

NOVICE

kmetijskih, rokodelnih in narodskih reči.

Odgovorni vrednik *Dr. Janez Bleiweis.*

Tečaj IX.

O sredo 18. rožnika (ranoletna) 1851.

List 25.

Polétni večer.

Pri Janšavim ulnjaku *) 15. večer rožnika 1828.

(Iz zapuščine rajniga Jož. Zemljata.)

Gléj! škerlát gore prevléče
Kader jame se mračit',
Posmehvaje Hesper meče
Iz potoka zlati svit.

Trate zapusti zeléne,
Zadnjikrat zasúče bič,
Ter vesel domú prižéne
Jožik sitih ove tropič.

Žlahten hlap večérna rôsa,
'Z mnogih rožic izbudí,
Škoda, da bo kmalo kôsa
Atropa njih kratkih dní!

Tam na njiv' klasí šeptajo
V pokoju véčera,
Skor bi misli, da kramljajo,
Kak jih zaljša Cérera.

V rajni čistih sap tihoti,
Listi jagnjeda šumé,
Vsa natvora je v lepoti —
Tičice le sladko spé.

Razun murna v zelenjadi,
Dije v miru slednja stvar,
Sam on pesem po navadi
Vbira Stvarniku v dar.

V hlad Cefira izdihujem,
V pevskim duhu jaz gorím;
P'jan veselja premisslujem:
Alj na svét' alj v raj' živím.

Rujava mèrva,

ali kako na več krajih Tiroljskiga z mèrvo ravnajo.

Na več krajih Tiroljskiga vse drugač po košnji z mèrvo ali senam ravnajo, in to ravnanje močno hvalijo, ktero se v dveh rečéh od navadniga loči, namreč 1) mèrva se ne spravi do dobrega posušena domú, ampak vlažna (fajhtna), 2) mèrva se ne suší na zraku in soncu, ampak na kupu po svoji lastni vročini.

Marsikteri, pervikrat to slišaje, se bo nad tem začudil, in se bo bal, da bi se mu po takim ravnanju vsa mèrva ne spridila, — ali to je prazna skerb; le prav se mora ravnati, in veliko več in boljši mèrve se pridelava, po skušnjah v Tiroljskim kmetijskim tedeniku razglašenih.

*) Kakih 30 korakov od tako imenovane nove cerkve v Breznici na Gorenskim stoji še čebeljak našiga rojaka, Antona Janšata, ki je v čeljarstvu tako slovil, da ga je cesarica Marija Terezia clo na Dunaj za učenika čeljarstva poklicala. Vred.

Dobiček, ki ga ta šega pri mervi da, je: 1) veliko časa in dela se prihrani; pri navadni šegi se mora pokošeno senó o lepim vremenu 2 ali 3 krat na senožeti obračati, o slabim pa še večkrat; če dež pride, ko je že merva suha in za domú peljati pripravljena, se mora delo iznova začeti. Rujava merva se zna o prav lepim vremenu o enim dnevu kositi in domú peljati, — o 2 dneh pa vselej, ako le ne dežuje. Pred 3 léti smo mèrvo od dveh zjutraj do desetih kosili, popoldne ob dveh že domú peljali in nikdar tako lepe in tečne merve vidili. Tako smo jo takrat tudi z otavo zadeli, med tem, ko so naši sosedje, ki so jo ob enim z nami kosili, s sušenjem na senožeti v dež prišli, in o treh tednih še le suh gnoj, namest otave, pridelali *).

2) Se veliko več in bolj tečne merve pridelava; vsak kmetovavec vé kako pri mervi na senožeti do dobrega posušeni, cvetje, séme, in peresca (seneni drob) odletvajo, ki so veliko tečniši, kot bilke; vsak vé, koliko merva tistiga prijetniga duha (aroma) po takim sušenju spuhiti in pogubi.

3) Se veliko prostora prihrani; vlažno potlačeno senó na pol manj prostora potrebuje, kakor suho.

4) Živina tudi rujavo senó raji jé, kakor vsaktero drugo, ki je za mléko, mesó in delo tudi tečnejši od navadniga sená, — 80 funtov rujaviga sená toliko zda kakor 100 navadniga.

Kako se je pa o košnji ravnati, da se pridelava tako hvaljeno rujavo senó?

Namesto da se na senožeti ali v kozolcih popolnoma in do dobrega posušeno senó domú spravi, kakor je navada, se pustí pokošena trava na senožeti le toliko posušiti, da je, kakor pravimo, seno na pol suho, to je, cvetje, peresca in séme se mora pri košnji, pri nakladanju na voz in skladanju z voza še terdno bilk deržati in ne odpadati. Ali je eno mervico bolj vlažno (fajhtno), nad tem ni ravno veliko ležeče — le trava, clo nič osušena, ne smé biti.

Kadar se tako senó domú spravlja, mora en človek sosebnó na to gledati, da se senó na kupu terdo stlači (auf dem Stosse festgetreten). To delo je scer težavno, ker imajo delavci pri neprenehanim tlačanju silno vročino prestati; toliko bolj je potreba, da je vodnik tega dela vedno pričujoč, in da včasih sam poskusi: ali je kúp že dovolj terden ali ne. Preterden ni nikdar, — prerahel je pa, ako se zamore od strani v kúp noter seči.

Terji ko je kúp, toliko hitrejši se greje, in toliko popolniji se vsa vlažnost (mokrota) iz sena izžene, da postane suho in perhko. Delavci morajo zato neprenehama in povsod enako tlačiti, zakaj če le enkrat postojé, se ta lega po tem ne da več tako ter-

*) Pri nas, kjer imamo kozolce ali stoge, se temu vbranimó, da mèrvo in otavo v kozolcih sušimo. Vred.