) slivovec narejati, neobhodno je potrebno, da puščamo češplje toliko časa na drevju, da se začnejo grbančiti in veniti. Ako češplje poprej otresemo, ni se nadejati dosti pa tudi ne dobrega slivovca; kajti s prezgodnjim otresanjem se preneha v češpljah napravljati tako imenovano eterično olje, katero se v dobro dozorelih češpljah nahaja po majhnih celicah in slivovcu daje prav prijeten duh. Neha se pa tudi delati sladkor, iz katerega se pri kipenju ali vrenju slivovca dela moč ali tako imenovani cvet. Da je temu res tako, ni nam treba nobenih kemičnih preiskav, kajti znano nam je, da se ravno med zorenjem kaj lep in prijeten češpljev duh popolnjuje; potrjuje nam pa tudi jezik, da zorenje češpelj ter tudi vsakega drugega sadja obstoji v tem, da se sadna kislina spreminja v sadni sladkor. Ravno s tem, kar sem tukaj omenil, pa je tudi dokazano, da je misel nekaterih kmetovalcev, ki menijo, da se dobi potem manj slivovca, ako češplje uvenejo, popolnoma napačna, kajti z vrenjem gre v izgubo le voda, katere gotovo ni škoda. Ako toraj češplje popolnoma dozore, gotovo je že veliko storjenega, da dobimo dobrega slivovca, vendar pa ne še vse, ker poleg vsega tega je slivovec še lahko prav slab, ako namreč pri daljnem podelovanju češpelj ne ravnamo prav. Kadar smo češplje otresli, pride, kakor nam je znano, najprej na vrsto kipenje ali vrenje, katero je ravno tako važno, kator zadostno dozorenje, o katerem sme poprej govoriti. Toda žal! ravno pri nas se kipenje češpelj jako slabo pospešuje, in to je glavni vzrok, da se iz drugače popolnoma dobrih češpelj vendar slab slivovec dobiva. Že iz tega se tedaj lahko umeje, da ne more biti nikakor prav, ako se ne le od naših priprostih kmetovalcev, ampak še celo od bolj izobraženih gospodarjev namesto kipenja, dostikrat sliši izraz gnijenje. Prav za prav se pa tudi s tem izrazom nobeden ne zlaže, kajti ne da bi umno skrbeli, da bi češplje kipele, dostikrat jih puste v odprtih kadeh, da se kisajo in gnijo. Ako tedaj želimo, da bi se naš domač slivovec lahko meril s tujim, kakor na pr. s sremskim, treba je, da Sremce posnemamo. Sremci gotovo dobro vedo, da kislec privrhnih češpelj skioa in da gnilec skisamim češpljam ne prizanese, marveč jih spremeni v smrdljivo gnilobo, katera spodnje še nepokvarjene češplje okuži, kakor hitro namreč ž njimi pride v dotiko. Zategadelj pa Sremci popolnoma

zrele češplje z lesenimi tolkači prav dobro zmečkajo, tako da se tudi koščice zdrobe, ter na ta način zdrozgane pomečejo potem v primerne sode, katere pokrijejo s pokrovom in vse razpoke z ilom prav dobro zamažejo. V pokrov izvrtajo po dve luknji, v katere se vtaknejo primerno zaključene vrelne cevi ali pa nalašč zato narejena stekla (Gährrohren oder Gährgläser), da med kipenjem nastajajoči plini, kakor so na pr. ogelna kislina in drugi, lahko izpuhte in zrak ne pride do češpelj. Tako napolnjene in pripravljene sode postavijo naposled v hladne kleti, ali jih pa zakopljejo v zemljo, da se kipenje vname in polagoma vrši. V kakih petih tednih je vrenje pri kraji, in lahko se s kuhanjem prične. Razloček med tako uravnanim pravim kipenjem in pa navadnim se pri odmašenju sodov takoj lahko zapazi, kajti kakor hitro se sodi odmaše, videli bomo, da po starem ali navadnem načinu žonta smrdi, po ravno navedenem pa prav prijetno in dobro diši. Za kuhanje imajo po nekaterih krajih, koder namreč slivovec tako rekoč po fabriški pridobivajo, posebne kotle in druge enake priprave, o katerih nam pa ni treba govoriti, ker te vrstice niso namenjene fabrikantom, ampak le našim prostim kmetovalcem, katerim navadni žganjarski kotli popolnoma zadostujejo. Opomniti pa vendar moramo, da je pri kuhanju slivovca vselej velike pozornosti treba. Paziti se namreč mora, da se žonta ne prismodi, kajti če bi se to zgodilo, zadobi slivovec jako neprijeten duh, in ves dober uspeh je potem pri kraji. Da se tedaj kaj takega ne zgodi, treba je, da se počasi kuri, kar je tudi zategadelj do bro, da slivovec prehitro ne teče in se iz cevi ne kadi, kajti drugače bi veliko eteričnega olja izpuhtelo v zrak. Da se eterično olje pridržuje, treba je tudi na to gledati, da se cevi vselej nekoliko ohlade. Toliko o kuhanju slivovca z zagotovilom, da ne bo naš domač slivovec, ako se bo v prihodnje po tukaj navedenih pravilih pripravljaj, kmalu v dobroti približal sremskemu slivovcu.

Vprašanje 181. Kdaj in kako je dobivati seme od črne jelše. (St. K. pri sv. M. na Štajarskem.)

Odgovor: Jelša pokaže cvetje že jeseni, a šele zgodaj spomladi razcvete se popolnoma. Seme dozori oktobra meseca, in tuko, kadar dozori, mora se nabirati, da po zimi ne izpade. Dobi pa se jelševo seme iz češarkov kakor iz češarkov drugih dreves, in poseje se redko spomladi, in sicer ko leži še sneg, da se vidi, če ni preredko ali pregosto sejano. Za eno oralo se potrebuje 8 do 10 funtov semena. Večidel pa se sadijo le mladice po štiri- do šestletne, ker seme posebno od črne jelše rado pogine, ko se vseje v mokrotno zemljo.

Vprašanje 182. Kako se dobi iz zrelih jagod navadnega bezga dobra žganica, ki tudi rabi za zdravilo? (St. K. pri sv. M.)

Odgovor: Iz bezgovih jagod se kuha žganje enako kakor iz brinovih; dobro blago bode pa le tedaj izdelali, ako prvo žganje še enkrat prekuhate.