

# NOVICA

## gospodarskih, obertnijskih in narodskih stvari.

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 XIII.

V Ljubljani v saboto 28. aprila 1855.

List 34.

### Jams ali kitajski krompir.

Že v 7. letošnjem listu smo povedali svojim bravcem od neke za Evropo nove korenike, katero v Kini pridelujejo in uživajo kakor pri nas zdaj krompir, kateri je pred 290 leti tudi iz ptujega, iz Amerike, v Evropo in kakih 200 let pozneje še le v naše kraje prenešen bil.

Ker se je začela temu novemu sadu, ki se po domačem imenu Jams imenuje, v mnogih kmetijskih časnikih velika hvala peti in se res od mnogih verjetnih ljudi pripoveduje, da bi utegnil jams kadaj tudi nam kakor krompir prijeten biti, hočemo od njega kaj več povedati tudi našim gospodarjem; morebiti ga bomo že drugo leto za poskušnjo sadili tudi pri nas. Če je ta kitajski sad res tako dober, kakor ga hvalijo, ne bomo menda 200 let potrebovali kakor je potreboval krompir, kterege so mogli našim očetom z veliko silo vriniti!

Angleži so si naročili letos nekoliko tega krompirja naravnost iz Kine, in od tega je avstrijski poslanec v Londonu grof Colloredo 12 krompirjev na Dunaj poslal, ki so bili takole razdeljeni: 3 so dobili svitli nadvojvoda Joan v Gradec, 3 je dobil višji oskerbnik cesarskih grajšin vitez Pfusterschmied, 2 vodja c. k. botaniškega verta Fenzel na Dunaji, 2 c. k. verinarska društva na Dunaji, 2 pa baron Sina.

Gosp. Montigni, francozki konzul v Šangaji v Kini, je bil prvi, ki je, ker je vidil in sam pokusil ta sad pri Kitajcih, ga priporočil Francozom, naj ga poskusijo, ker po njegovih mislih je tako dober kakor krompir.

Poskusili so ga res saditi, in tole so zvedili:

1. Po okusu in tečnosti je enak krompirju; profesor Decaisne terdi celo, da ima več sladkornega v sebi.

2. Pridela se ga veliko več kakor krompirja, in ni boleznih podveržen.

3. Tudi v taki pešeni in slabi zemlji se dobro obnaša, ktera ni za noben drug sad.

4. Prav lahko se dá zaploditi in pomnožiti.

5. Po več let zamore v zemlji ostati, in vendar ne gnije, marveč še debeleji in tečniši prihaja.

6. V kletih (keldrih) ali šupah se dá hraniti, in ene mesce pozneje kakor krompir začne izrašati.

To so pač dobre in lepe lastnosti. Bog daj! da bi se vse od kraja tudi povsod poterdile.

Sadili so ta krompir sred mesca aprila (malega travna), ako se ni bilo več ponočne zmerzline bati, celega in na kosce zrezanega, posebno takega, ki je po 20, 24 noter do 28 lotov vagal. Frišen gnoj mu ne tekne, prileže se mu pa mešani gnoj iz polovice persti, polovice pa preležanega gnoja.

Da se jams tudi v precej merzlih krajih dobro obnaša, se bere v kitajskih bukvah „Nong-sang-Tsi-Yoo“ (to je, v bukvah gospodarstva), ker stoji tole: jamsa ne sadi pred kakor v drugi polovici aprila in kopaj ga v drugi polovici oktobra, ko je zemlja

že zmerzovati začela. Iz tega se vidi, da v severnih krajih Kitajskega je še bolj merzlo kakor pri nas.

Mnogotere kemijske preiskave tega sadu so razodele, da v 100 delih ima 16 delov moknatega (štirke); krompir ima, če je dober, res moknatega enmalo več (20 delov), pa jams ima še eno posebno stvar v sebi, ki mu veliko tečnost daje. Če se ta korenika zreže v majhne platnice in posuši, se dá v moko zmleti, ki se za kruh porabiti dá.

Iz te preiskave je tedaj očitno, da sta si krompir in jams prava brata, le s tem razločkom, da uni je v Ameriki, ta pa v Azii doma. Od znotraj je jams bel kakor sneg in je kuhan in pečen dober. Skuha pa se na pol hitreje kakor krompir, tedaj se pri njem tudi derv prihrani. V tem ga pa še posebno prekosí, da jams celo leto popolnoma dober ostane.

Gosp. Montigny pripoveduje, da Kitajci, ta sad izkopovaje, vse drobnejše korenike mečejo na stran in v jamo, ktero s slamo pokrijejo in potem plast parsti čez njo veržejo; spomladi jih vzamejo ven in položé v pripravljene grede, kjer kmalo dolge štible poženejo; kakor hitro te 6 pavcov dolge zrastejo, kar se zgodi v 4 ali 6 tednih, vzamejo korenike iz teh gred in jih presadé na polje, ktero izorjejo ali skopljejo v globoke razore pa naj manj 12 pavcov visoke brazde. Na grivi brazd skopljejo z matiko plitve jame in v te položé podolgoma koreniko s štiblami vred, katerim le perje potergajo; korenike in štible zagrebejo s parstjo.

Tako ravnajo ž njim na vertih. Na polji pa ravnajo takole: Njivo globoko izorjejo in visoke brazde napravijo; v razore pokladajo za čevelj saksebi manjše korenike, ktere do jeseni rastejo in po funtu težke zrastejo. V jeseni jih skopljejo le toliko, kolikor jih potrebujejo za zimo; vse druge pusté v zemlji do spomladi.

### Nekaj iz občnega zbora dunajske kmetijske družbe.

20. dan t. m. je bil občni zbor kmetijske družbe na Dunaji.

Gospod predsednik knez Adolf Schwarzenberg je zboru razodel, kako očitno so se dohodki njegovih grajšin pomnožili, kar je začel manj žita sejati, namesto njega pa klaje pridelovati in pridno spravljati vse, iz česar se dela gnoj. Gosp. vitez Kleyle, ministerialni svetovavec, je temu pristavil, da, ker se veliko veliko preveč v našem cesarstvu žita seje, ktero polje zlo izpiva in slabi, smo zdaj tako deleč že prišli, da nimamo žita v ptuje dežele na prodaj pošiljati, živine pa moramo iz ptujih dežel kupovati. Ta nadloga se pa zamore le odverniti, ako bojo gospodarji le polovico svojega zemljiša za žito, polovico pa za klajo obračali, ker le z obilnim pridelovanjem živinske klaje se zamorejo kmetije dobro na noge spraviti. Kadar bo več klaje, bo kmali več živine, in živinorejo v doljni Austrii povzdigniti, je vis. ministerstvo dunajski družbi dovolilo 3000 fl. za da-