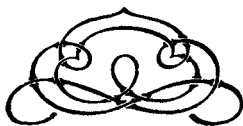


Nasveti za hišo in dom

Po raznih virih priredil

I. Majdič



Ljubljana, 1917

Založila Katoliška Bukvarna

Tiskala Katoliška Tiskarna

A. Nasveti za gospodarstvo.

Setev ajde. Pri nas sejemo ajdo po strnišču okoli sv. Jakoba. Gorjanci pa jo sejejo kot zgodnjo ali prašno ajdo v drugi polovici velikega travna, ko se ni treba več bati poznih slan. Za ajdo je treba dobro obdelane in čiste zemlje. Pripravimo jo s tem, da strnišče preorjemo in zemljo z brano dobro zrahljamo. Hlevski gnoj ne ugaja ajdi; na svežem gnoju raste prebujno in rada poleže. Na vsak način pa mora imeti zemlja še dosti moči od prej, kajti na izdelani zemlji ne more ajda dobro uspevati. Za ajdo se priporočajo tudi umetna gnojila, ki prav koristno vplivajo na tvorbo zrnja. Zlasti na peščenih tleh in na mahovju so dobra taka gnojila. Za 1 ha se priporoča sledeča gnojitev: 100 do 200 kg žveplenokislega kalija in 300 kg superfosfata kostne moke. Kjer je v zemlji dosti kalija, tam se lep uspeh doseže tudi z 200 kg amonijak-superfosfata ali pa z 200 kg superfosfata in 50 kg čilskega solitarja. Kaj dobro vpliva na ajdo tudi pepel, katerega je treba ravnотako, kakor umetna gnojila, po strnišču raztrositi in podorati. Ajdo je treba sejati ob suhem vremenu, tako da se za brano kadi. Za seme se mora jemati najlepše zrnje, ne pa praznih »babic«. Seme bodi celo, ne pa razpokano in razbito. Ajdovo seme ostane 2 do 3 leta kaljivo, vendar je najbolje, da rabimo seme zadnjega pridelka. Za 1 ha potrebujemo 100 do 150 l semena. ki naj se plitvo zavlači. Na peščenih tleh ga je treba dobro povaljati.

Kako se oskrbuje ajda? Ajda kali zelo hitro in potrebuje med rastjo le ugodnega vremena, da nam dobro obrodi. Izkrajja ji je treba gorkega vremena, kakor hitro

se razvije tretji list, pa vlažnega. Ob cvetju ji je treba zopet mirnega in suhega vremena in ravnotako, kadar zori.

Žetev ajde in njen pridelek. Ajdo moramo požeti, kakor hitro je večina zrnja zrela ne glede na to, ali se nahaja na češuljah še kaj cvetja ali ne. Ajda zori namreč zelo neenakomerno in ker se rada osiplje, ne smemo odlašati z žetvijo. Pri nas jo žanjemo v pričetku kimavca. Požeto ajdo je treba povezati v drobne snopiče, ki se suše zunaj na njivi, še bolje pa v kozolcih. Če jih sušimo na njivi, jih moramo zložiti po dva in dva skupaj v dolge razstavke. — Pri ajdi je pridelek kaj različen; včasih je prav bogat, večkrat pa tudi prav slab. Na 1 ha se pridela povprek po 12 do 17 hl zrnja in 15 do 25 metrskih stotov slame. 1 hl ajde tehta 63 do 64 kg, pa tudi več in manj, kakor je namreč ajda obrodila.

Kdo hoče imeti lepo ajdo? Na to vprašanje se bodo gotovo vsi oglasili z »jaz«. Dobro, imel jo boš, če boš ravnal takole: Preden orješ za ajdo, potrosi po njivi nekoliko superfosfata in kalijeve soli. Če si ta čas zamudil, pa potrosi ta umetna gnojila po zorani zemlji. Na en oral (malo več kot poldruga njiva) vzemi približno dva stota superfosfata in en stot kalijeve soli. Če pride dež, boš imel brez dvoma lepo ajdo, tako da se ne boš kesal majhnih stroškov.

Kdaj je najbolj potrebno dajati živini klajno apno?

1. Pokladajte ga tačas vsem živalim, kadar jih hranite s prazno krmo (slama, kislo seno, pleve, koruznica, korenstvo itd.). 2. Dajte ga vsem brejim samicam, t. j. kravam, kobilam, prasicam in ovcam, ker one ga potrebujejo za utrditev mladičevih kosti. 3. Sesajočim in sploh mladim živalcam je klajno apno posebne koristi. 4. Dajajte ga tudi molznim kravam in doječim samicam sploh, ker z mlekom gre iz telesa dan za dnevom mnogo apna in fosforove kisline, kar se mora telesu nadomestiti. 5. Ko začno živali les glodati, jesti cunje, piti gnojnico itd., tedaj jim je klajno apno neobhodno potrebno. 6. Sploh pa dajanje klaj-

nega apna ne škoduje, čeprav bi ga bilo dovolj v klaji in ga ne bi telo potrebovalo; kar ga je odveč, to gre v gnoj in je torej gnoj boljši. — Na dan dajte odraslemu govedu 25—50 gramov klajnega apna (1—2 žlici in še čez. [V srednje veliko jedilno žlico gre 20—25 gramov, v kavno žličico pa 7—8 gramov klajnega apna]), konju 15—20 gramov (okroglo 1 žlico), staremu, velikemu prašiču 10—20 gramov, teletu in zrebetu 8—15 gramov, jagnjetu in pujsku 3—6 gramov, psu po velikosti $\frac{1}{2}$ —4 grame, kokoši $\frac{1}{2}$ — $\frac{1}{3}$ grama. Čeprav bi dobilo živinče tudi nekoliko več klajnega apna, nič ne škodi, seveda izredno mnogo se ga ne sme dajati. — Klajno apno dajajte v vodi, na mleku ali pa ga pomešajte med vlažno (poškropljeno), oziroma kuhano ali poparjeno krmo. Prvih 8—14 dni v začetku pokladanja razdelite celo porcijo v tri dele in dajte en del zjutraj, drugi opoldan, a zadnji zvečer; ali pa dajte od početka nekoliko dni samo pol porcije, dokler se živina ne privadi apnu. Poleg tega je priporočljivo dajati klajno apno 8—10 dni, za tem pa 2—3 dni prestat; kasneje ga je treba pokladati vnovič 8—10 dni, a 2—3 dni ne itd.

Nekaj o klajnem apnu. Veliko bolezní naše živine ima vzrok v tem, ker dobiva živina s klajo premalo rudninskih soli, t. j. ker ima krma v sebi premalo teh rudninskih snovi. Zraven drugih redilnih delov (beljakovine, tolšče itd.) morajo biti namreč v živalski krmi tudi potrebne rudninske snovi. Te snovi, ki so v določeni množini v živalskem telesu neobhodno potrebne, so sledeče: apno, fosforová kislina, sol, železo, magnezija, kalij in še nekatere manj važne. Doslej navedene bolezní se pojavijo zategadelj, ker nedostaja v klaji potrebnega apna in fosforove kisline. Brez navedenih rudninskih soli ne more žival dolgo živeti. Izkušnje so pokazale, da mora živinče sčasoma poginiti, ako ne bi dobivalo s klajo prav nič rudninskih snovi. Ako pa ima krma samo nekoliko, in sicer manj rudninskih snovi v sebi, kakor jih telo potrebuje, tedaj začne dotična žival

slabeti in bolehati ter bi morala sčasoma poginiti, če se ne bi krma izpremenila, oziroma če se ne bi začele dajati kot nadomestilo rudninske soli. Največkrat nedostaja v krmi apna, fosforove kisline in soli. Če se nahaja v klaji premalo apna in fosforove kisline, takrat obole izkrajja kosti, pozneje pa celo telo; če je pa nasproti temu v njej premalo soli, tedaj se ne more prebava izvrševati pravilno in vsled tega oboli dotično živinče. Te bolezni pa se lahko zabranijo s tem, da se daje živini klajnega apna (fosforovokislega apna) in pa živalske ali kuhinjske soli. Klajno apno je bel, nedišeč, iz odbranih kosti nalašč za poklajo domači živini pripravljen prašek, ki ima v sebi dovolj apna in fosforove kisline. Na suhem prostoru se drži dolgo nepokvarjeno. Cena mu je nizka — okoli 25 vinarjev za kilogram. — Dosti apna in fosforove kisline se nahaja v sveži in suhi detelji, osobito, če se ne pokosi prekasno; dalje v sveži travi in senu iz suhih ter gnojenih travnikov, v mladi travi sočivja, v sočivju, žitu, mekinah, zdrobu in moki. Ako žre živina navedeno, na mineralnih snoveh bogato klajo, takrat ji ni treba dajati posebej klajnega apna. Premalo apna in premalo fosforove kisline ima v sebi ta-le krma: kislá trava z močvirnatih pašnikov, kisló in poplavljenó seno, vse žitne slame, pleve, koruznica, krompir, repa, pesa, koleraba, laška repa, vsa klaja, ki je rastla na malo apneni zemlji, ostanki iz cukrarn, sirotka itd. Dodati je treba še to, da imajo mehke, t. j. rečne in potočne vode, večjidel premalo apna, a studenčnice pa dovolj. Če dobiva živina tukaj navedeno prazno klajo, tedaj ji je treba dajati posebej klajnega apna, sicer zbolí. Če se hrani živina dalje časa s tako klajo, v kateri je premalo apna in fosforove kisline, in če se ne pomaga s klajnim apnom, obolijo sčasoma starejše živali na lizanju, glodanju, kostolomnici itd., a pri mladih živalcah se ne more okostje utrditi in učvrstiti, temveč ostane mehko, nepravilno in bolehalo. Pozneje začne živina slabo žreti, mršavi, postane driskava, popol-

noma shujša in slednjič pogine, ako ni bilo o pravem času pomoči. Toda čeravno živali ne poginejo, vendar močno oslabijo, so bolehave in malo vredne. Vse te bolezni se lahko ozdravijo, če se poklada živini dobra klaja, če se napaja s studenčnico in če se ji daje klajnega apna. Če niso bolezni že preveč napredovale, takrat napravlja klajno apno v zvezi z dobro klajo zares prave čudeže — bolne živali si kmalu opomorejo.

Barve na rokah zmiti. Smolnate roke umiješ najbolje s petrolejem. — Barvo od borovnic zmij z limonovim sokom ali drži roko v dimu zažganega žvepla (žveplenke). — Nesnago od orehov, lupljenja krompirja, jabolk itd. zmiješ najbolje, če drgneš s kosom kislega jabolka, jesihom ali limonovo kislino.

Obrezovanje bek. Beke, od katerih se dobivajo šibe za vežnjo trt ali za pletenje košev, se morajo vsako leto skrbno obrezati. Odrezati se morajo vse mladike brez izjeme, če so sveže ali suhe, rabljive ali ne, izvzemši najmanjših in najšibkejših. Z obrezovanjem naj se prične koncem oktobra, ko pa nastopi mraz, naj se z obrezovanjem preneha. Odrezuje naj se mladike z ostrim nožem, in sicer gladko in tako, da ostane na deblu ali glavi približno en centimeter dolg kosček mladike ali takozvani palček. Narezane beke naj se povežejo v snope in zložijo v senci in na zračnem na kup. Tako naj ležijo kakih 14 dni. Nato naj se jih očisti in razvrsti po debelosti in dolgoti, poveže v snope in zakoplje v zemljo ali v pesek.

Drevesni belin. Drevesni belin je metulj, ki ima belkasta krila s črnimi žilami. Gosenica je izkraja umazano-rumenkasta, kasneje pa pepelnata in z dlačicami porastla; po hrbtu ima črno in rdečerumenkasto črto. Dolga je navadno poldrug palec ($4\frac{1}{2}$ cm). Metulj se največkrat vidi meseca junija in julija, ko leta podnevi okoli. Meseca junija izleže babica okoli 300 jajec na listje dreves. Iz listja prilezajo mesec kasneje gosenice, ki se po celem drevesu

širijo in pokončujejo listje. Čez zimo se zaplete po 6—10 gosenic v en list, iz katerega zopet izlezejo, in sicer prihodnje leto meseca aprila. In objedanje listja se iznova prične. Šele meseca maja potem se zapletejo. Drevesni belin se najlože pokonča, ako se čez zimo zatro gnezda, v katerih se nahajajo gosenice.

Nekaj o bencinu. Bencin se zelo rad vname, če se nahaja v večji množini. Treba ni niti dotikljaja z ognjem, temveč zadostuje že drgnjenje dveh kovinastih predmetov. Vnetljivost odstraniš, če raztopiš v bencinu nekaj mila. Ker se pa ne raztopi vsako milo v njem, se nahaja v to svrhu v trgovini posebno »amonijakovo milo«.

Plemenskemu biku naj se ne poklada nikdar pretečna krma. Daje naj se mu le dobro seno in oves, nikdar pa ne močnate oblude. Če ga ni mogoče gnati poleti na pašo, naj se mu pomeša med seno sveža detelja ali trava. Poklada naj se mu obenem nekoliko tečne klaje, in sicer je najbolje, če se pomeša med rezanico suh ali nenamočen oves. Kakor se ne sme dajati biku pretečne klaje, tako se mu ne sme dajati take, ki bi ga preveč razburila, kakor je n. pr. rž.

Setev boba. Bob sejemo zgodaj spomladi, že meseca sušca, da nam bolj obrodi in hitreje zori. Za bob je treba zemljo skrbno pripraviti, kakor za okopavine. Pognojimo mu že jeseni ali spomladi. Ker potrebuje dosti fosforove kisline in kalija, mu ugajajo tudi umetna gnojila, zlasti superfosfati, Thomasova žlindra in žveplenokisli kalij. Pri nas sejemo bob najrajši med korenje in krompir, prav na redko. Med krompirjem ga kaže potakniti ob razoru ali ob ogonih. Lahko se pa tudi seje sam zase, in sicer na široko ali pa v vrste. Te vrste je treba delati po 1½ čevlja narazen. Za 1 ha posetve je treba v takem slučaju po dva do tri hektolitre semena. V vrste ga sejemo večjidel za brazdo, slično kakor sadimo krompir za brazdo.

Kako se oskrbuje bob. Bob obdelujemo na ta način, kakor druge okopavine. Okopati ga je treba redno po dva-

krat. Če treba, naj se pri prvem okopavanju tudi prerije. Kjer sejemo sam bob skupaj, se priporoča, da mu obžanjemo vršičke, kakor hitro se razvije spodnje stročje. S tem pospešujemo enakomerno zorenje in zatiramo uši, ako se prikažejo na bobu. Razen uši škodujejo bobu tudi bobar s svojo ličinko, ki razjeda zrnje, da postane piškavo, potem medena rosa in suša. Bobarja zatiramo, če v piškavem zrnju uničimo ličinke s segrevanjem semena do 50° C; pri tej toploti pogine ličinka, oziroma hrošček, ki je nastal iz nje; segreto zrnje pa ne izgubi svoje kaljivosti.

Spravljanje boba in njegov pridelek. Bob je treba spraviti, kakor hitro je spodnje stročje zrelo; to poznamo na tem, da počrni. Kjer ga sejejo cele njive, ga kose, sicer pa porujejo. Za sušenje v razstavih ga je treba povezati v snopiče. Male množine boba se izružijo na rokah, če imamo pa kaj več boba, se lahko omlati. Na 1 ha se pridela po 20 do 30 hl zrnja, v ugodnih legah tudi 50 hl in 20 do 45 metrskih stotov bobovice. 1 hl boba tehta po 75 do 80 kg.

Bob kot krma goveje živine. Bobu se povsem očita, da ne vpliva prijazno na molžo krav in da dodava maslu grenak okus. — Hoteč preiskati temelj takšne trditve, je napravil Nan Knierij poizkušnjo, ki je pokazala, da so dale krave pri krmljenju z bobom za 30% več mleka nego tedaj, ko so se krmile z deteljnim senom. Tudi o grenkem okusu mleka se ni nič poznalo; edino to se je pokazalo, da je bilo mleko manj mastno. Ko je začel krmiti z bobom prašiče, je bil s posledicami manj zadovoljen; te živali bob težje prebavijo, torej ga jim je treba dajati jako previdno.

Česnek, sredstvo zoper bolhe. Neki kmetovalec pripoveduje to-le: Pri meni se je godilo redno vsako leto, da so se na hišnem podstrešju izlegle mlade mačke. Kakor je ta domača žival pri vsaki hiši potrebna, tako je bila od druge strani z njo velika nadloga. Z muckami vred se je namreč vselej zaredilo neštevilno bolh, tako da si prišel ves živ iz podstrešja, ako si imel v poletnem času zgoraj

kaj opraviti. Letos pa mi je ostal na podstrešju kupček česneka. Ko so se zopet mačke izlegle in začele kolovratiti okrog, so hodile na ta kup česneka spat, kakor bi vedele in se hotele nesrečnega mrčesa rešiti. In glej, ne ene bolhe niso imele in bile so gladke kakor ribe. Po povedanem si lahko vsak po svoje obrne to zelišče v prid, n. pr. da se s česnekovo vodo zmoči ali da dene česnek v posteljo itd. Nič ne dé, če ima malo duha po poljskem židu, snažen pa je le bolj.

Voda proti bolham. Zmešaj dobro 75 gramov bergamotovega, 100 gramov sivkinega (lavendljevega), 25 gramov citronovega olja, 100 gramov premogovega bencina in 5 kg 90% alkohola. S to tekočino poškopfi tla, obleko, perilo, postelje itd.

Brazda se ne sme svetiti pri oranju. To je staro kmetško pravilo in zelo upravičeno. Ako se brazda ob strani in na dnu sveti, je zamazana in zrak ne more stopati v zemljo; zrak, pravzaprav kisik v zraku, pa je ono, kar stori zemljo rodovitno in kar gnoj razkraja. Zato bo zemlja po pomladnem oranju, pri katerem se brazda sveti, vselej slabše obrodila. Spomladi se mora zemlja od pluga drobiti. Jeseni ne dene nič, ako se brazda in grude svetijo, kajti zimski mraz zemljo zdrobi.

Kako široke brazde naj delamo? To se ravna po lastnostih zemlje in po namenu oranja. Na lahki zemlji delamo sploh širše brazde nego na težki. Če hočemo težko zemljo rahljati, moramo rezati ožje brazde. Najbolj razpostavimo zemljo vplivu zraka, ako delamo tako široke brazde, da nastane med globokostjo in širokostjo brazde blizu tako razmerje, kakršno je med številkami 2:3 ali 1:1½. Brazda bodi potemtakem za polovico širša nego je njena globokost. Če je brazda n. pr. 16 cm globoka, bi morala biti v tem slučaju 24 cm široka. Pri takem oranju naredimo največjo površino na brazdah. Če orjemo jeseni na ta način, nam zemlja najbolj prezeba, se najbolj razkraja in se navzame

tudi največ zračnih snovi. Širše brazde pa režemo, če nam je treba podorati strnišče ali gnoj ali semena, tedaj sploh takrat, kadar je treba plitvo orati. Zaraditega lahko rečemo, da se širokost brazde ravna vobče po njeni globokosti. Plitve brazde so lahko še enkrat tako široke. Brazda mora biti kvečjemu tako široka, kakor je širok lemež, kajti sicer bi je lemež ne mogel izpodrezati.

Kje naj sadimo breskve in marelice? Breskve in marelice rastejo povsod, kjer rodi vinska trta. Lahka, globoka, topla, dobro obdelana in močna zemlja je zanje najboljša.

Kako narediš podkurilne brikete za premog? Peglo (kolofozijo) raztopi v loncu ter ji primešaj sedemkratno množino žaganja. Se vročo zmes vlij v poljubne oblike.

Kako se dela brinjevec? Alkohol ali špirit je ona sestavina žganja, ki mu daje moč. Alkohol pa nastane iz sladkorja pri alkoholičnem vrenju. Ako hočeš dobiti iz brinjevih jagod žganje ali takozvani brinjevec, moraš skrbeti, da se izpremeni sladkor, ki se nahaja v jagodah, najpoprej v alkohol. Da se pa to zgodi, moraš namočiti jagode v vodi, oziroma moraš napraviti iz njih brozgo. Voda izluži sladkor iz jagod tem bolj, čim bolj jih zdrobiš ali zmastiš in šele nato v vodi namakaš. Za alkoholični vrvež je treba kakih 18° C. Ker pa alkohol, ki nastane med vrenjem brozge, že pri tej toplini hlapi in ker brinjeve, nekoliko povrete in na površju brozge nahajajoče se jagode kaj rade splesnijo in ciknejo, zato spravi to brozgo v zaprte posode in postavi v gorak prostor. Koliko žganja se dobi iz sto kilogramov suhih brinjevih jagod, nam ni natančno znano, a naslednji račun utegne biti približno resničen. Kvintal suhih brinjevih jagod vsebuje kakih 14 kg sladkorja. Če ta sladkor popolnoma povre, dá približno nad sedem litrov čistega alkohola ali 21 litrov močnega brinjevca. Ker pa ves sladkor ne povre in ker se zlasti pri navadnih, slabih kmečkih kotlih ne dobi iz brozge pri kuhanju vsega žganja,

zato se lahko vzame, da se dobi iz kvintala brinjevih jagod približno le polovico prej navedene množine žganja, t. j. kakih 10 litrov.

Saditev buč. Buče sadimo pozno spomladi, pri nas šele v velikem travnu. Sadimo jih najrajši med turščico, in sicer ob razorih, pa tudi notri v vrstah. Pridelujemo jih tudi med krompirjem, navadno ob razorih in na koncu njiv. Dalje se sadijo okoli zeljnikov, po mejah, na kompostnih kupih in okoli gnojišč. Semtertja se obsadijo cele njive z bučami. Sadijo jih na ta način, da napravijo jamice po 4 do 5 metrov narazen, ali pa vrežejo z osipalnikom razore po 4 do 5 metrov vsaksebi. V te razore natrosijo gnoja in ga pokrijejo tako z zemljo, da dobé grebene, po katerih sade bučno seme po 1 do 1½ metra narazen. Kjer sadijo buče v jamice, delajo po en pedenj globoke in pol metra široke jamice, ki se potem močno zagnojijo z drobnim gnojem. Gnoj je treba pokriti nato z zemljo, kateri je dobro pri-mešati nekoliko komposta. V tako nastale kupčke, ki se v sredi uglobe, potakneš po 5 do 6 bučnih zrn v enaki razdalji narazen. Kjer sadijo cele njive buč, pridelujejo vmes tudi visoki fižol; v tem slučaju sadijo fižol v vrste, ki ležijo vmes med vrstami buč.

Kako se oskrbujejo buče. Kakor druge okopavine moramo tudi buče v mladosti po večkrat okopati in opleti. Če treba, jih zalijemo ob deževnem vremenu z gnojnico. Pri drugem okopavanju jih je treba izredčiti, tako da ostanejo na vsakem kupčku kvečjemu tri rastline. To velja za buče, katere smo po celi njivi sadili v kupčke, oziroma v jamice. Med okopavinami pa puščamo na vsakem mestu le po eno ali dve rastlini. Pri zadnjem okopavanju je dobro, da buče tudi nekoliko prisujemo. Priporoča se, da glavno vrv (glavno steblo ali glavni poganjek) nad petim listom skrajšamo. V tem slučaju se rodovitne stranske vrvi močnejše razvijejo in nastavijo več cvetja in sadeža.

Spravljanje buč in njih pridelek. Buče trgamo za pra-

šiče že v poznem poletju in jeseni. Kakor hitro nam jeseni dosti dozoriijo, kar poznamo na tem, da postanejo trde in da dobijo votel glas, jih moramo spraviti domov. Na 1 ha se pridela med turščico in krompirjem po 50 do 80 metrskih stotov buč, pri čisti saditvi pa tudi po 200 metrskih stotov. Bučno seme je treba vzeti od najbolj debelih buč. Semè se na solncu dobro posuši in spravi na suhem prostoru. Na Štajerskem stiskajo iz jederc bučno olje. Od 1 hl semena dobijo 25 l jederc in od teh 8 do 9 l bučnega olja, ki je zelenkasto in dobro za jed.

Cepiči, ki so nekoliko napeti, so še dobri za cepljenje, vendar se morajo takoj uporabiti. Seveda so za cepljenje v aprilu oni cepiči boljši, ki smo jih narezali januarja ali februarja, in smo jih zagreblji v zemljo ali pesek.

Kako naredimo steklene cilindre za svetilke močne? Preden začnemo cilinder uporabljati, denimo ga v posodo z mrzlo vodo, posodo postavimo na ogenj in pustimo, da voda polagoma zavre, nakar posodo zopet odstavimo. Ko se voda polagoma shladi, vzamemo cilinder ven ter ga očistimo in posušimo. Cilinder postane po takem postopanju mnogo trdnější ter ne počí niti pri dotikanju plamena.

Kako ohraniti cvetje sveže? Odrezano cvetje se ohrani dosti dalje časa, če vtakneš peclje v pesek ali slano vodo ali tudi v vodo, v kateri je raztopljenega nekaj salmijakovega prahu. Vodo vsak dan premeni.

Kako cvetlice sušiti? Cvetlico rahlo zasuj z drobnim suhim peskom in postavi v pesku na nesolnčen suh kraj. Čez nekaj dni jo vzemi iz peska. Cvetlica ohrani svojo prvotno zunanost in večkrat tudi barvo.

Kdaj čebela ne piči? Čebele ne pikajo, če previdno vzameš med prste njihovo matico; vse čebele ti hočejo resti na roko, da osvobodé matico, a ne vbode nobena.

Kakšen naj bo kraj za čebele? 1. Prvo in najvažnejše za čebelni kraj je bogata paša, kjer morejo čebele veliko nabrati in domov prinesiti. Kjer je blizu in naokoli veliko

cvetja in cvetlic, je najboljši kraj. Kjer je veliko, čebele lahko veliko dobijo, in kjer imajo blizu, jim ni treba izgubljeni časa z letanjem tja in nazaj. 2. Prostor, kjer so nastavljene, naj bo solnčen. Solnce jih vabi k pridnosti, jih ogreva pri hladnem vremenu, jih osuši, kadar se kaj zmocijo, da, celo utopljene zopet oživi. 3. Paziti je treba zlasti na zatišen prostor. Veter jih zadržuje v letanju, da izgubljajo čas, vrže vračajoče se težko obložene na tla, da se jih veliko pogubi; tudi jih zmoti, da ne rojijo. V nižini ali dolini je najpripravnejša lega. Zato zavarujemo čebelnjakov hrbet, ki je obrnjen proti severu, odkoder brijejo najvilnejši in najmrzlejši vetrovi. 4. Nikar ne postavi čebelnjaka pri velikih vodah, rekah, jezerih, ribnikih itd., čez katere bi morale čebele letati. Zakaj veliko bi jih potonilo, če bi jih vrgel veter v vodo. Mal potoček v bližini pa jim ne škoduje, ampak jim dobro služi, da dobijo lažje vodo. 5. Gosti dim opekarn, apnenic, pivovarn, posebno žvepleni dim plavžev je čebelam zelo škodljiv, zakaj dima ne morejo trpeti. 6. Prostor, na katerem stoji čebelnjak, mora biti suh, sicer bi vlažni hlapi napravili satje plesnivo, med voden in kisel, čebele pa bolne. 7. Predvsem ljubijo čebele mir. Njih bivališče bodi daleč od voznih cest, šuma ljudi, živine, zlasti konj; čebele in živali bi lahko škodo trpele; je bilo že več slučajev, da so čebele konja umorile. 8. Kadar v kraju, kjer so postavljene čebele, paša preneha, jih je prav dobro prepeljati v drug kraj, kjer je dosti cvetja; ene jeseni, druge spomladi, kakor zmanjka paše.

Klaja čebel. Najboljša klaja čebelam je naš lastni pravi med; pri tujem medu nismo nikoli gotovi, da je čist. Lahko mu je primešana zalega ali kaj enako škodljivega ali je vzet celo iz usmrjenih panjev, pa ga moramo še drago plačati. Zato ga moramo hraniti v zalogi vedno toliko, kolikor bi ga lahko porabili v najlahčiji letini; saj se ne pokvari, če je le dobro shranjen; v izgubo nam tudi ne gre, saj ga lahko drugikrat prodamo. Nekateri pokladajo v

sili v vodi raztopljen sladkor, sirup, vodo kuhanih sladkih hrusk i. dr.

O čebelah roparicah. Roparice imenujemo one čebele, ki iz tujih panjev med po sili jemlje ter ga v svoj panj nosijo. To poželenje ima vsak panj in je v nevarnosti, da bo, če je slab, ali oropan, ali če je močan, da sam ropa. Če je paša zunaj slaba, kakor spomladi in jeseni, izkušajo čebele kje drugod med uhlastiti. Poizkušajo od panja do panja, kje bi se vtihotapile. Če naletijo na slabiča, ki se jim dovolj ne upira, ga brez usmiljenja napadejo. Početkoma jih pride malo, te privabijo s seboj druge in čim bolj se jim obnese, tem več jih pride, dokler ni panj popolnoma oropan. Tako se privadijo ropanju, navalijo potem na druge sosednje in ne dajo dolgo časa miru. Roparice torej niso posebna vrsta čebel, kakor nekateri menijo, temveč postanejo roparice navadne, med nanašajoče čebele, večkrat iz tvojih lastnih panjev. Nепreviđen čebelar napravi čebele sam za roparice: če raztrošiš kaj medu in voska, zlasti pri izpodrezovanju, če nepremišljeno pitaš podnevi in pri solncu, če zanemariš slabost panja ali če je celo brez matice, če ne zadelaš špranj, razpoklin in drugih odprtin panja razen žrela i. dr. — vse to dá po medu hrepenečim in po njega duhu privabljenim čebelam priliko, da začnejo ropati. Na ropanje namenjene čebele ne letijo skozi žrelo naravnost v panj, temveč od enega panju do drugega, okoli čebelnjaka in panjev ter poizkušajo vdreti na vseh voglih, kjer je le najmanjša luknjica. Noge držijo iztegnjene in navzdol viseče. Roparice so črne, ker so izgubile dlako, in so umazane od medu. Močne čebele jih skubejo z grizali, pretijo jim z želom in če ne uidejo, jih tudi umorijo. Roparice hočejo pri žrelu nakopičeno stražo odriniti in čebelam med kar pri rilčku izsesati. Letijo pozno na večer ali zgodaj zjutraj, ko so druge že nehale ali še niso začele leteti. Njih zadki so polni medu, zakrivljeni, ter se vsled napetosti svetijo. Takoj ko zapaziš roparice, zmanjšaj

žrela napadenih, zlasti slabejših panjev, da se domače čebele lažje branijo. To se zgodi, če priprješ zapaha, zatakneš kosček lesa ali če zamazeš žrela z blatom ali z ilovico. Če bi se panj vsled brezmatičnosti ali slabe matice ne branil, potem ga združi z drugim močnim panjem. Kak drug napadeni panj, ki je sicer v redu, a ima malo živali, deni v temen prostor in mu daj duška, da se ne zaduši, ali ga pa nesí četrť ure daleč proč, da ga roparice ne najdejo, dokler ne mine čas ropanja. — Da izveš, kateri panj ropa, zapri med ropanjem za nekoliko časa žrelo napadenege panja, da se nabere znotraj pred žrelom tatiče, ki bi rade zopet izletele. Potem odmaši žrelo ter potresi izletajoče čebele s pepelom ali s stolčeno kredó. Potresene čebele je od drugih lahko ločiti pri svojih ali sosedovih panjih; tako najdeš roparja. Marsikateri čebelar obdolži nepremišljeno in z velikim hrupom čebele svojega soseda ropanja, pa so le njegove čebele roparice. Če bi si bili sosednji čebelarji med seboj dobri in bi drug drugemu takoj, ko kateri zapazi le količkaj ropanja, vestno sporočil, če bi se s skupnim posvetovanjem in pomočjo podpirali, bi ne bilo nikdar velike škode vsled ropanja. — Ropajoči panj je sam v nevarnosti, da ga izropajo, ker privabi duh naropanega medu druge čebele. Vrhtega se panj, ki je ravno na ropu, ne brani veliko proti tujim roparicam. Tudi gre pri ropanju, ker se napadene branijo, veliko čebel pod zlo. Torej se čebelar, katerega čebele hodijo na ropanje, ne more posebno veseliti ter se nadejati velike koristi. Največja škoda od ropanja je, če se dva panja sama drug drugega ropata. Take čebele se ne branijo; med prenašajo toliko časa iz panja v panj, dokler ni vse uničeno. Na posled se vtakne še tretji ali več drugih vmes ter prva dva popolnoma opleni.

Bolezni čebel. Med različnimi boleznimi čebel sta dve posebno uvaževanja vredni: takozvana rdeča griža in gniloba. 1.) Rdeča griža. Rdeča griža se tako imenuje zavoljo

sličnosti z enako imenovano človeško boleznijo; rdeči, obilni čebelni odpadki ji dajo ime. Ta bolezen nastane, če se čebele preveč jedle, pa se dolgo časa niso v zraku blata otrabile; če so bile dolgo zaprte, gorko vzimljene, če se jih pozimi pita, pa tudi, če je panj brez matice; takrat navadno veliko jedo. Najboljša pomoč proti grizi je, da se čebele lepega gorkega dne očedijo; potem so zopet zdrave. Nekateri panji potrebujejo sicer raznih zdravil, a ker čebele po naših deželah redkokdaj tej bolezni zapadejo, jih tudi ni treba tu navajati. Pristen med pomaga najbolje in dobro prezimiče jih najbolj gotovo obvaruje grize. Najhuje je, če čebele s takim blatom ponesnažijo satje, zakaj potem zavoljo smradu ne delajo več rade v njem; torej je dobro take pobrazdane sate celo izrezati. — 2.) Gniloba. Gniloba je veliko hujša bolezen, ki lahko ves panj uniči. To je pravo gnitje, ki se začne pri črvičku v celici, okuži sosednje in se vedno dalje razširja, dokler ni gnila vsa zalega. Tudi čebele se okužijo, če prej ne uidejo in ne zapuste panju, pogubijo se druga za drugo, dokler ni nobene več. Če gredo čebele v sosednje panjove, ali če čebele teh okuženi panj oropajo, se tudi okužijo. — Gnilobo spoznamo po naslednjih znamenjih: Pokrovci, ki so sicer izbočeni, so nekoliko v celico vdrti ali vpadli in imajo v sredi navadno majhno luknjico, kakor bi bila napravljena z iglo. Če odpreš celico, najdeš v nji neko rjavo, lepljivo tvarino ostudnega, gnilobnega duha. Če je panj že dalj časa in močno usmraten, je videti ono tvarino tudi med žrelom nakopičeno. Zamenjati pa je ni z odpadki, ki jih puščajo čebele čez zimo pri žrelih in ki so precej podobne barve; ločiti je zlahka oboje po smradu. — Ta škodljiva bolezen pride: 1.) Če kladeš tak med, ki se je zavoljo primešane mlade zalege skisal in se tako pokvaril. 2.) Če se zalega prehladi; to se zgodi, če odvzameš močno zaleženemu panju toliko čebel, da ostale ne morejo vse zalege zasesti, da mora ta torej poginiti in pričeti gniti,

ker je maloštevilne čebele ne morejo iznositi. Edino gotovo sredstvo proti gnilobi je to: preženi čebele v star, prazen, neraben panj, ki ga potem zavrzi ali sežgi, da ne okuži tudi drugih čebel, zakaj čebele prinesejo gnilobo s seboj v panj. Potem jih pusti tri dni zaprte, lačne in brez klaje, da popolnoma prebavijo stari med ter da se ga očistijo. Tretji dan ga stresi na tla, na kako desko ali na rjuho ter jim pristavi drug svež, prazen in čist panj, da zlezejo vanj; opešanim pomagaj s kako šibico. Potem jim daj svežega medu, pa precej veliko, da se pokrepčajo in zopet na pašo letijo. Usmrajeni panj je treba takoj odstraniti in ko si mu izrezal med in vosek, ga sežgi. Biti moraš previden, da ne pridejo čebele do odvzetega medu, ki se lahko proda, a za čebele ga ni več rabiti. Jeseni, ko mine vsa paša, je najbolje, da take čebele v njih panju zadušiš. — Pride še vprašanje: Kako obvarovati panj gnilobe? Lažje se je temu zlu izogniti, kakor ga odpraviti, ko se je ukoreninilo. Pri izpodrezovanju pazi, da ne zmešaš zalege med pitanec ali jo vmes stišneš. Sveža zalega pa čebelam ne škoduje, nje sok polizejo, le skisana in gnila zalega je za čebele — kuga. Zatorej ne zaupaj kupljenemu pitancu. Ne mešaj ničesar med strd, če nisi zagotovljen, da ni škodljivo.

Čebele morijo trote navadno avgusta meseca. Ako čebele z morenjem trotov predolgo odlašajo, potem nima panj skoro gotovo matice. Da se pa natančno prepričamo, ali ima panj kraljico ali ne, je najbolje, da ga na vrhu odpremo. Ako so čebele zelo nemirne, če tekajo po panju in če so celice delavk napolnjene s trotovo zalego, potem je gotovo, da nima panj matice!

Ali naj se čebele umorijo ali samo omamijo? Nekateri praktični čebelarji trdijo, da je bolje, če se čebele samo omamijo, in ti tudi priporočajo, naj se rabi za omamljenje čebel solitar. To sredstvo je ne le ceno in priprosto, ampak tudi zanesljivo. Da se čebele omamijo, naj se raz-

topi navadna žlica solitra v četrtinki litra vode. V to raztopljino naj se denejo platnene in volnene cunjje, da se namočijo; nato naj se vzamejo iz nje, posušijo, denejo v meh za kajenje čebel in prižgo; nato naj se vtakne pihalna cev v panjevo žrelo. Prej navedena množina zadošča za močno čebelno družino. Ko so se čebele dobro pokadile, naj se žrelo zatakne in pusti eno do dve minuti pri miru. Prej nego se čebele pokadi, naj se panj okrog in okrog pregleda in naj se zamažejo vse razpoke z ilovico, da ne bo panj puščal. Nato naj se dvigne panj z mesta, naj se položi na kos platna ali papirja, okrog in okrog naj se dobro potolče z dlanjo, da padejo čebele iz panja. Ko so se sesule vse čebele iz panja, naj se panj privzdigne, naj se poišče takoj kraljico in naj se jo umori; čebele pa, ki v desetih do petnajstih minutah zopet oživijo, naj se doda panjem, ki imajo premalo čebel. Čebele drugega panja sprejmejo take čebele prav rade, in sicer še rajši, če so iste site medu. Če se hoče to poslednje doseči, naj se čebele, ki jih hočemo omamiti, razdraži, in sicer prej, nego se jim s cunjami pokadi. V to svrho naj se panjevo žrelo pred kajenjem zamaši in naj se nekoliko tolče z roko po straneh panja.

Kako se dajo spraviti mrtve čebele iz satovja? Večkrat se pripeti, da tiče v satovju mrtve čebele. Sicer se dajo mrtve čebele odstraniti iz satovja s kakimi majhnimi kleščicami, vendar pa je to delo zamudno, a obenem se pri takem čiščenju satovje tudi precej poškoduje. Za odstranitev mrtvih čebel iz satovja se priporoča tale način: Tako satovje naj se dene v medmetalnik. Ker se satovje hitro vrti, padajo iz satovja mrtve čebele. Ko so se čebele iz satovja odstranile, naj se dene satovje za malo časa v mlačno vodo in obesi nato zopet v medmetalnik, da se spravi voda iz njega; če se tako satovje ne splahne z vodo, ga čebele ne marajo posebno.

Kakšen bodi čebelnjak? 1. Čebelnjak mora biti trdno

zgrajen, da ga navaden močen veter s panji vred v največjo tvojo škodo ne podre. 2. Zato je dobro, da stoji s hrbtom proti kakemu zidu, plankam, plotu, drevju ali enak obrambi. 3. Mora biti proti dežju in snegu pokrit z dobro, strmo streho, ki naj spredaj malo, pa ne preveč čez moli, da ne pride dež na panje; vendar ne preveč, da ne dela preveč sence. 4. Da mrčes, kakor krastače i. dr., čebel ne vznemirjajo in jim ne delajo škode, naj bo spodnja polica 1 do $1\frac{1}{2}$ čevlja od tal vzvišena. 5. Sprednja stran mora biti proti jugovzhodu, to je sredi med solnčni vzhod in poldan obrnjena, da imajo čebele do dveh ali treh popoldne solnce; ne naravnost proti vzhodu, sicer bi solnce čebele przgodaj izvabilo, še preden bi se rosa posušila, a tudi ne preveč proti poldnevu, ker bi prepozno izletavale na pašo. 6. Razna opazovanja in opravila zahtevajo pripraven in ne tesen čebelnjak. 7. Kdor namerava čebele v čebelnjaku prezimiti, naj mu napravi spredaj vrata proti mrazu. 8. Če se je bati tatov, je treba panje dobro zadelati, da se ne morejo spredaj ven potegniti. 9. Pred čebelnjakom naj ne bo visokega drevja, ki bi delalo senco, tudi ne trave, kjer se čebele, zlasti matica, pogubijo in se ne morejo same iz nje vzdigniti, niti se lahko ne najdejo. Bolje je posuti prostor s peskom ali pa s pepelom. Ob času rojenja so pa nizka drevesa prav pripravna za ograbljanje rojev.

Kje naj sadimo češnje? Češnjevo drevo je med vsemi sadnimi drevesi najkrepkejše; nahaja se na največji višini nad morjem; dá se torej saditi tudi po hribih. Ono ne potrebuje tako globoke, močne zemlje, kakor hruška, vendar pa ne ljubi premočvirne zemlje. Apnena kremenica, ilovnata zemlja je za češnjo najboljša. Višnje pa potrebujejo bolj močne zemlje; najbolje se jim prilega ilovnata kremenica (kremeničasta zemlja).

Ali naj sadimo cepljene ali divje češnje? Kakor znano, se razvija divja češnja mnogo bolj krepko nego

požlahtnjena ali pitana. Kdor hoče imeti torej krepko drevo, je bolje, če zasadi na stalno mesto črešnjev divjak, katerega precepi šele potem, ko se je močno razvil.

Razpokana lubad pri starejših črešnjah se ne sme z drevesno strguljo siloma ostrgati, kakor pri hruškah in jablanah. Kajti, če se črešnji rani lubad, dobi smoliko. Ako se pa hoče staro skorjo ostrgati, naj se pazi, da se pri tem delu ne rani mlade lubadi.

Češpljevo drevo rodi najobilnejše v dobri, močni, nekoliko mokri zemlji. Kremenno-apnena ilovnata zemlja mu najbolje ugaja. Lega naj bo solčna; tako postane sad slajši in ne gnije na drevju tako lahko, kakor v mokrih in senčnatih krajih. Pazi naj se tudi tukaj, da češpljevih dreves ne osmulijo severni in vzhodni vetrovi, ki zelo škodujejo češpljevemu cvetju.

Kako se dado ohraniti sveže češplje do Velike noči? Ko so češplje popolnoma dozorele, vendar pa prej, preden so krog peclja zvene, naj se jih skrbno s peclji vred pobere, peclje na kratko odstriže in vloži naravnost ali pa vsako zase povito v papir, v steklenice za konzerve. Zavije pa se tudi lahko vsako posamezno češpljo v papir in vloži v glaziran ali položčen lonec. Steklenico ali lonec naj se trdno zapre s kosčkom prešičevega mehurja. Steklenice ali lonci naj se nato zakopljejo na vrtu v jamo kak meter globoko. Ko je jama zasuta, naj se dene na vrh nekoliko listja, da zemlja praveč ne zamrzne in je tako mogoče tudi pozimi do njih.

Odpadle češplje se morajo večkrat pobirati in polagati prečičem, da se zamori v njih črva češpljeve grizlice. Preden pa se začne sadje pobirati, je treba drevo še enkrat dobro stresti, da odpade navrtano sadje, mesto jutri že danes na tla.

a) Nepremočljivi čevlji.

Vzemi za par čevljev 4 grame gutaperče ter jo raztopi v 12 gramih svinjske masti na slabem ognju. Guta-

perčo pridno mešaj, dokler se ne raztopi. Primešaj 14 gramov ribje masti, da postane zmes tekoča ter jo odstavi od ognja. S to mastjo namaži mokre čevlje nad ognjem ali pri gorki peči, da se mast dobro vleze v usnje. Posebno dobro moraš namazati šive in podplate. Ta mast napravi usnje zelo voljno.

Čevlje temeljito očisti in jih namakaj 12 ur v gosti milovi raztopini.

Raztopi v bencinu toliko parafina, da je gosto tekoč in nadržni z njim pogret čevlji, čevlji postane nepremočljiv.

b) Podplati postanejo trpežni, če jih včasih dobro posušiš in nato napojiš z vročim kuhanim lanenim oljem.

c) Voščilo za črne čevlje. Zmešaj 1 jajce, 1 žlico saj, 1 žlico jesiha in 2 žlici piva, voščilo je gotovo in dobro.

Mešanica 75 gramov gorkega vazelina in 24 gramov parafina, če ji prideniš nekaj kostnega črnila (Beinschwarz), je dobro voščilo, ki je priporočljivo tudi radi tega, ker zgošča usnje.

Voščilo za čevlje nadomeščajo lahko tudi zrele bezgove jagode. Temna barva izprešanih jagod daje čevljem lep črn lesk. Jagode so brez duha in popolnoma neškodljive, kar se ne more trditi o raznih voščilih, ki imajo v sebi povečini usnju škodljivo žvepleno kislino. S sokom bezgovih jagod namazane čevlje hitro odrigni s krtačo.

Blesk kupljenega voščila zboljšaš, če mu priliješ nekoliko petroleja. Tudi jesih in kava sta dobro sredstvo.

d) Mokre čevlje težko svetlo zlikaj, če pa primešaj voščilu nekoliko mleka, svetlikanje zelo pospešiš.

e) Mokre čevlje hitro posušiš, če jih napolniš z ovsom, otrobi ali pepelom in jih deneš na gorak prostor s prepihom.

f) Posušeni trdi čevlji postanejo mehki, če jih namažeš s petrolejem.

g) Kako obvaruješ čevlje razpokanja? Da čevlji pre-

zgodaj ne razpokajo, jih namaži vsakih 14 dni, ko odstraniš voščilo, z ricinovim oljem. Mazati čevlje z vazelinom ni priporočljivo, ker vazelin napravi pač usnje mehko, pa je razjeda in raditega pokanje pospešuje.

h) Usajate povleke na stolah očistiš, če jih najpreje odrgneš s suho krpo in nato z bencinom ali mlekom.

i) Galoše. Da galoš ne predrgneš prehitro na peti, prilepi na notranji strani, kamor pride čevljeva peta, tanko klobučevino.

Če so galoše blatne, jih ne puščaj v takem stanu, blato takoj sperj s čisto vodo in gobo, ker sicer izgube sijaj.

Raztrgane galoše zakrpaš, če raztrgano mesto dobro očistiš in posušiš, prirežeš primeren kosček kavčuka z mokrim nožem poševno, namočiš raztrgano mesto in prirezani del krpe s trpentinovim oljem, položiš krpo na luknjo in dalje časa zmerno prešaš.

Čevlji. Da čevlje dolgo ohraniš, jih ne nosi vsak, ampak le vsak drugi dan. Čevlji se preko noči ne posuši dovolj od potenja in vlage, ki jo nabere čez dan ter ga vedna vlažnost kvari. Sušiti čevlje na peči ni dobro, ker čevlji ne izgubi le vlage, temveč tudi potrebno mu maščobo.

Kako narediš razna »črnila«?

a) Črnilo. Zmešaj 100 gramov v vodi topljivega nigrizina v 8 litrih vode.

b) Rdečilo. Zmešaj za 20 vinarjev eozina v pol litru vode; če je rdečilo pretemno, dolij vode, da dobiš zaželjeno barvenost.

c) Modrilo. 60 gramov arabskega gumija raztopi v 1 litru vode ter primešaj toliko v vodi topljivega modrega anilina, da dobiš zaželjeno barvo.

d) Zelenilo. Zmešaj 50 gramov jodovega zelenila (Jodgrün) v 5 do 5½ litra vode.

e) Rumenilo. 50 gramov pikrinove kisline zmešaj v 6 do 7 litrih vode.

f) **Vijoličasto črnilo.** 50 gramov v vodi topljivega modrovijoličastega anilina raztopi v 10 litrih vode.

Če so »črnila« pretanka, prideni dekstrina v razmerju 1 : 100, a ne arabskega gumija.

Opomba: Nigrozin, eozin, anilin itd., dobiš v drogeriji.

Črnilo za konjsko opravo. Lepo opravo dobiš, če jo večkrat počrniš s primernim črnilom. S tem opravo tudi bolje ohraniš. Dobro črnilo si napraviš lahko na sledeči način: Vzemi 600 gramov loja in 600 gramov čebelnega voska, ki ju skupaj raztopi v kaki posodi. Nato zmešaš 150 gramov saj, ki jih dobiš pri luči in 50 gramov indiga (dobi se v lekarni) in nekoliko kapljic olja. Vse to dobro premečkaj in prideni gornji raztajani zmesi. Polagoma dodaj v posodo še 600 gramov navadnega mila in črnilo je gotovo.

Kako narediš antracen-črnilo? V 1 litru vode raztopi 50 gramov sladkorja ter se tej vodi pridene 17½ grama indigotina. Nato se primeša 25 gramov železne galice, nekoliko okisane (oksidirane) s salpetrovo kislino in na posled 25 gramov strojarske kisline. (Navodilo po Dietrichu.)

Kako narediš kopirno črnilo? 40 gramov nigrozina steri s 6 grami vroče vode, nato prideni 7 gramov glicerina in 6 gramov grozdnega sladkorja. Zmesi prilij toliko vode, da je primerna za pisanje. S tem črnilom moreš kopirati, ne da uporabljaš stiskalnico.

Črnilo s papirja odstraniš, če napraviš nasičeno raztopljino grenke soli (Bitterkleesalz) in jo nanosiš opetovano s čopičem na dotično mesto.

Kako narediš kostanjevo črnilo? Zmešaj 1 kg zelenih kostanjevih lupin, 10 gramov železne galice, 5 gramov galuna in 5 litrov vode.

Pregosto črnilo razredčiš najbolje z jesihom. Tudi pivo je uporabno.

Sadni črv je zelo različne barve; kajti skoro vsako sadje ima svojega črva. Tako je črv v jabolkih rumenkaste, v hruški belkaste in v češplji rdečkaste barve. Dolg je po $\frac{3}{4}$ palca (2 cm). Metulj izleže meseca junija ali julija poleg peclja eno jajce. Že čez osem dni izleže iz tega jajčeca gosenica, ki zleze do pečk, s katerimi se živi; vsled tega odpade tudi sadje. Navadno izleže črv iz sadja meseca avgusta, skriva se v deblo pod razpoke stare kože, kjer tudi prezimi do meseca maja prihodnjega leta. Takrat se zabubi in čez tri dni izleže iz mešička metulj, ki izleže zopet nova jajca. Najboljša pomoč proti sadnemu črvu je, da se stara koža, pod katero se nahajajo mešički in črvi, kolikor mogoče očisti in da se takoj odstrani tudi sadje, ki ima že črva.

Črve v lesu uničiti. Črve v lesu uničiš z bencinom, ki ga naliješ v luknjico, nakar površino dotičnega predmeta nadržni z voskom, da se zamaše odprtine in mrčesu zmanjka zraka.

Prot črvom pri konjih je najboljše sredstvo bljuvna sol (Brechweinstein). Odrastlim konjem se da dva dni zaporedoma po 10 gramov (1 deka) te soli, mladim konjem manj. Sol se raztopi v gorke vodi in se nato primeša v škafo k navadni pitni vodi. Da bo konj vodo pil, ga je treba pustiti, da se močno užeja.

Skrivljeno kuhinjsko desko zopet poravnaš, če jo deneš na ravno mizo, kjer naj leži 24 ur med dvema mokrima robcema.

Luknjice na dežniku. Male luknjice na dežniku popraviš, če prilepiš s kolodijem na spodnji strani majhen kosček svile ali drugega dežnikovemu podobnega blaga.

Pošiljanje sadnih drevesc. Pri pošiljanju drevesc se godi velika napaka. Večkrat postanejo drevesca šele kasneje bolna, ker so se pri pošiljanju ranila. Večkrat se posušijo in nočejo pognati, ker so bila slabo zavita in preveč izpostavljena suši. Kadar se drevesca razpošiljajo, naj se

denejo na zemljo v snopiče in sicer tako, da niso vse korenine skupaj, ampak nekatere višje, da ni snopič z dolaj preširok. Korenine naj se vtaknejo druga med drugo, pa tako, da se preveč ne dregajo. Visoka drevesa naj bodo zunaj, pritlikovci pa v sredi. Korenine se morajo poviti z mokrim mahom, med stebila in vrhove pa naj se vložijo nekoliko slame. Vse skupaj naj se potem dobro povije s slamo in poveže s slamnatimi ali trtnimi povezami. Če se pošilja več vrst drevesc v enem snopiču, naj se priveže vsakemu drevescu listek, na katerem je zapisana vrsta, h kateri drevesce spada. Tako poslana drevesca ostanejo zdrava in krepka. Ako pa se drevesca med potjo vendar nekoliko posušijo in če se koža zgrbanči, je najbolje, da se denejo za dva dni v vodo; ako postanejo popolnoma suha, naj se zakopljejo v mokro zemljo in pustijo toliko časa v nji, dokler ne postane koža popolnoma sveža. Potem se vsadijo. Gledati je treba, da se jim tudi dobro prilije. Posebno dobro je, da se taka drevesca tudi potem, ko so vsajena, z mokrim mahom ovijejo; puščajo naj se toliko časa ovita, dokler se popolnoma ne okrepečajo in ne zarastejo.

Oglodana drevesca. Tam, kjer zapade sneg na visoko, napravijo lahko zajci na sadnem drevju mnogo škode. Proti zajcem se priporoča mnogo sredstev, ki pa izdajo le bolj malo. Edino dobro sredstvo je, da sadovnjak popolnoma ogradimo ali obzidamo, in če pritiskamo na lovce, da zajčjo zalego bolj trebijo. To poslednje dosežemo s tem, da zahtevamo za škodo vselej povračilo. Če so zajci sadnemu drevesu lubad okoli in okoli debla oglodali, potem se lahko prigodi, da drevo usahne. V tem slučaju moramo drevesu pomagati. Oglodanega mesta ne smemo gladiti, ampak pustiti ga moramo takega, kakršno je. Pač pa ga moramo zamazati z drevesno smolo. Če je rana bolj široka, je treba narezati na drevesu nekoliko mladik in te naj se prerežejo v podobi zagozde. Te mladike je treba

zariti nato za lubad nad rano. Da to lažje napravimo, moramo mladike nekoliko upogniti. Čim bolj debelo je oglodano deblo, tem več takih mladik moramo dati tja. Dobro je, če mladike nato z vrvico povežemo, da se jih lubad bolje prime. Te mladike napravijo soku nekak most iz gornjega drevesnega dela v spodnji in narobe.

Saditev fižola. Fižol sadimo pozno spomladi, koncem malega travna in v pričetku velikega travna, ko se je zemlja že zadosti ogrela. Zemljo mu moramo pripraviti že jeseni tako, kakor za druge okopavine. Fižol potrebuje izmed sočivja največ gnojja, zlasti v prvi mladosti. Najbolj mu tedaj ustrezemo, če mu gnojimo. Gnoj lahko podorjemo jeseni ali spomladi. Kjer je zemlja rada plevelna, tako da je treba za fižol spomladi navadno še ene brazde, tam naj se gnoj spomladi podorje. Fižolovo zrnje je bogato fosforove kisline, zato mu ugajajo umetna gnojila, ki so bogata z njo, kakor na primer superfosfati in Tomaževa žlindra. Razen tega potrebuje tudi dosti kalija. Superfosfate je treba podorati spomladi tik pred saditvijo. Za 1 ha treba 200 kg superfosfata kostne moke, Tomaževe žlindre pa še enkrat toliko; ta naj se podorje že jeseni. Potrebni kalij mu damo najbolj v podobi žveplenokislega kalija, in sicer po 100 do 150 kg na 1 ha. Fižol sadimo med razne okopavine ali pa tudi samega zase. — Nizki fižol sadimo med turščico in krompir, in sicer ob razorih ali pa tudi v vrstah samih. Ako sadimo nizki fižol po celi njivi, ga je treba saditi v vrste, ki so po $1\frac{1}{2}$ do 2 čevlja narazen; v jamice po 1 do $1\frac{1}{2}$ čevlja vsaksebi. Sadimo ga z motikami v jamice, katere sproti zasekamo. V vsako jamico se strese 6 do 8 zm. Za 1 ha potrebujemo v tem slučaju 150 do 240 litrov semena. Semenski fižol je treba skrbno odbrati. Razbita, zdrobljena, počena, plesniva in močjava zrna niso zanič. — Visoki fižol sadimo zase le na malih prostorih in v širših vrstah. Vrsta od vrste bodi po dva in pol čevlja narazen. V vrstah samih se naj sadi po 2 čevlja vsaksebi.

Ako ga sadimo bolj na gosto, se tako sprime in zaraste, da dela sam sebi škodo. Takemu fižolu manjka svetlobe in solnca, zaradi tega ne more dobro cvesti, niti zoreti. Vrhtega mu je tudi veter bolj nevaren. Prav iz teh vzrokov je dobro, da ga naši gospodarji sade med drugimi okopavinami po več metrov narazen. Kjer delajo ozke kraje, ga sadijo po sredi krajev na tri do štiri metre narazen. Saditev visokega fižola se priporoča tudi okoli zelnikov, in sicer na dva do tri čevlje narazen. Potrebno kolje se postavi pred saditvijo ali pa šele potem, ko je fižol že zunaj. Visoki fižol sadimo na ta način, da na obeh straneh kola zagrebemo z motiko po šest zrn. Ako moramo fižol pozneje nakoliti, je treba storiti to prej, preden začne delati vrvi. Potrebne luknje kaže delati z železnim klinom, da kolje bolj trdno stoji.

Kako se oskrbuje fižol? Fižol potrebuje za dobro rast rahle in čiste zemlje kakor druge okopavine, zato ga moramo okopavati. Navadno zadostuje, če ga dvakrat okopljemo, prvič, ko je fižol dobro ozelenel, in drugič, ko so fižolovi grmi za dobro ped visoki. Če nizki fižol podivja in začne delati vrvi, naj se obžanje.

Spravljanje fižola in njegov pridelek. Nizki fižol je treba poruvati, kakor hitro je stročje dovolj zrelo, kar poznamo na tem, da porjavi in se posuši. Ako bi odlašali, bi se stročje odprlo in zrnje izgubilo. Nizki fižol sušimo z najboljšim uspehom v kozolcih. Ko je popolnoma suh, se omlati. — Visoki fižol se potrga na njivi ali pa se s koljem vred spravi in doma potrga. Stročje visokega fižola moramo dobro posušiti, preden se izlušči na rokah. — Na 1 ha se pridela pri čisti saditvi 25 do 35 hl nizkega fižola in 10 do 16 metrskih stotov fižolovke. 1 hl fižola tehta povprek 82 kg.

Dobro gasilno sredstvo je nasičena galunova raztopljina. Ta raztopljina se shrani v slabih tenkih steklenicah. Kadar se prikaže ogenj, se vrže taka steklenica v ogenj.

Voda hitro izhlapi, galun se pa tako prime goreče stvari, da ne more kisik do nje in da ne more torej goreti.

Ne preganjaj gaščarici! Gaščarica je zelo požrešna žival, a tudi zelo koristna, ker živi le od gosenic, muh, hroščev, polžev in črvov ter pokonča mnogo teh, za polje in njive zelo škodljivih živali.

Glen iz ribnikov ni takoj za rabo, ker je mrtev, postane pa lahko najboljši gnoj, ako se ga primerno pripravi. Glen se mora speljati na kup, ga pustiti tam najmanj eno leto, ga v tem času kake trikrat prekopati in mu pri tem primečati razpadlega apna ali apnenega drobiža. Tako pripravljen glen služi kakor kompost.

Da preženeš deževne gliste iz cvetličnih loncev, položi na vrh zemlje tik cvetlice nagnito jabolko. Kmalu prilezejo gliste na jabolko. Poberi te gliste in postavi jabolko zopet tik cvetlice. Jabolko izvabi vse gliste iz zemlje, ker jim gre v slast.

Kako naj se hrani gnjat in slanina? Kdor hoče gnjat in slanino dobro in svežo ohraniti, naj napravi takole: Vzemi primerno velik zaboj, postavi ga na suh kraj in natreši na dno bukovega pepela. Nato položi nanj gnjat ali slanino in jo tudi potresi s takim pepelom. Tako delaj, da bo zaboj poln. Kar si shranil, je treba, da je dobro posuto s pepelom, da ne bi kaka golazen zanesla svojih jajčec na meso. Tako shranjeno meso ostane dobro in tečno tudi leto dni. Da se meso ne zamaže s pepelom, ga je treba zaviti prej v papir. Preden se meso rabi, se mora s krtačo osnažiti prahu.

Kaj je boljše, da se podkoplje gnoj plitvo ali globoko v zemljo? Neki kmetovalec je najprej kos vrta prekopal z lopato in nato raztrosil kar po vrhu droban hlevski gnoj, Tomaževo žlindro in kajnit ter vse skupaj plitvo podkopal z grabljami. Pozneje je opazil, da so se rastline, ki so rastle na onem kosu zemljišča, popolnoma razvile v krajšem času nego tam, kjer je dajal gnoj pod lopato. Da se

prepriča o tem, ali učinkujejo plitvo zasuta gnojila res hitreje, je pognojil v bodočem letu zopet en kos vrta tako in drugi kos drugače. Na prvi in na drugi kos je vsadil nato kapus, vrzote in špinačo. Ko je zelenjava odrastla, jo je pobral z vsakega kosa posebej in jo je štehal. Pokazalo plitvo zakopanega gnoja kisik iz zraka hitreje in se gnoj plitvo podkopen. Iz prej navedenega se da torej sklepati, da učinkuje plitvo zakopano gnojilo veliko hitreje nego globoko zakopano, to pa gotovo raditega, ker prihaja do plitvo zakopanega gnoja kisik iz zraka hitreje in se gnoj poprej razkroji.

Kdaj naj se trosi gnoj po travniku? Tupatam po naših gorah se vidi, da trosijo gnoj po travnikih šele spomladi. Tako gnojenje sicer ne škoduje, toda če gnojimo s hlevskim gnojem že v jeseni, bomo imeli od gnoja več koristi, ker pridejo redilne snovi rano spomladi do travnih korenin in trava se začne bolj zgodaj razvijati. Čim prej denemo torej gnoj na travnik, tem več bo zalegel. Gnojnice pa ni pravilno že jeseni polivati po travnikih, ker gredo potem redilne snovi pregloboko v zemljo in jih ne morejo travne korenine doseči. Meseca februarja je za gnojenje z gnojnico po travnikih najboljši čas. Samo v sadovnjakih se mora gnojiti z njo že v jeseni in sicer zato, da zaleže tudi sadnemu drevju, ki ima korenine bolj globoko.

Kurji gnoj je jako močan, zato ga ne smemo staviti v zemljišče preveč na debelo. Najbolje je gnoj posušiti in nato zdrobiti in ga posejati vrh zemlje. Poleti lahko rabimo kurji gnoj s tem, da ga zmešamo z vodo za zalivanje.

Kako veliko naj bo gnojilšče? Velikost gnojilšča se ravna po številu živine, katero redimo, po množini krme in stelje, ki ju polagamo živini, po tem, koliko časa ostaja živina v hlevu, in slednjič po tem, kako na visoko mislimo gnoj kopičiti in kolikokrat v letu ga lahko odvažamo. Velika živina dá povprečno $37\frac{1}{2}$ kg svežega gnoja. Če stoji ta na gnojilšču 100 dni, ga je 3750 kg. Če tehta kubični

meter gnoja $7\frac{1}{2}$ stota in se gnoj na gnojišču nakopiči 120 cm visoko, je treba za veliko živino okoli 4 m² gnojišča.

Katera umetna gnojila se sme mešati med seboj in katera ne? Superfosfata se ne sme mešati s Tomaževo žlindro in kalijem, z drugimi gnojili se lahko meša, kadar koli se hoče. — Tomaževa žlindra se ne sme mešati s superfosfatom, hlevskim gnojem in žveplenokislim amonijakom, meša se pa lahko vsak čas s čilskim solitarjem in kalijem, s kajnitom in s kalijevo soljo se sme mešati samo tik pred uporabo. — Hlevski gnoj se ne sme mešati s Tomaževo žlindro in kalijem, meša se pa lahko vsak čas s superfosfatom, s kajnitom, s čilskim solitarjem, s kalijevo soljo in z žveplenokislim amonijakom. — Kajnit se lahko meša, kadar se hoče, s superfosfatom, s hlevskim gnojem, s čilskim solitarjem, s kalijevo soljo in z žveplenokislim amonijakom; s Tomaževo žlindro in s kalijem pa le tik pred uporabo. — Čilski solitar se lahko vsak čas meša s superfosfatom, s Tomaževo žlindro, s hlevskim gnojem, s kajnitom, s kalijevo soljo in z žveplenokislim amonijakom. — Kalijeva sol se lahko meša vsak čas s superfosfatom, s hlevskim gnojem, s kajnitom, s čilskim solitarjem in z žveplenokislim amonijakom; s Tomaževo žlindro in s kalijem pa le tik pred uporabo. — Žveplenokisli amonijak se ne sme mešati s Tomaževo žlindro in s kalijem, sme se pa mešati vsak čas s superfosfatom, s hlevskim gnojem, s kajnitom, s čilskim solitarjem in s kalijevo soljo. — Kalij se ne sme mešati s superfosfatom, s hlevskim gnojem in z žveplenokislim amonijakom; s Tomaževo žlindro in s čilskim solitarjem se lahko meša vsak čas; s kajnitom in s kalijevo soljo pa se sme mešati le tik pred uporabo.

Umetna gnojila za turščico. Kadar orješ, potrosi na 1 ha (skoraj dva orala) zemljišča 400 do 500 kg superfosfata in 100 do 150 kg kalijeve soli. Ko okopavaš, potrosi 50 do 70 kg solitarja in ko osipavaš, ravno toliko zadnjega.

gnojila. Turščica ljubi posebno solitar. Kdor ni še skušal, naj poskusi.

Gnojnica vpliva jako dobro na ozelenele rastline, a preden se uporabi za polivanje, se jo mora močno zmešati z vodo. Z gnojnico naj se poliva le ob deževnem ali vsaj oblačnem vremenu. Zelo mokro zemljo ali pa s snegom pokrito je treba polivati z manj ali celo nič zmešano vodo. Če se namerava politi z njo zelene rastline, naj se jo z vodo zredči in pusti nato najmanj en dan ter šele nato uporabi, ker drugače rastline osmodi.

V čem se razlikuje golobji samec od samice? Golobji samec je živahnejši in bojevitejši nego samica. Samec gruli in zateguje z bolj zamolklim glasom. Ako premotrivamo goloba in golobico po zunanosti, opazimo, da ima golob krepkejšo in lepše telo, njegove prsi so močnejše in tudi glava je debelejša od glave samice. Tudi njegovo perje, posebno pa na vratu, se bolj sveti kakor pri samici.

Rodovitnost golobov je največja med drugim in šestim letom. Od tedaj naprej se rodovitnost vedno manjša in poneha z devetim ali desetim letom popolnoma. Več kakor osem let stare golobe se ne izplača rediti.

Golša pri psu je vnetje in povečanje obeh žlez na gornjem koncu vrata, ki ležita ob straneh sapnika. Psice dobijo večkrat golše kakor psi. Mladi psi zbolijo češče kakor stari. Opazilo se je, da se ta bolezen tudi podeduje. V nekaterih krajih in deželah so ljudje in živali bolj krofasti nego drugod. V tem oziru vpliva mnogo taka voda, v kateri se nahaja preveč mavca ali premalo joda. Večja ko prihaja golša, težje pes diha in požira, ker tišči otekline na sapnik in požiralnik. Sčasoma začne žival seveda tudi hujšati. Za zdravljenje golše napravi tole: Na nji ostrizi dlako in jo namaži vsak dan z mazilom, ki se napravi v lekarni iz 1 dela joda, 5 delov jodovega kalija in iz 50 delov vazelina. Golšo toplo ovij. Pri mladih psih splahne golša včasih samo pod toplimi ovitki brez mazila.

Gosenice, škodljivke sadnega drevja. Najbolj škodljiva med vsemi gosenicami je zemljemerka, ki je v začetku $\frac{2}{3}$ cm dolga, rjava in brez dlake. Kasneje postane svetlo zelenkasta in potem vedno bolj temni. Črnikaste proge se nahajajo na celem životu. Ko se hoče gosenica zapresti, se spusti po tenki niti na zemljo ter leže koncem meseca maja ali v začetku junija okoli drevesa v zemljo, da izleze jeseni kot metulj iz nje. Metulj, ki ima prav kratka krila, se vgnezdi jeseni na deblu in zaleže na koncu mladik jajca, iz katerih izlezejo v prihodnjem letu gosenice, ki popolnoma pokončajo cel cvet. Širijo se od enega kraja do drugega, dokler ne opustošijo celega drevesa. Najlozje se pokonča ta gosenica, ko je še kot mešiček v zemlji ali pa kot metulj. Mešički se pokončajo, ako se zemlja meseca julija do oktobra okoli drevesa 2 do 3 čevlje ($\frac{2}{3}$ do 1 metra) na široko in globoko prekoplje. Vsled tega pridejo mešički, ki se nahajajo le plitvo pod zemljo, tako globoko v zemljo, da ne morejo več kot metulji iz nje. Metulji pa se pokončajo, ako se priveže okoli drevesa 4 čevlje ($1\frac{1}{3}$ metra) od zemlje visok, lepljiv pas, ki se pomaže z zmesjo, ki obstoji iz 1 funta ($\frac{1}{2}$ kg) črne smole, pol funta ($\frac{1}{4}$ kg) terpentina in $\frac{3}{4}$ funta ($\frac{3}{8}$ kg) lanenega olja. To se napravi začetkom oktobra, kajti takrat začno babice lesti iz zemlje na drevo. Na tak pas se prilepijo vsi metulji in ne morejo potem nikamor. Povlak pa naj se večkrat ponovi; ko se posuši, naj se zopet namaže, da ostane vedno lepljiv. Da se metulji in gosenice polovijo, je posebno pripraven takoimenovani pas v podobi lijaka. Pas iz papirja se priveže na deblo drevesa in se namaže spodaj z mastjo ali pa s kakim kolo-mazom eno črto debelo (3 milimetre). Zadostuje, da je pas 3 palce (8 cm) širok; s trakom ali z drobno žico se priveže okoli drevesa.

Da ne bo detelja napejala govedi, se priporoča naslednje ravnanje: 1. Naj se ne seje same detelje, ampak z njo vred tudi sladke trave, ker taka mešana piča govedi

neki bolj ugaja, in če se je tudi nažre v večji meri, ji to ne škoduje, je ne nopenja tako kakor po sami detelji. 2. Naj se ne poklada govedi premlade detelje. Najbolj tečna in najmanj nevarna je detelja, ko se razcvita. 3. Naj se ne hodi po deteljo za ranega jutra, ko je še rosna; če pa ne moreš drugače, pa pazi vsaj, da ne pustiš nakopičene na vozu, ampak razgrni jo bolj na tenkem, da se osuši. Če vsled močnega solnca detelja zvene in počrni, je ne puščaj na kupu, ker se sicer ugreje in začne vreti, in taka piča govedo prav rada napne. 4. Ne pokladaj torej govedi nikdar rosne ali ovenele detelje, ker taka začne vreti v vampu in povzroča nopenjanje. 5. Po močnem ali dolgotrajnem dežju počakaj nekoliko s košnjo, ker se detelja, če stoji pokonci, hitreje in popolneje osuši, kakor če leži po tleh. 6. Ako je nastopilo po košnji slabo vreme, nikar ne spravlaj detelje, ampak pusti jo, da jo poprej dobro prepriha očiščen zrak. 7. Nikar ne pokladaj detelje same, ampak pomešaj jo s slamo ali pa napravi iz nje in slame rezanico. Taka mešana piča je bolj tečna, ker je žival pri slini in vsled tega bolje prebavi. S tem zabraniš tudi, da se detelja v želodcu ne sprime v kepe, kar prizadene nopenjanje. 8. Po krmljenju z deteljo ne dajaj govedu mnogo vode! 9. Posebno pa pazi spomladi, kadar začenjaš pokladati zeleno pičo. Izkrajaj pokladaj le mešanico suhe in sveže piče, v kateri naj bo več slame ali pa slamnate rezanice kakor zelene detelje, le polagoma zvišaj množino zelene krme.

Slabo prebavljanje govedi. Živali začno slabo žreti ali celo nič ne žro, tudi pijo manj kakor navadno; brcajo z nogami proti trebuhu ali se ozirajo proti levi lakotnici, kjer je nakopičene preveč klaje. Če položimo uho na levo lakotnico, se prepričamo, da se prvi želodec (vamp) le malo ali nič ne giblje. Sicer se pa živina (vsaj izkrajaj) počuti dobro. Smrček ji je hladen in vlažen, ušesa so topla, krave dajo navadno malo mleka, blato je naravno, žila in dihanje

nista neredna. Vzroki so: hitra izpremema klaje, neredno krmljenje, pokvarjena in težko prebavna krma, premrzla ali prevroča hrana, morebiti je žival po stradanju pre-slastno žrla ter je želodec prenapolnjen. Vzrok je morebiti izprijena voda ali prehlajenje in utrujenost. — Najboljše zdravilo je, da želodec počiva. Odtegnimo živinčetu 24 ur vso suho krmo ter mu dajmo samo malo repe ali sveže trave ali pa čisto nič, da se želodec odpočije in popravi ter pride zopet k moči. Ni treba misliti, da bo živinče preveč shušalo, če en dan nič ne žre, marveč žival mora biti nekaj časa brez jedi, da pride želodec do moči. V pitno vodo damo živinčetu na dan po 2 žlici mešanice iz 300 gramov Glauberjeve soli in 100 gramov kuhinjske soli ali pa po eno žlico surove solne kisline v litru pelinovega čaja ali 300—400 gramov Glauberjeve (ali pa grenke) soli, napravljene v testo z vodo in moko. Bolehno živinče naj tudi malo hodi.

Če gre od goveda trdo blato, deni odrastlemu, ko ga napajaš, v vodo $\frac{1}{4}$ kg Glauberjeve ali grenke soli. Nikar pa ne brijim živalim, ker potem povržejo.

Napeto govedo. Napetje se pojavi lahko pri vsaki živali, posebno pa pri govedu, ovcah in konjih. Žival se napne vsled tega, ker se razvijajo v želodcu in v črevih plini, katerim pa je pot zaprta, da bi mogli uhajati iz trupla po naravnih odprtinah. Vsled razvijajočih se plinov se napihne posebno leva lakotnica v malo urah in živali se pogostoma porigava. Trebuh se močno napne in živali se polasti huda ujed, vrat in glavo drži stegnjeno, oči so izbuljene, žival hitro sope in nič ne gre od nje. Vzrok tega je preobilno krmljenje, posebno pa sveža klaja, kakor detelja, premlada in kislá trava, trava ali detelja, na katero je padla slana itd. Da se obvaruješ škode, pokliči nemudoma živinozdravnika in ne dajaj živini medtem ne tobaka in ne petroleja, ne smodnika in ne slanine itd., ker vse to škoduje, pa ne pomaga. Dokler ne pride zdravnik, daj odrastli

živali vsak četrť ure eno žlico salmijakovca na četrť litra mrzle vode, to dobro premešaj in ji zlij v grlo. Mesto salmijakovca lahko vzameš tudi apneno vodo ali vodo, ki se dobi, če se polije apno z vodo. Zadnji del života poskropi s terpentinom, razredčenim z vodo, nato obribaj žival prav dobro s slamo, gneti jo po trebuhu s pestjo, pokrivaj jo s plahto in jo vodi okrog. Spleti vrv iz slame in jo deni živali v gobec tako, kakor se dene uzda konju. Nato postavi žival na kako mesto tako, da bo stala s prednjim koncem više nego z zadnjim, in jo stiskaj po trebuhu. Zdravnik, ki potem pride, napeto žival klistira, in če je položaj še nevarnejši, jo zabode s trakarjem v vamp na levi lakotnici. Da prinese živinozdravnik vse potrebno s seboj, naroči onemu, ki ga je šel poklicat, naj pove, da je žival napeta, ker, če je žival tudi hudo napeta, jo on še lahko reši smrti s klistiranjem ali pa s trakarjem. Sam pa jo v vamp z nožem ne zabada, če nimaš dovolj izkušnje. Najbolje je, če pokličeš živinozdravnika, ker si s par kronami lahko prihraniš več stotakov.

Zakaj postane govedo vampasto? Ko se začne pokladati kravam trava, seno v kratkem poide, in treba je seči včasih po starem senu, da se ga pomeša med travo. Tudi še neodstavljen teleta se na mleku prikrajša in se jim poklada potem trava. Vsak živinorejec skuša dobiti poleti od krav kolikor mogoče veliko mleka, zato ga pa utrga teletom, če je le mogoče. Da bi teleta vsled tega preveč ne shujšala, jim poklada mnogo trave. Ugaja mu, ko vidi, kako hlastno požira tele travo, toda ne spomni se, da bi dal teletom vsaj nekaj oblode, napravljene iz ovsene ali pa lanene moke, ali sploh nekoliko druge, bolj tečne klaje. Vampasta postanejo taka teleta, ki pridejo na svet po novem letu in ki jih držimo pozneje v hlevu, vampasto pa ne postane tele, ako je potem, ko smo ga odstavili, že precej časa žrlo seno in hodilo potem na pašo, posebno pa ob koncu zime. Ako se prvim odtrga mnogo

mleka in se poklada potem izključno le trava, posebno pa še trda in morda celo mokra trava, pa nič tečne klaje in se jih drži le v hlevu, postanejo na vsak način vampasta ali trebušasta. Vampastemu teletu se navadno hrbtenica zlekne in rebra mu upadejo, kajti ogromna množina neprebavljene in težke klaje vleče hrbtenico k tlom. Takemu teletu stoji dlaka pokonci ali se ježi, život se pretegne, žival je omuljena in mršava. Čeprav se poklada teletu trave v obilici, vendar taka krma ne zaleže, ker ni dovolj tečna. Žival le životari in iz takega teleta ne postane nikdar lepa živina. Teleta, ki so na paši, žro sicer tudi le travo, a bila so pravilno odstávljena, preden so šla na pašo. Teleta, ki so na paši, žro le kratko, lahko prebavljivo travo in še to polagoma in v mali množini. Kdor ne more spuščati poleti telet na pašo, naj jih dobro napaja z mlekom in ko jih hoče odstáviti, naj napravi obledo iz ovsene ali pa lanene moke in naj jo prilije mleku. Priuči naj teleta polagoma tudi na zdrobljen, suh oves. Sena jim daj (drugače) mnogo, kajti ni se ti treba bati, da bi se tele preobjedlo. Seno bodi dobro in tečno, a poklada naj se v malih množinah, pa večkrat. Vsak posestnik naj poskrbi že med letom, da bo imel v shrambi dovolj starega sena za celo poletje. Če je zunaj toplo in če preveč ne dežuje ter niso muhe in brenclji preveč nadležni, naj se goni teleta na pašo. Ako je pašnik dobro ograjen in so noči gorke, naj ostanejo teleta tudi ponoči na prostem. Na pašniku trava in zrak teletu ne škodujeta, pač pa v hlevu.

Govedo ima bule. Včasih se napravijo govedi pod brado in sicer na čeljusti ali pa na vratu bule. Te bule povzroči neke vrste glivica. Bule so spočetka velike kakor oreh ali celo kakor pest in trde, polagoma postanejo večje in večinoma počijo. Ko počijo, se izceja iz njih rumenkast, gost gnoj, v katerem se nahajajo pesku podobna zrnca. Ta bolezen je nalezljiva. Odkod pride gli-

vica, ki povzroča bule, še ni natančno znano. Nekateri sklepajo, da se nahaja ta glivica na krmi in da dospe potem po resinah, ko se zabodejo v kožo, pod kožo. Bule se napravijo največkrat blizo žlez, in sicer na vratu, na glavi, posebno pa blizo sapnika, a najdemo jih tudi na bradi in čeljustnicah, posebno pa na spodnji čeljusti. Včasih zrastejo bule tudi na vimenu, na lakotnici, pa tudi nad sklepi; na vratu jih je včasih več skupaj. Najbolj nevarne so bule, ako so blizu sapnika in požiravnika, ker ovirajo dihanje in požiranje in vsled teh je živinorejec včasih primoran, tako živino zaklati. Ako se napravijo bule na vimenu, izgublja žival mleko in ga izgubi polagoma popolnoma. Živina, ki dobi bule, se navadno dobro počuti, tudi žre, je precej dobro rejena in daje tudi mleko. Ker je ta bolezen nalezljiva, zato naj se živina, ki ima bule, loči od zdrave, da se ne naleze bolezn zdrava živina. Ta bolezen se zanese lahko tudi na človeka. Zato pozor!

Kdaj in kako naj se gozd predela v polje? Dobrih in lepih gozdov ne bo nihče izsekal, da bi jih predelal v njive ali travnike, zakaj lepo zarastel gozd daje kmetu prelepe obresti, ako ga zna rabiti in prav uživati. So pa na ravnem ležeče pušče, ki so kot gozdne parcele zapisane v katastru in na katerih se komaj še pozna sled nekdanjega gozda. Semintja raste po takih prostorih kako drevo, sicer je pa samo grmovje ali pa še tega ni. Takih prostorov se ne sme puščati v takem stanju. Če je zemlja dobra za njivo in če nam primanjkuje polja, potem je treba gledati, da se taki prostori ali pušče predelajo v rodovitno polje. To še posebno tedaj, če ležijo te parcele na ravnem in sredi rodovitnega polja. V takih slučajih je opravičeno predelati take gozdne parcele v njive. Večkrat bo morda kazalo porabiti le en del, t. j. bližnji kos gozdne parcele za njivo, ostali del pa pustiti še dalje za gozd. — Kako se gozd predela v njivo? Najprej je treba posekati drevje in grmovje. Nato se mora zemlja do zime globoko

prekopati, da se izkopljejo pri tej priliki štori in korenine. Korenine in okleščene drobne veje (dračje) je treba na mestu sežgati, dobljeni pepel pa raztrositi. Spomladi se mora prekopano zemljišče poravnati in prevlačiti s težkimi branami, za tem pa obsejati z ovsom ali pa tudi z ajdo, turščico ali s krompirjem. Prvo leto naj se seje oves, drugo leto pa naj se pognojijo taki prostori s hlevskim gnojem in naj se seje kaka okopavina. Kjer je gozdna zemlja bogata na črni prsti, ondi dobimo prav rodovitne njive. Težka gozdna zemlja postane hitreje rodovitna, če ji pomagamo z apnom. — Po nekaterih goratih krajih nahajamo takozvane l a z e , katere napravljajo na ta način, da posekajo drevje in grmovje. Pri tleh pa pustijo še nekaj debla, tako da se korenine popolnoma ohranijo, kajti čez nekaj let se ima prostor zopet zarasti z drevjem. Debelejši les porabijo za drva, a veje in drobiž posuše in sežgo, pepel pa raztrosijo in podkopljejo. Na tako prekopano zemljišče sejejo prvo leto ajdo, potem oves ali rž, včasih celo krompir; nato pa pustijo, da se prostor zopet zaraste.

Saditev graha. Zimski grah sejemo tako zgodaj, da nam do zime dobro ozeleni, pomladnji grah pa spomladi, kakor hitro se da zemlja obdelovati. Sadi se tudi večkrat med letom zaradi zelenega stročja. Za grah je treba zemljo dobro pripraviti, kakor za okopavine. Zimskemu grahu kaže gnojiti, pa tudi pomladanju je treba dobre, od prej ugnojene zemlje. Če le mogoče, naj se sadi zimski in sploh zgodnji pomladnji grah v prisojne lege, da nam hitreje raste. Grah potrebuje veliko fosforove kisline in kalija. Zaradi tega mu ugajajo izmed umetnih gnojil superfosfat kostne moke, Tomaževa žlindra, žveplenokisli kalij in tudi pepel. Grah sejemo na široko ali pa v vrste, ki so dober čevelj narazen. Na široko ga sejemo med okopavine, pri nas najrajši med krompir. Ako ga sejemo v vrste, je najbolje, da ga sejemo z motiko v jamice, katere sproti zasekavamo ob napeti vrstici, ali pa da napravimo ob na-

peti vrvici najprej plitve brazdice, v katere natrosimo semena. Za en hektar je treba 150 do 300 litrov semena.

Kako se oskrbuje grah? Grah potrebuje rahle in plevela čiste zemlje. Zaradi tega ga moramo okopavati. Navadno zadostuje dvakratna kop. Kjer ga sejejo v veliki meri in na celih njivah, ga najprej prevlačijo z brano in potem okopljejo. Če je grah slaboten, mu lahko pomagamo z gnojnico. Ponekod ga tudi gipsajo; izkušnja pa uči, da raste pogipsan grah močno v perje in da nastavi manj stročja. Ko je natiški grah malo ped visok, je treba potakniti vmes veje (natič), da se po njih oprijema in drži pokonci. Pritličnemu grahu pa tega ni treba.

Spravljanje graha in njegov pridelek. Pri grahu trgamo najprej zeleno stročje in potem zrelo stročje. Ker zori stročje neenakomerno, je treba spraviti grah, kakor hitro dozori spodaj ležeče stročje. Na to je treba gledati posebno tam, kjer ga sejejo po cele njive. Grah se porije ali požanje in suši potem v kozolcih. Na 1 ha pridelamo pri čisti setvi 18 hl zrnja in okoli 20 metrskih stotov slame (grahovice).

Ko začne zgodnje grozdje zoreti, napravijo ose na njem lahko veliko škode, in sicer posebno ona vrsta os, ki napravlja gnezdo v zemlji. Marsikateri dene ob vhodu v osišče nekoliko slame in jo nato prižge, drugi jim zvečer zamaši luknjo itd. V prvem slučaju zatre le one ose, ki prihajajo domov in ki se zaleté v plamen, vse druge pa se tišče in ostanejo zdrave in žive; v drugem slučaju pa si napravijo ose v kratkem nov izhod. Najlažje in najhitreje se jih zatre s petrolejem. Ko so se povrnila zvečer ose domov, naj se zlije v žrelo osišča nekoliko petroleja in izhod naj se takoj nato trdno zamaši s kakim kamnom ali pa pokrije z zemljo, ki naj se jo močno pohodi. Petrolejev smrad pomori že čez noč vse ose.

Kadar pošiljamo grozdje po pošti, pomnimo:

1. Grozdje moramo obrati vseh gnilih in pokvarjenih jagod.

To delo se najlažje opravi s škarjami. Če je grozdje bolno ali zamazano, ga denimo na stran. 2. Za pošiljanje po pošti in po železnici so sposobne samo take grozdne vrste, ki imajo debelo lupino. Malvazija in žlahtnina sta najboljši. 3. Grozdje se mora trgati ob suhem vremenu. 4. Grozdje je treba poslati ali v košu ali v zaboju. Koš je boljši. 5. Vsak grozd je treba zaviti v tanek papir. Za belo grozdje se rabi navadno bel papir, za črno rdeč. Lahko rabiš tudi trtno listje, to pa ne sme biti poškropljeno. Najlepše je riparijino listje. 6. Ob strani koša moraš dati močan papir. Ravnotako je treba pogrniti grozdje na vrhu. Časniškega papirja pa naj se ne rabi. 7. Grozdje je treba v košu kar najbolj stlačiti. Nič se ni treba bati za par jagod, če se zmečkajo. Grozdje mora biti vsaj 10 cm vrh roba, preden se pokrije s pokrovom. 8. Koš je treba povezati vsaj na štirih krajih z vrvico (špago). Vrh koša je treba privezati na debel karton naslov.

Grozdne tropine so prav dobra krma za živino, ker imajo toliko redilnih snovi kakor slama ozimnega žita. Če ne moreš porabiti vseh svežih tropin, jih skrbno shrani. Najbolje je, če sveže tropine prav dobro stlačiš v manjšo kad ali odprt sod, pokriješ povrhu s trtnim listjem in namažeš z ilovico kakih pet prstov na debelo. Ko ilovica razpoka, pomoči jo z vodo in vse razpoke takoj zamaži, sicer tropine splesnijo ali pa se skisajo. Teh tropin daj govedu do ene tretjine in svinjam do polovice vsakdanje krme.

Kako narediš dober arabski gumi? Raztopini 200 gramov arabskega gumija in pol litra vode primešaj raztopljino 2 gramov žveplenokisle kristalizirane ilovice in 20 gramov vode.

Kako ravnajmo s hektografično maso? Da odstraniš po uporabi mase črnilo, jo izperi z gobico, namočeno v razredčenem špirtu. Pri hektografiranju ne smeš pustiti, da deluje črnilo predolgo na maso, ker se pregloboko vie. Če postane masa neenakomerno razdeljena ter ima udr-

tine, jo polij s špiritom, ki naj na masi zgori. Ko se masa ohladi, je površina ravna in zopet porabna.

Kako narediš hektografično maso? 10 dekagramov v vodi omehčane želatine zmešaj z 1 kg glicerina in zmes postavi v posodi v vročo vodo, da se raztopi. Tekočino izlij v pripravljeno posodo ter odstrani mehurčke. Ko se zmes ohladi, je hektograf gotov.

Mokri hlevi so živini seveda škodljivi, istotako so parni; v zimskem času se ti dve neugodni lastnosti pojavljata najbolj pogosto. Taki hlevi pa se dajo s prav priprostim sredstvom spremeniti v zdrave. Treba je le strop in streho prebiti ter skozi štirikotni luknji napeljati iz desk zbito cev, ki je podobna dimniku in se pod stropom razširi v žrelo, da lažje lovi sopare. Cev mora biti napravljena iz dvojnih desk, prostor vmes pa izpolnjen ali z žaganjem ali z žlindro. Ako se ne dela tako, se sopari v cevi spremenijo v vodo, ki potem neprestano teče doli v hlev. **Žrelo seveda ni treba dvojnih desk.**

Svetloba v hlevu je za uspeh živinoreje med prvimi pogoji. Po naših hlevih, posebno v gorah, pa dobimo skoraj povsod tako temo, da je treba včasih še podnevi luči. Posebno pozimi je vse zataknjeno. Ravno tedaj pa je svetloba najbolj potrebna. Izkušnje so pokazale, da so krave v svetlem hlevu mnogo boljše molzle nego v temnem. Svetloba uniči v hlevu tudi razne škodljive glive in že zato je ne smemo odvracati. Da bo v hlevu dovolj svetlobe, je treba napraviti seveda primerna okna, katerih pa ne smemo mašiti s slamo ali celo z gnojem, marveč dati se mora na okno prozorno steklo. Pravimo prozorno, kajti v mnogih naših hlevih se dobijo pač okna, toda šipe so tako zamazane od prahu in hlevske sopare, da se skozi okno nič ne vidi. Take šipe se ne dajo niti z navadno vodo oprati. Za tako pranje se priporoča voda, kateri se je dodalo na vsakih deset litrov po en liter solne kisline, ki se kupi v lekarni. Da ne bo okvir okraj vsled sopare

gnil, ga je treba namazati vsako drugo ali tretje leto s karbolinejem. Če napravljamo nova okna v hlevu, jih moramo napraviti živalim nad glavo, na strani ali pa zadaj, kajti svetloba ne sme udarjati živini naravnost v oči. Okna se delajo navadno okrog 60 do 70 cm visoka in 90 do 100 cm široka.

Kakšen mora biti hlev za plemenske svinje. Priporoča se, naj se napravi za plemenske svinje hlev s podvojenimi stenami iz drogov in naj se stlači trdno med te stene slama, a hlev naj se pokrije s slamo. Ne le da tak hlev malo stane, priporočati ga je tudi zato, ker prašičem ugaja, kajti če je slamnata streha dovolj debela in če se med dvojnate stene natlači slama precej na debelo, bo hlev pozimi gorak, poleti pa hladen. Prašič hoče ležati na suhem in če se le količkaj utrdi, mu mrzav prav nič ne škodi. Za starke, ki imajo mladiče, pa naj se napravi tak hlev, ki je znotraj razdeljen na posamezne pregraje in tako urejen, da gredo prašiči iz hleva v ograjo, kadar se jim zljubi. Kakor hitro se mladiči nekoliko okrepijo, naj gredo s starko na pašo. Če je le mogoče, naj se gleda na to, da svinje ne vržejo pozimi, ker se taki prašički nič kaj posebno ne razvijajo in sicer vsled tega ne, ker ne morejo na prosto. Nobeni drugi domači živali namreč ne koristi gibanje na prostem tako, kakor mladim prašičem.

O pokončevanju hroščev. Meseca aprila in maja izlezejo hrošči iz zemlje; ko je toplo, letajo zvečer 8—14 dni okoli. Redijo se z listjem različnih dreves. Kasneje se zarijejo v zemljo 6—8 palcev (18—20 cm) globoko, kjer izleže babica 30—40 belorumenkastih podolgovatih jajčec. Pri tej priliki tudi hrošč pogine. Čez tri ali štiri tedne kasneje zlezejo iz jajčec črvi, imenovani ogrci. Ta črv se živi sploh le z rastlinskimi in posebno nežnimi drevesnimi koreninami. Tri leta ostane črv neizpremenjen v zemlji, kjer vedno izpodjeda drevesne korenine. Na spomlad četrtega leta pride iz nje v podobi hrošča. — Drevo, kateremu iz-

podjedajo ogrci korenine, dobi rumenkasto, ovenelo listje; ravnoliko tudi mladike. Najbolje je, da se hrošči pokončajo; kajti z vsakim hroščem pokončamo 30—40 ogrcev. — Drevje naj se strese zjutraj, ko sedijo hrošči še mirno na njem, hrošči pa naj se spravijo skupaj in polijejo z vrelo vodo. Hrošči so za kokoši in tudi za prašiče dobra hrana; prav tako dajejo tudi izvrsten gnoj. Ker letajo posebno zvečer okoli in zelo ljubijo svetlobo, poskusi večerne metulje loviti na tale način: Pod drevo se postavi stara posoda, napolnjena z vodo. Znotraj in sicer zgoraj se namaže posoda nekoliko s katranom ali s kolomazom. Na vodo v posodo pa se postavi luč. Hrošči in metulji, ki zelo ljubijo svetlobo, kakor smo že povedali, letajo okoli luči, padejo v vodo in poginejo v nji; iz posode ne morejo, ker je zgoraj namazana. Da se iztrebijo ogrci, zato skrbijo najbolje krti. Dobro je tudi, ako se nasadijo okoli dreves rdeče jagode ali salata; ogrci posebno ljubijo korenine teh rastlin. Ako se opazi, da so rastline postale vele, je to znamenje, da se nahajajo pod rastlinami ogrci, ki se potem lahko pokončajo.

Kje naj sadimo hruško? Ako so hruške cepljene na kutinah, potrebujejo globoko, dobro, toplo, v globočini nekoliko mokro zemljo. Ako je zemlja presuha, premrtva ali pa še celo premočvirna, začne sad pokati ali pa odpada. Hruškam posebno ugaja, ako se v globočini zemlje nahaja ilovnat apnenik, ki daje sesalkam mnogo hrane. Tepke rastejo celo na skalnati zemlji, ako le dobivajo v globočini potrebno mokroto. Hruškam je južna lega zelo ugodna; pa gleda naj se na to, da so v zavetju posebno pred zahodnim in južozahodnim vetrom. Popsod, kjer bi bilo za jabolčna drevesa že pretoplo, se lahko sadijo hruške, ki potrebujejo več toplote nego jabolane.

Kje naj sadimo jabolane? Jablana raste skoro v vsaki zemlji; vendar ji kremenica nič kaj dobro ne de, kajti kmalu zastane, posebno pa še, ako ne najdejo korenine v

bolj globokih tleh primerne zemlje. Najboljša je lahka, ilovnata, hladna, nekoliko mokra in plodna zemlja. Pritlikovcem se prilega najboljša zemlja. Prav vroča lega jablani ne ugaja, pač pa vzhodna in zahodna in še celo nekoliko severna lega, ker uživa v taki legi dalj časa potrebno zračno vlažnost. Posebno ji tekne lega blizu vodenih prostorov, samo da preveč ne brijejo okoli severni vetrovi. Vsa sadna drevesa ne rodijo rada v obližju gozdov.

Proti grintavosti jabolk in hrušk. Grintavost povzroča neka gliva, ki se imenuje znanstveno *fusicladium dendriticum*. To bolezen lahko opazujemo na listju in na sadju. Na poslednem se pokažejo okroglasti, rjavi izrastki. Posebno na jabolkah se dobijo pogostoma taki izrastki. Dostikrat se zaraste tudi več peg v eno samo. Tako sadje je navadno grdo in zato se ne prodaja dobro. Najbolj napada ta gliva sadje v vlažnih krajih. Včasih uniči ta bolezen ves pridelek. Proti temu sadnemu škodljivcu se priporoča škropljenje drevja in mazanje z raztopljeno modre galice in apna, kakršno se rabi proti peronospori na trtah. Škropiti se mora dvakrat: vprvič, ko začne drevje poganjati, torej pred cvetom, vdrugič pa po cvetu. Za škropljenje se rabi lahko navadna škropilnica. Tudi žveplanje sadnega drevja pomaga neki proti grintavosti. Žveplati je treba seveda spomladi ob lepem vremenu.

Napravite si v vinogradu jamo za vodo! V mnoge vinograde moramo voziti vodo za škropljenje cele ure daleč. In vendar bi se dalo z majhnim trudom nabrati v vinogradu samem potrebno vodo. V nekaterih vrstah zemlje, kakor je sodan, opoka in ilovica, ni treba navadno drugega, kakor izkopati na primernem mestu, bodisi blizu poti ali ob kakem jarku primerno jamo in vode bo tu vedno dovolj. Tam, kjer ne drži zemlja vode, bo treba seveda jamo obzidati z ilovico ali pa cementirati. Take jame bi si morali napraviti po vinogradih osobito oni posestniki, ki nimajo vozne živine. S tem bodo mnogo na dobičku.

Jasli so živini to, kar je človeku skleda. Po naših hlevih pa dobimo prav pogosto, da so jasli strašansko zamazane. Očiščene niso bile najbrže že od takrat, ko jih je mojster napravil. V takih jasliah ne je živina rada, kakor ne je človek iz umazane sklede. Snaga je tudi tu neobhodno potrebna, če hočemo, da se bo živina redila. Jasli je treba torej večkrat očistiti in če mogoče tudi oprati. Ako so jasli pokvarjene in razbite, jih moramo popraviti, da se živina pri njih ne poškoduje. Pravi gospodar mora imeti povsod svoje oko.

Ječmenova setev. Zimski ječmen (križavec) sejemo od kvatrnega tedna naprej. Ker nam požene spomladi hitro v bilke, je potrebno, da ga sejemo tako zgodaj, da se zadostno obraste do zime. Pomladnji ječmen (ribjek, križavec) sejemo v drugi polovici sušca do srede malega travna. Pozneje sejan ječmen ostane rad droben in ima bolj debele luskinе. Nobeno žito ne zahteva tako skrbno pripravljene zemlje kakor ječmen. Za pivovarski ječmen moramo zemljo prav po vrtnarsko obdelati, da nam dobro obrodi. Če ga sejemo po okopavinah, je treba zemljo še jeseni globoko preorati in pustiti v surovih brazdah. Če treba, se spomladi še enkrat preorje. Pivovarski ječmen nam bolj obrodi, ako ga pridelujemo po gnojnih okopavinah. Ako mu pa moramo gnojiti, tedaj naj se gnoj že jeseni podorje in se naj jemlje dobro razkrojen gnoj, kajti na svēzem gnoju je ječmen veliko bolj podvržen snetjavosti in rji. Za pivovarski ječmen se rabijo z najboljšim uspehom tudi razna umetna gnojila, ki se podorjejo tik pred setvijo; tako na primer se priporočajo za 1 ha njive sledeča gnojila: 400 kg superfosfata kostne moke, 200 kg žvepleno-kislega kalija in 150 kg žvepleno-kislega amonijaka. Najbolj važni so seveda superfosfati, ker izvrstno vplivajo na tvorbo zrnja. Kalijeva gnojila naj se rabijo tam, kjer manjka kalija, na primer na lahki in vlažni zemlji. Za ječmen se hvalita tudi Tomaževa žlindra in kajnit, ki se morata je-

seni podorati. Zimskemu ječmenu gnojimo navadno s hlevskim gnojem. Za setev je treba odbrati najlepše zrnje. Na to je treba prav posebno paziti pri pivovarskem ječmenu. Če nismo pridelali doma dobrega semena, je bolje, da ga kupimo. Zrnje pivovarskega ječmena bodi kratko in debelo. Luskine naj bodo svetlorumene in tanke, ne pa temnorumene in debele. Pivovarski ječmen bodi bogat škroba in reven na beljakovinah. To poznamo na tem, da je jedro zrna močnato, ne pa kleno in trdo. Dober pivovarski ječmen imej kvečjemu 8 do 9 % beljakovin, dočim jih ima zimski ječmen 9 do 18 %. 1 hl takega ječmena naj tehta 68 do 70 kg. Če sejemo ječmen na široko, tedaj potrebujemo za 1 ha toliko semena, kakor pri pšenici, namreč povprek 250 litrov (180 kg). Za setev s strojem v vrste zadostuje 180 do 240 litrov (129 do 160 kg) semena. Priporoča se, da seme namakamo pred setvijo v raztopljeni modre galice in apna, da ga ne napada prašnati snet. Za vsak hektoliter naj se vzame 40 litrov vode in 12 dkg modre galice. V tej raztopljeni naj se namaka seme 4 ure. Potem naj se galica odlije in nalije apneni belež, katerega pripravimo na ta način, da vzamemo tudi za vsak hl semena po 40 litrov vode in 16 dkg apna. V tem beležu naj ostane seme pol ure; nato naj se belež odlije, seme pa posuši. To sredstvo je še najbolj izdatno proti snetjavosti, kakor učé noveše izkušnje. Pri pivovarskem ječmenu je treba gledati posebno na to, da ga ne sejemo ne prereditko, ne pregosto; kajti pregost ječmen nam rad poleže, predelek se pa močno obrašča in neenakomerno zori. Paziti je treba tudi na to, da spravimo ječmen enakomerno globoko v zemljo, da hkrati izkali, da enakomerno dozori. V tem oziru je setev s strojem najboljša. Ječmen se kvečjemu 2½ do 5 cm globoko seje. Za setev je treba suhega vremena in suhe zemlje. Dobro je, da se za brano kadi.

Kako se oskrbuje ječmen. Za dobro uspevanje ječmena je treba slično skrbeti kakor pri drugem žitu. Sla-

bemu zimskemu ječmenu lahko pomagamo, če treba, s čilskim solitarjem, ki se raztrosi, kakor hitro začne spomladi zeleneti. Če se je zemlja po setvi jarega ječmena zaprala in strdila, tako da nastane po vrhu trda skorja, tedaj se priporoča, da se ta skorja zdrobi z zobatimi valjarji, kajti z brano ne smemo ob tem času na njivo. Če se pokaže dosti plevela, ga je treba opleti. Pozneje se ječmen tudi lahko obžanje, ako bi bil pregost.

Ječmenova žetev. Ječmen dozori prej kakor vsako drugo žito. Požeti ga je treba, kakor hitro je klasje z osinami vred porumenelo in se začelo nagibati. Če je klasje preveč pobešeno, je že prezorelo; tako klasje se rado lomi in tudi zrnje rado odleti. Pri nas žanjemo zimski ječmen že koncem rožnika in v pričetku malega srpana. Pomladnji ječmen zori seveda nekoliko kasneje. Ječmen je treba dobro posušiti, da ga pivovarji radi kupujejo, kajti slabó spravljen ječmen kali neenakomerno. Slabo spravljen ječmen poznamo po barvi. Ako ga je dež namakal, postane zrnje sivkastorumene barve; ako pa ni bil zadosti suh, ko smo ga spravili v skedenj, tedaj se rad ugreje in dobi zagorelo rumeno barvo. Tak ječmen ima v pivovarnah slabšo ceno. Pri mlačvi ječmena je treba paziti, da se zrnje ne razbije. Omlačen ječmen je treba še oštrkljati, da se polomijo osine. Za to delo imamo tudi stroje. Najbolj rodoviten je zimski ječmen (križavec), katerega pridelamo na 1 ha po 30 do 50 hl zrnja in 36 do 46 metrskih stotov slame. 1 hl zrnja tehta povprek 60 kg. Polovico manj pridelamo pomladnjega ječmena te vrste, namreč le 15 do 24 hl zrnja. Bolj rodoviten je pa dvovrstni ječmen, od katerega dobimo še najtežje zrnje. Na 1 ha se ga pridelava po 21 do 34 hl in 22 do 30 metrskih stotov slame. 1 hl zrnja tehta povprek 67 kg.

Kako se jeklo kali? Jeklo čistiš in kališ z zmesjo iz 93 delov ogljenokisla magnezije in 7 delov prav drobnega železnega prahu, kakršnega se dobiva v lekarnah.

Kako se trdi jeklo? Naredi testo iz dveh žlic vode, pol žlice moke in ene žlice soli. Jeklo nato toliko razgrej, da se ga prime testo, v katero ga leneš. Potem jeklo s testom vred zopet razgrej, da postane rdeče kot črešnja in vrzi v pripravljeno posodo z dežnico. Iz vode vzeto jeklo ima lepo belo površje.

Kopalne kadi. Kadi za kopanje se pokvarijo, če natočiš najprej vročo vodo. Vsled vročine postane kositar prhek, se rad lomi in poka. Raditega se priporoča naliti vedno najprej mrzle vode.

Kan se naredi na vinu, če vina redno ne zalivamo in ne skrbimo, da je sod vedno poln, kadar je posoda dolgo časa načeta, ali kadar dohaja zrak skozi veho, špranje itd. do vina. Na površju vina se napravi belkasta mrenica, katera, če ostane dalje časa na vinu, lahko zelo škoduje. Polagoma se poloti vina cik ali pa postane vlačljivo in zoprno. Najraji se prikaže kan na šibkih vinih, ki so bolj sluznata. Če se mrenica ni preveč razvila in se da sod trdno zavehati, se odpravi kan s tem, da se skrbno doliva vino, dokler ne prekipi in se na površju ne iztrebi kan iz posode. V to svrho naj se uporablja lij z dolgo cevjo, ki naj bo na spodnjem koncu zavihana nekoliko navzgor. Kadar se kan zbere pri vehini luknji, naj se ga odpihne in potrka še nekoliko okoli vehe, da se ločijo kožični deli, in te naj se vnovič odpihne, ko pridejo na površje. Če je kan že močno razvit, je treba, da se pretoči vino v dober, z žveplom močno zakajen sod, in da se filtrira, če je namreč treba.

Čuvanje kanarčkov. Kanarčkov ne postavljalj na odprta okna, niti ne obešaj v kletkah na prost zrak, ker ne prenesejo vetra, prepriha, mraza, pekočega solnca pa najmanj. Ako pozimi zračiš sobe, pogrni kletke z večjo krpo.

Kako šteješ kapljice? Iz navadnih stekleničic, ki se rabijo za zdravila, je težko naštetih gotovo množino kapljic, ker ti uide navadno že pri prvem poskusu preveč tekočine iz steklenice. Če steklenico, dokler je še zamašena, obrneš,

jo s tem do zamaška dobro navlažiš in nato steklenico odpreš, boš lahko naštel poljubno množino kapljic.

S čim naj se gnoji kapusu, ki se ga hoče rabiti za kisav? Pogosto se čuje pritožba, da dobi kislo zelje zoprno ali neprijeten duh in okus in da ne vzdrži dolgo, dasiravno so se vzele za to le najlepše in najtrše glave, dasiravno se je strogo pazilo na snago in čeravno se je ravnalo z njim ves čas pravilno. Beli kapus zahteva predvsem močno pognojene zemlje. V krajih, kjer pridelujejo mnogo kapusa, gnojijo celo dvakrat v letu, in sicer enkrat v jeseni in enkrat spomladi. Za prvo gnojenje rabijo govejek, za drugo pa superfosfat. S čilskim solitarjem pa se kapusu, ki se ga hoče rabiti za kisav, ne sme gnojiti, ker tak kapus dobi, ko se kisa, zoprno duh in okus.

Kako se napravi prav dobro kislo zelje? Tako kislo zelje se dobi samo iz velikih, trdih in takih glav, ki nimajo predebelih listnih reber ali žil. Ko se je kapus pobral, naj se spravi v kak suh prostor, in sicer tako, da izhlapi lahko iz njega preobila voda. V tem prostoru naj se pusti nekaj dni. Preden se glave zribajo, se jim morajo izrezati štori. Najlažje pa se štori izrežejo, ako se glave razpolovičijo in se nato izreže štor iz vsake glave konično ali v obliki stožca. Nato se kapus na zeljnem ribežnu ali obliču razreže. Ko se devajo glave v oblič, naj se položijo vanj tako, da bo ležala glava s prerezano stranjo na nožih. Zriban kapus naj se spravi potem v dobro osnažene sodčke. Vsaka plast zribanega kapusa naj se sproti posoli in z lesenim kolom dobro stlači. Z vlaganjem naj se na prej opisani način nadaljuje, dokler ni sodček poln, oziroma dokler se ni kapus pospravil. Posode za kisanje kapusa naj bodo rajši ozke in visoke, kakor pa široke in nizke. Če se kapus pravilno ne skisa, tiči vzrok navadno v tem, da se ga je premalo ali pa premočno osolilo. Množina soli sme znašati 1 do 3 odstotke. Ako se vzame malo soli, se kapus poprej skisa, toda tako kislo zelje se ne vzdrži tako dolgo, kakor

bolj močno osoljeno. Pri premočnem solenju pa se pojavi ravno nasprotno, po takem solenju dobi zelje kisav oster, grenak okus. Ko se zribano zelje vlaga, se mu lahko doda raznih dišav, in sicer takih, kakršne komu ugajajo. Če se niso dodale dišave kapusu pri vlaganju, se lahko dodajo, ko se dene kisló zelje kuhat. Vrhnja plast naj se nekoliko bolj močno posoli, pokrije z opranimi zeljnimi listi, nanje se položijo pooblane in primerno prikrojene deske ter obteže s kamni. Iz kisave sme priti le toliko vode, da so deske z njo popolnoma pokrite. Ako ni prišlo toliko zeljnice na vrh, naj se dolije 3odstotna solna raztopljina. Kisav se bolje udrži, če se odtoči nekoliko zeljnice iz kadi in če se jo nadomesti s slano vodo. Slana, dolita voda pa pospešuje tudi vrenje, pri katerem se razvija mlečna kislina in ki prepreči, da se kisav ne pokvari. Najprimernejša temperatura za to vrenje je 10 do 15 stopinj C. Po vrenju naj se motna penasta tekočina ali zeljnica pobere z vrha. Zeljno listje naj se nadomesti s kako cunjó ali ruto in nalije navrh slane vode ter končno obteži oprane deske s kamenjem. Da dobi kisav vinsko-kisel okus, mora kolikor mogoče hitro povreti, kar se pa doseže le tedaj, če se jo spravi v primerno topel prostor. Ko je kisav pravilno povrela, naj se prestavijo kadi ali čebri v klet. Pazi naj se, da bo kisav vedno pod vodo. Ako ni navrhu kisavi dovolj tekočine, naj se skuha solna raztopljina in naj se jo zlije povrhu, ko se je ohladila.

Kit za okna. 7 delov lanenega olja kuhaj 2 uri s 4 deli umbre, pri tem pazi, da olje ne prekipi. Nato prilij 4 dele raztopljenega voska in vmešaj $5\frac{1}{2}$ delov krednega prahu in 11 delov svinčene beline.

O dobro nasajenem kladivu. Kladivo ostane najbolje nasajeno, če ga zagozdiš poševno iz kota v kot.

Zelena klaja. Zelena klaja je lažje prebavljiva nego suha ter jo živina tudi rajši žre. Kdor ne more goniti živine na pašo, poskrbi naj vsaj za to, da bo dobivala živina v

hlev dovolj zelene klaje. Najboljša zelena klaja je mešanica trave in detelje, a tudi mešanica laške detelje z ržo ima veliko vrednost. Ker vpliva zelena klaja lahko neugodno na žival, posebno pa ker povzroči večkrat drisko in žival včasih celo napne, zato ji je treba, da se to prepreči, pri-mešati vsakrat pred pokladanjem bodisi nekoliko sena ali pa slame. Tudi živini, ki se goni na pašo, naj se da, preden gre na pašo, nekoliko sena.

Klej za etikete na steklo, porcelan in kovine. Raztopi 48 delov arabskega gumija v vodi in enako 12 delov traganta, oboje zmešaj in precedi ter prideni 48 delov glicerina in 1 del timijanovega olja. Ko je vse dobro zmešano, prilij še toliko vode, da znaša vsa zmes 400 delov.

Ko se klet razgreva, se ne sme veho na vinski posodi prehudo zabiti, drugače se lahko pripeti, da posoda razpoči. S kletjo se začne namreč razgrevati tudi vino in gorko vino potrebuje več prostora nego mrzlo. Če tega v sodu ne dobi dovolj, gre potem del vina skozi veho iz soda. Ako pa je vеха pretrdo zabita, pritisne lahko z veliko močjo ob sod. Če je ta slaboten, se prav lahko razleti. Že večkrat se je temu ali onemu naših vinogradnikov pripetila ta nesreča.

Da se breja kobila vsak dan nekoliko sprehodi, je neobhodno potrebno. Ne sme pa nikakor tekati, ampak hoditi sme le korakoma. Zelo je treba tudi paziti, da ne pade, zato naj se je ne vodi po gladkih ali opolzljih potih ali celo po poledici. Naj se je ne pušča tekati po dvorišču ali drugod, ker če ni vsak dan na prostem, teka preveč, lahko tudi pade, se lahko preveč spoti, nato prehladi ter potem povrže. Zato naj se jo vodi okrog na povodcu. Posebno če ji zatečejo noge ali mlečne žile, ki zatečejo pogostoma celo do prednjih nog, naj se pelje kobilu večkrat na sprehod.

Kakšna krma je za doječo kobilu najboljša? Oves je v naših razmerah za konje najbolj primerna krma, ker so

naši konji nanj najbolj navajeni ter velja to tudi za doječé kobile, ki imajo po ovsu dovolj mleka dobre sestave, kjer je veliko rudninskih redilnih snovi, ki so žrebetu potrebne za dober razvoj. Izmed vseh žitnih vrst je rž prav najslabše krmilo; ona napenja, povzroči lahko kobili in sesajočemu žrebetu bolezen. Precej ko kobila stori, ji jako dobro dé močnata pijača, ki se naredi po angleškem receptu tako-le: dvesto gramov ovsene moke, ki se poprej pomeša s toliko mrzle vode, da se dobi gost močnik, se kuha pet minut v $4\frac{1}{2}$ litra vode in se pusti, da se shladi. — Tri ure po zaužitju te pijače naj dobi kobila dober oves. Kobila naj se napaja s prestano vodo, ki se ji primeša nekoliko moke. Navadno so kobile po porodu zelo žejne in temu naravnemu nagonu je treba ustreči. Če je voda čista in ne premrzla, naj kobila pije, kolikor hoče. Kobilo je treba imeti na gorkem, varovati jo prepriha ter se jo mora vsaj prve štiri tedne rašči pičlo kakor preveč krmiti. Močno krmljenje je le tedaj umestno, če ima kobila malo mleka. Ječmenova moka, pomešana med pijačo, kuhano laneno seme, korenje in otrobi pospešujejo mlečnost.

Setev njivske kolerabe. Kjer pridelujejo veliko kolerabe za krmo, bodisi samo zase ali pa vmes med korenjem in peso, tam jo sejejo v pričetku malega travna, v mrzlih krajih pa tudi pozneje. Kjer se je malo prideluje, tam se vzgajajo potrebne sadike na posebnih lešicah, kakor pri zelju in se presajajo pozneje na njivo. Za kolerabo je treba zemljo ravnoliko pripraviti in pognojiti kakor pri pesi. Kolerabo sejemo na široko, s strojem pa v vrste. Za 1 ha potrebujemo v tem slučaju $1\frac{1}{2}$ do 2 kg. Vrste delamo tako narazen kakor pri pesi. Ako presajamo kolerabo, dobimo od $\frac{1}{2}$ kg semena dovolj sadik za cel hektar.

Kako se oskrbuje njivska koleraba. Njivsko kolerabo je treba tako oskrbovati kakor peso. Kakor hitro ozeleni, jo je treba prvič okopati in potem še dvakrat. Drugič jo okopljemo, ko je pripravna za presajanje. Njivsko kolerabo

napadajo posebno bolhe, ki jo lahko v mladosti popolnoma zatro. Pozneje ji škodujejo gosenice kapusovega belina in raznih mor, katere je treba pridno obirati in mastiti.

Spravljanje njivske kolerabe in njen pridelek. Njivsko kolerabo spravljamo pozno jeseni, meseca vinotoka in listopada. Na 1 ha se pridela po 250 do 350 metrskih stotov korenin in 40 do 60 stotov perja.

Pridelovanje semena njivske kolerabe. Za semenske rastline je treba odbrati pravilno razvite in srednje debele korenine, ki niso preveč razrastle in rogovilaste. Te rastline je treba shraniti tako kakor semensko peso ali repo. Tudi seme se sadi, oskrbuje in pridobiva na tak način kakor pri repi.

Kako narediš kolinsko vodo? Kolinsko vodo poceni narediš, če zmešaš 2 dela rožmarinovega olja, 5 delov lavendljevega ali špajkovega, 12 delov limonovega olja z 2000 deli koncentriranega vinskega cveta in 2000 deli vode. Zmes dobro zmešaj ter precedi. Godna je za uporabo. Lavendljevo olje je boljše od špajkovega.

Kako preženeš komarje? Ko zapreš okna, postavi v sobo prižgano svetilko, katere cilinder je na zunanji strani namazan z medom, raztopljenim v vinu. Komarji brenčijo okoli svetilke in se prilepijo nanjo.

Kompost ali mešanec imenujemo gnoj, ki ga napravimo iz raznih odpadkov na domu, v vrtu, na polju, v gozdu, v vinogradu itd. Na kompost mečemo smeti, plevel, listje, hišne odpadke, cestno blato in sploh vse, kar ima v sebi nekoliko redilnih snovi in kar ne smemo prehitro staviti v zemljo. Če vržemo take reči na gnoj, bi tu ne sprhnele dovolj in bi si lahko s plevelom onečedili polje. Navadno denemo kompost v kak senčnat kot v vrtu, ki ga zakrijemo s tem, da zasadimo okoli njega buče. Da se snovi v kompostu prej razkrojijo, je treba gnoj enkrat ali dvakrat v letu prevreči. Ker je navadno v kompostu le malo dušika, ga je treba pred rabo politi z gnojnico ali

s straniščnico. Kompost rabimo lahko kakor gnoj, in posebno oni posestniki, ki imajo malo živine in malo gnoja, bi morali skrbeti, da si napravijo kar največ komposta.

Črno scanje pri konju. Pri tej bolezni se kri razkroji in zastrupi telo. Barvilo krvi in mišic zaide v vodo, vsled česar postane ista temna, črna. Glavni vzrok črnega scanja je prehlajenje. Navadno pa nastane ta bolezen le takas, če so bili konji več dni v pretoplem hlevu, kjer so se čez mero dobro krmili in se potem pri delu prehladili. Torej se pokaže večinoma ob pondeljkih in po praznikih, in sicer najrajši spomladi in jeseni. Nekateri konji imajo k temu večjo nagnjenost kakor drugi, ker se je že večkrat opazovalo, da je od dvojice enako držanih in enako krmljenih konj eden zbolel, drugi pa ne. — Bolezen je huda in se prav hitro pokaže. Konj gre popolnoma zdrav iz hleva, čez nekaj časa pa začne težko hoditi in pošepavati, kar se pripisuje večjidel dolgemu stanju v hlevu. Če podiš takega konja dalje, začne kmalu v zadnjem delu omahovati in se močno potiti. Kasneje pade. Navadno ga ne moreš spraviti več na noge, temveč ga moraš naložiti na voz in ga peljati domov. Voda mu postane krvavorjava, temna ali celo črna. Mišice na križu postanejo krčevito trde, tople, boleče, ohromele. Če konj ne more več dni vstati, se mu obleži koža tako, da se prikažejo na več mestih ranice (odrtine). Navadno pogine do 50% obolelih konj. Če bolezen ni prehuda, se pomiri konj kmalu, mnogo šči, neha se potiti in začne žreti, ohromelost v zadnjem delu polagoma ponehava in čez nekoliko dni popolnoma izgine. — Za ozdravljenje si zapomni tole: Ko začne konj v zadnjem delu telesa omahovati in se potiti, pojdi z njim v topel hlev. Kolikor prej se to zgodi, toliko gotoveje bo ozdravel. Nikar z obolelim konjem daleč domov, ker v tem slučaju je najbrže izgubljen. V najbližjem hlevu (to je tukaj najboljše zdravilo) odeni konja s toplimi plahtami in ga drgni po križu z vročim likalnikom (pegleznom). Če tako postoj-

paš, odideš morebiti v kakih dveh urah z zdravim konjem naprej. — Če je bolezen hujša, polivaj konja po telesu, posebno po križu, z vročo vodo, samo opeci ga nikar; drgni ga z vročim likalnikom in ga toplo pokrij. Za notranje zdravilo mu vlij $\frac{1}{4}$ litra tople, močne črne kave, kateri si pridejal kake tri žlice močne slivovice ali konjaka. Namesto kave mu lahko daš po pol litra toplega vina, kar ponavlja večkrat. Če konj ne more vstati, deni ga v široke, na stropu hleva privezane podpase tako, da stoji z nogama le nekoliko na podu ter ga pasovi držijo kvišku; s tem preprečiš, da si ne preleži kože. Ako ti je le količkaj mogoče, pošlji po živinozdravnika. — To bolezen lahko zabraniš takole: Če ti stojijo konji več dni v toplem hlevu in hočeš naenkrat z njimi na daljno pot, prepeljavaj jih prej $\frac{1}{4}$ ure po dvorišču. Potem jih postavi $\frac{1}{4}$ ure zopet v hlev. Ko potem vprežeš, vózi izkrajja polagoma.

Glistav konj. Včasih se zaredi v konju velika množina glist; našteli so že v enem samem konju do tisoč teh pritepenk. Konjske gliste so belorumenkaste, okrogle in proti koncu nekoliko ožje. Zležejo se iz jajčec, ki pridejo z blatom iz glistavega konja. Ta jajčeca in njih zarodke požro konji s krmo in vodo in iz njih se porodijo v telesu zopet gliste. Posamezne gliste konju ne škodujejo, a množina je vsekakor nevarna zdravju. Gliste jemljejo tek, motijo prebavljanje, povzročajo vnetje črev, drisko, zaprtje, neprebavnost, hiranje in koliko. Da je konj glistav, o tem se prepričamo natanko šele tedaj, ako so gliste primešane konjskemu blatu. Domača zdravila proti glistam so: Voda ali mleko, v katerem se je kuhal česen, dalje seme navadnih buč, divji kostanj, pelinov in vratičev čaj, vožnik, korenje itd. Gliste se odpravljajo tudi takole: Glistavemu konju ne daj dvanajst ur nič vode. 15—20 gramov bljuvne soli raztopi dodobra v pol litru vroče vode in to raztopljino vlij v pol škafa vode. (Za žrebeta je dosti 4—8 gramov bljuvne soli.) To pijačo ponudi konju. Ko je

popil, mu ne daj pol dneva nič jesti. Potem napravi iz 30—40 gramov lopatike (aloje), moke in vode testo. Ta svalek daj konju, da ga poje. Blijvna sol pomori gliste, a lopatika jih požene iz črev. — V debelem konjskem črevesu živi še neka druga, približno 2½ cm dolga glistica, ki pa ne napravi drugih neprilik, kakor srbenje jabolka (konec črevesa), vsled česar se konj na tem mestu in na repu večkrat drgne. To glistico preženemo tako, kakor veliko, a vrh tega izbrizgavamo črevo s česnovno vodo.

Konjska hripa (influenca) je bolezen (sluznih) kož (v očeh, dihalih in prebavilih) in krvi. Influenca je močno nalezljiva, napade skoro vse konje enega hleva in gre od živali na žival. Povzroča jo neka doslej neznana kužna snov. Ko so konji hripo prestali, ne dobijo je z malimi izjemami nikoli več. — Influenca se pojavi hitro brez vseh predznamenj z veliko vročico in veliko slabostjo in onemoglostjo. To dvoje in pa katar z rdečerumenkasto barvo žleznih kož so glavna znamenja influence. Živo srebro v toplomeru se dvigne v črevesu do 41° C ali pa še višje. Ta velika vročina je najhujši in prvi znak bolezni; vsa druga znamenja so bolj malenkostna. Taka vročina trpi 6—7 dni, potem pa hitro pade na naravno stanje, a to se doseže le takrat, če se z bolnim konjem ne dela. Žila ni močno pomnožena, samo na 48 do 56 udarcev v minuti. Konji povešajo glavo k tlom, se malo zmenijo za okolico, kakor bi spali, po životu se tresejo, pri hoji se jim zapletajo noge, večkrat zdehajo, žro nepravilno, a pijejo mnogo več. Vidne žleznice kože zarumenijo ali malo zardijo, postanejo vroče in suhe. Oči zatečejo, se solzijo in so napol zaprte, kožica pod trepalnicama postane rumenordečkasta. Žleznica gobca je vroča in suha. V začetku je blato trdo, majhno (pičlo) in vedno prevlečeno z žlemlom; proti koncu pa postane mehko in driskavo. Semtertja se izceja nekaj žlemla iz nosa in žival nekoliko kašlja. Včasih zatečejo noge proti koncu bolezni. Ta vodenična oteklina se

utegne razprostrreti tudi na spodnje prsi in na trebuh. Ta oteklina nima posebnega pomena in izgine sama od sebe. — Lažja bolezen trpi samo nekoliko dni; vročica se zmanjša, konj začne žreti, toda onemogel in slaboten ostane še dalje časa. Hujša bolezen traja bolj dolgo, posebno če se ji pridruži pljučnica in vnetje mehkih delov v kopitu; toda več nego 8% bolnikov vendar ne pogine. Lažje hripe ni potreba preganjati z zdravili, a toliko bolj pazna morata biti postrežba in oskrba. Bolne živali naj imajo mir (ne vpregati) v hladnem in zračnem hlevu in treba jih je skrbno čuvati prehlajenja; ob lepem solnčnem vremenu naj bodo na prostem, toda na kraju, kamor drugi konji ne prihajajo, in sicer radi okuženja. Za pijačo naj dobijo postano vodo, v kateri se raztopi nekoliko Glavberjeve soli. Za klajo jim dajajte lahko prebavno, fino seno, še boljša je pa sveža trava, korenje, repa ali oblojena voda. Z dristljivo jim brizgajte večkrat hladno vodo v črevo, da se zmanjša notranja vročina. Oči in gobec jim izpirajte s hladno vodo. Če konj močno oslabi, naj dobi dvakrat na dan po pol litra vina ali po deciliter žganja. — Sicer pa naj se zdravi konji izločijo iz okuženega hleva čimpreje. Če razsaja v okolici influenza, tedaj se novo kupljeni konji ne smejo koj postavljati v zdrave hleve, ampak naj se denejo za osem do štirinajst dni posebej.

Naduha pri konjih. Brez prestanka trajajoče, težko in hitro, neozdravljivo dihanje konj brez vsake vročice imenujemo naduho. Vzroki naduhe so: Krmljenje s plesnivim, zaduhlim, prašnim senom, zaduhlim ovsom, polaganje prevelike množine detelje, sočivja, predolgo stanje v zaduhlih hlevih utegne napraviti sčasoma naduho. Največkrat ostane naduha kot posledica pljučnice, katarov, vnetja oprsnice itd. Po pljučnici se strdi del pljuč, postane brezračen, po vnetju oprsnice se prirastejo pljuča na rebra, vsled katarov se skrčijo dihalni organi in vse to dela naduho. Radi prevelikega napora in napenjanja po-

pokajo zračni mehurčki v pljučih ali pa se povsem zara-
stejo, kar povzroča težko dihanje. Včasih rodijo naduho
srčne napake, nabiranje tekočine v prsni votlini in v srč-
nem mehurju, pritisk preobilih jeter in prevelike, otekle
vranice na pljuča itd. Še enkrat je treba ponoviti, da ni
naduha nikoli združena z vročico. Če ima konj notranjo
vročino, takrat se ne more naduha določiti, četudi bi bil
konj nadušljiv. — Znamenja naduhe se semtertja lahko
določijo. Drugo pot pa izkušen živinozdravnik s težavo
spozna bolezen po večkratnem preiskovanju. Včasih v
hlevu sploh ni znakov naduhe. Ko pa konja vprežemo in
ga podimo kake pol ure v diru, se prikaže naduha — zelo
težko dihanje. Večkrat pa konj že v hlevu tako težko diha,
dasiravno sta žila in notranja toplota navadni, da takoj
vidimo; ta konj je nadušljiv. — Zdrav konj dihne v minuti
10—12 krat. Nadušljiv pa dihne v istem času po 18, 20
do 30krat, in sicer težje kakor zdrav. Dihanje je torej pri
nadušljivcu dvakrat ali še celo trikrat pomnoženo. Lakot-
nice se pri sopenju močno vzdigujejo. Nosnice se močno
odpirajo in zapirajo. Dihanje je včasih tako sujoče, da se
ves život stresa. Zraven nepravih reber se napravlja pri
sopenju žlebiček (jarček). Izdih, t. j. kadar izpusti konj
sapo iz pljuč, je razdeljen (dvojen); prvi je kratek, drugi je
daljši. Zdrava žival potegne sapo vase in jo zopet izpusti.
Nadušljiv konj pa v dveh izdihih izpušča sapo. Konec čre-
vesa (ustno jabolko) se premika pri dihanju semtertja, kar
pa ni vselej zanesljivo znamenje naduhe. Žila bije pravilno
in ni pomnožena; pri delu pa se poprej vzhiti nego pri
zdravem konju. V eni minuti udari žila štiridesetkrat ali
pa še manj. Nadušljiv konj kašlja ali pa tudi ne. Kašelj
je suh, slab, votel, zamolkel, včasih pa tudi moker. Živina
kašlja posebno rada pri delu, jedi in pijači. Ako zapodimo
nadušlivega konja v dir, se dihanje pomnoži in tudi žila
bije hitreje. Pri tekanju je včasih dihanje tako pomnoženo,
da hoče živino zadušiti. Tudi pri zdravem konju se po

hudem delu sopenje in žila pomnožita, a vendar nikdar ne v toliki meri. Pri zdravem konju se pomiri dihanje po tekanju že v kakih desetih minutah, pri nadušljivem pa šele v pol uri ali še kasneje. Nadušljiva živina se po vsakem malem delu poti; zdrava živina se pa nikakor ne poti tako hitro. Nadušljiva živina malo leži, če se pa že vleže, skrči noge pod prsi, da si tako razširi prsno votlino in polajša dihanje. Žlemlne kože v nosnicah so blede in nikdar ne vnete; navadno so nosnice suhe, včasih se pa izceja iz njih tudi žlem. Pri naduhi je torej dihanje pomnoženo, žila pa nikdar. Žila se šele pomnoži, ako mora konj dalje časa teči. Pri naduhi ni nikdar navzoča vročica. — Včasih so nadušljivi konji čvrsti in čili ter se lahko leta in leta rabijo za počasna kmetijska dela. Za tekanje seveda niso sposobni. Drugikrat pa nadušljivi konji pri dobri krmi hirajo in hirajo ter kmalu poginejo. — Kako se ozdravi naduha? Naduhe ne moremo nikdar ozdraviti. Skrbeti moramo le, da se dihanje malo zboljša, da more žival opravljati vsaj lahka in počasna dela. Nadušljivih konj ne smemo nikdar poditi, ampak jih moramo porabljeti le za počasna kmetijska dela. Najboljša krma za nadušljive konje je sveža trava, bodisi že v hlevu ali na paši. Pozimi pa jim dajemo korenja, repe, pese in otrobov. Suha klaja ni dobra za nadušljive konje; torej jim pokladajte le malo suhe krme. Izprijeno, blatno, prhlo in plesnivo seno je še zdravim konjem nevarno; še veliko nevarnejša pa je taka krma nadušljivi živini. Nekateri dajejo nadušljivim konjem mišnice (arzenika), in sicer takole: Prvi dan zjutraj dado en gram mišnice, zvečer pa zopet en gram; drugi dan zjutraj poldrug gram in zvečer poldrug gram. Tretji dan povišajo mišnico na dva grama, in sicer dado zjutraj dva grama in zvečer dva grama. Vsak dan dajejo torej za pol grama več; deveti dan dado zjutraj pet gramov in zvečer pet gramov. Potem dva ali tri dni ne krmijo z mišnico. Potem pa zopet začno s petimi grami; zjutraj dado pet gramov in zvečer zopet

pet gramov. Nato pa zopet vsak dan za pol grama odjenjajo in deveti dan pridejo samo na en gram. To počenjanje za- služi ostro in odločno obsodbo. Mišnica res nekoliko sapa pomanjša. Ako pa se z mišnico vedno ne krmi, začne konj dan za dnevom hujšati, sapa postane zelo težka in konj pogine. Ako imaš nadušljivega konja, rabi ga samo za počasna dela. Dajaj mu poleti sveže klaje in ga izpuščaj na pašnik. Pozimi mu dajaj malo sena, zraven pa repe, korenja in pese. Posebno pazi, da nadušljiv konj ne dobi izprijene in plesnive krme.

Trmoglavost konj ni pravzaprav bolezen, temveč le slaba lastnost ali konjska razvada. Trmoglav (štatljiv) konj se namreč ustavlja delu, kateremu je navajen in katero ni pretežko za njegovo moč. Vzrok te razvade je večjidel brezobzirno in surovo ravnanje z živino. Pretepanje in preveliko nakladanje, posebno mladi živini, provzročuje trmo. Ako konj ne more težkega voza speljati, ga pretepa ne- usmiljeni hlapec čez vse mere. S tem se konj razvadi in drugikrat še lahkega voza noče peljati. Tudi preveliki in premajhni komati, kakor sploh nepravilna oprava naprav- lja to napako. Včasih pa vendar napravijo tudi bolezni možganov to napako. Žlahtni konji so češčeje trmoglavi (štatljivi) nego navadni. — Znamenja trmoglavosti so ta-le: Nekatera živina se ne dá snažiti, druga ne okomatati ali osedlati, tretja se zopet ne dá vpreči. Konji nekaj časa v vozu prav mirno gredo. Naenkrat pa, kakor bi jih kaj pi- čilo, obstojijo in se ne ganejo z mesta. Prigovarjanje in bič ne pomagata nič. Konji se vzpenjajo kvišku, ritajo, sujejo, grizejo, gredo nazaj ali nastran, samo naprej jih ni mogoče spraviti. Včasih skočijo par korakov naprej in naenkrat se zopet ustavijo. Nekateri konji se ne dado podkovati; drugi zopet grizejo zraven stoječe konje, kakor tudi ljudi, ako se jim bližajo. Nekateri konji se ustavljajo vsakemu delu, drugi zopet samo nekateremu. Trmoglavi konji skušajo jezdeca na vsak način raz sebe vreči, pritiskajo ga na

steno, postavljajo se pokonci itd. Pri razsodbi zaradi trmoglavosti moramo biti jako previdni. Večkrat se govori: »Konj je trmoglav,« toda le dela ni navajen. Ako se živini preveč naklada, da ne more speljati in se ustavlja, ne smemo tega ustavljanja imenovati trmoglavost. Ako noče konj samotež voziti, ker je bil poprej navajen paroma ali narobe, to še ni trmoglavost. Ako ima žival nerodno opravo, ki ji povzročuje bolečine, in se zaradi tega ustavlja, ni trmoglava (štatljiva). Daj ji pravilen komat in šla bo. Konj je trmoglav, ako noče opravljati navadnega in ne pretežkega dela. Zdravil zoper trmoglavost nimamo. Drugega ne moremo nič storiti, kakor vzrok, ako je slučajno znan, odstraniti. Z lepim ravnanjem se trmoglava živina sčasoma poboljša, kakor se s surovim ravnanjem izpridi ubogljiv konj. Trmoglavost je glavna ali postavna napaka, katera kupčijo do šestetega tridesetega dne razdere.

Konju se skrivi vrat. Semtertja se pripeti, da se skrivi konju vrat. To se zgodi, če se raztrgajo na vratni strani ležeče mišice ter se v nastalo vrzel izlije nekoliko krvi. Vrat se skrivi in mišice se raztrgajo, če pride konj po nesreči z zadnjo nogo v uzdo, na katero je privezan, in pade vsled tega na tla ter mora v takem položaju dolgo ležati; če pade postrani na glavo, če se zaleti v kako trdo, nepremično reč itd. Mnogi mislijo, da se skrivi vrat, če se izpahnejo ali zlomijo vratna vretenca. To pa ne more biti res. Kajti ko bi se zlomila vratna vretenca, poškodoval bi se hrbtni mozeg in žival bi na mestu poginila. Ko bi se pa vretenca samo izpahnila, morala bi žival pasti vsaj v nezavest (če že ne bi poginila) in vratu bi pri živem konju radi hudih bolečin ne mogli naravnati. Vsega tega pa pri skrivljenem vratu ne vidimo. Konj se namreč izkrajja dobro počuti in vrat se mu lahko naravna brez bolečin v pravo lego; seveda se vrat precej zopet skrivi, ko odmaknemo roko. Šele nekoliko dni po nesreči, ko se je prikazala otekline, konja nekoliko zaboli, če mu hočemo naravnati vrat

in glavo. Skrivljeni vrat se naravna počasi sam od sebe, le potrpeti je treba. Konj naj ima mir in dosti širok prostor za stanje. V enem tednu je stvar že nekoliko boljša, a v 3—4 tednih je popolnoma dobra. Samo v težkih slučajih moramo vrat nekoliko naravnati s povoji, da skrivljenjej prej izgine.

Zakovanje je poškodba mehkih, s kopitom obdanih delov ali celo kopitne kosti z žrebljem pri podkovanju. Zakovanje je različno: 1. Žrebelj je sicer v rogu, toda prav blizu mehkih delov ter nanje tišči. 2. Žrebelj zaide v mehke dele in povzroči rano. 3. Izjemno se zgodi, da pride žrebelj v kopitno kost in jo rani ali celo odkruši. Vzroki: Najčešči vzrok zakovanja je površnost in malomarnost kovačeva. Rog reže brez premisleka, žrebelj zabije z dvema udarcema v kopito, zvari pretežno ali prelahko podkev, napravi luknjo pregloboko ali pa še celo narobe. Vendar pa ni vselej kovač kriv zakovanja. Semtertja ostane namreč v rogu kosček starega žreblja, ki zavije pri podkovanju novi žrebelj proti mehkim delom; drugikrat je mogoče žrebelj nalomljen, se med kovanjem čisto zlomi in se obrne v mehke dele. Pa tudi preslab in prekrhek rog in nemirni konji zakrivijo zakovanje. Če zabije kovač žrebelj blizu mehkih delov, na katere nekoliko tišči, dasiravno jih ni rani, takrat konj navadno ne šepa, temveč le nekoliko previdneje stopa in dreveno hodi. Ker pa rog neprestano raste, oddalji se žrebelj sčasoma od mehkih delov in ta previdna hoja se izgubi. Dobro je seveda postaviti konja v vodo. Ako pride žrebelj pri podkovanju pregloboko, in sicer naravnost v mehke dele, se konj zgane in odtegne nogo. To pa opazi kovač le tedaj, kadar zabija žrebelj polagoma in previdno, kar bi moral vselej storiti. Tak žrebelj se mora takoj odstraniti. Po odstranitvi pricuřlja navadno iz luknjice kapljica krvi ali je vsaj konec žreblja krvav. Navadno to nima slabih posledic, če se žrebelj precej odstrani in luknjica zamaže z voskom, da ne more nesnaga

do mehkih delov. Dalje se ne sme zabiti žreblja na tem mestu pri nadaljnjem podkovanju in je treba konja postaviti v hladno vodo. Vse to zadostuje, da se zaceli ranica, da konj ne šepa in da se more precej rabiti za delo. Toda mnogi kovači pri tem veliko zagreše. Ko izderejo žrebelj, ki je šel v mehke dele, začno vrtati po luknji z drugim žrebljem, ki je mogoče tudi zarjavel in onesnažen, in mehke dele še bolj ranijo, nego so bili že prej. Tako vrtanje je škodljivo, torej naj se opusti. Drugi kovači imajo zopet navado, da začno na zakovanem delu rog rezati in rezljajo tako dolgo, da pridejo do mehkih delov, katere mažejo s terpentinovim oljem ali s črnilom. Tudi to je zelo napačno, ker bi se bilo ozdravilo poškodovanje pri prej navedenem postopanju brez gnojenja, a kovač je povzročil s svojim vrtanjem, da se začno mehki deli v kopitu gnojiti in da bolezen dolgo traja. Močno nevarno pa je zakovanje, če gre konj šepav od kovačnice, če začne šepati po 2—3 dneh po podkovanju, ali če je žrebelj ranil ali odkrušil kosček kopitne kosti. Pri hudem zakovanju v mehke dele ali v kost ali če pride žrebelj ravno med rog in mehke dele ter začne konj v 2—3 dneh po podkovanju šepati in če se povrhu vse to še zanemari, nastane v mehkih delih kopita hudo vnetje in gnojenje. Če ni kmalu prave pomoči, začne lesti gnoj kvišku, prodre na zvitku kožo in se začne tam izcejati. Pri takem hudem in zanemarnem zakovanju konj zelo šepa, trpi hude bolečine, stopa le malo ali nič na nogo, ima vroče kopito in včasih tudi notranjo vročino. Če se potolče s kladivom ali kamenčkom na zakovani del kopita, odtegne konj nogo radi hudih bolečin. Ozdravlja se tako hudo zakovanje ali vnetje nekoliko različno, ker se ravna po tem, je li poškodovanje večje ali manjše, je li v kopitu še samo vnetje ali že gnojenje. Na vsak način se morajo žreblji izdreti in podkev odstraniti in konju privoščiti počitka. Če je izvlečen žrebelj topel in malo krvav (kmalu po zakovanju), je to znak, da se še ni začelo gnojiti

v kopitu. V tem slučaju se zamašijo luknjice žrebljev z voskom, kopito opere z milnico in s ščetjo ter ovije s staro vrečo, ki se poliva vsakih pet minut z mrzlo vodo; še bolje pa je, če se postavi bolna noga vsak dan trikrat ali še večkrat po eno uro v mrzlo vodo. Če so bolečine v 2—3 dneh prešle, je to znamenje, da je vnetje jenjalo. V tem slučaju naj kovač doli na beli črti, in sicer na tistem mestu, kjer je bil konj zakovan, malo roga izpodreže, da ne leži nova podkev na tem mestu naravnost na kopitu. V nastalo luknjico med kopitom in podkvijo je treba podložiti svalek v katranu namočenega prediva; seveda se ne sme na tem mestu žreblja udariti. Če pa je na izdrtem žreblju malo gnoja, ali če pricurlja gnojna kapljica iz nastale votline, ali če se po tri- do štiridnevnem hlajenju kopita ne pomanjša šepanje, je to znak, da se v kopitu gnoji. Tu je treba najprej skrbeti, da ves gnoj odteče. V ta namen naj napravi kovač doli na beli črti, in sicer ravno na zakovanem mestu, majhno, okroglo, kotličasto, doli širšo, gori ožjo luknjico do mehkih delov. Ko gnoj izteče, se izpere in izbrizga ranica s krezolinovo raztopljino in potrosi z jodoformom. Potem se trdo zamaši luknjica s svalkom pavole, namočenim v krezolinovi vodi, da mehki deli vun ne prikipe. Na vse to se položi še svalek prediva, priveže s širokim trakom in celo kopito se ovije s staro, mokro vrečo, ki se zaveže pod bicljem. Motvoz se ne sme preveč zategniti, ker bi sicer oviral krvotok, kar bi utegnilo imeti slabe posledice. Čez 3—4 dni se povoj odvijje in se vse tisto ponavlja, kar smo ravno povedali (izpiranje s krezolinovo raztopljino, zamašitev in omot); to se nadaljuje tako dolgo, dokler se mehki deli ne zacelijo in dokler rog ne naraste. Če se napravi pri hudem in zanemarnem zakovanju na zvitku rana, iz katere teče gnoj, takrat je treba poklicati veččaka.

Konj se tolče z zadnjo nogo ob sprednjo. Nekateri konji segajo pri hoji z zadnjima nogama preveč naprej in se tolčejo (udarjajo) s podkvo zadnje noge na podkev prve

ali celo na peto in še više gori. V koraku se navadno ne udarjajo, ampak šele v diru tolče podkev ob podkev, kar provzroča neprijetno klepetanje, ki vsekakor zmanjšuje vrednost konja. Drugikrat pa tolčenje ni samo neprijetno, temveč tudi nevarno, ker utegne konj s podkvijo zadnje noge raniti prvo nogo ali celo pasti in se močno poškodovati, ako se zapne (ujame) zadnja podkev za prvo. Vzrok tolčenju je nepravilna rast in hoja s preveč pod život stoječima zadnjima nogama, ali pa slabo kovanje. Proti slabi rasti seveda ni pomoči. Pri slabem kovanju pa se dá vsaj deloma odpomoči. Predolge, preširoke in pretežke podkve se morajo odstraniti in kopita umno prirezati. Podkev na zadnji nogi, s katero konj tolče, ne sme na prvi strani štrleti preko kopita, ampak mora biti potolčena povprečno; tudi ne sme imeti kapice na tem mestu, temveč naj napravi kovač kapici na obeh straneh podkve. Na prvi nogi naj bo podkev kratka, z nizkimi štolni; koristno je tudi, da se štolni sprednje podkve odpilijo nekoliko postrani, in sicer pošev od zadaj in gori proti doljnemu robu. Vrhtega je treba sprednji del kopita zadnje noge precej prirezati, zadnji pa nekoliko manj. Konj, ki se tolče, naj se pri vožnji nakratko drži z vajetjo.

Kaj je treba napraviti, da konj ali vol, če pade, hitro vstane? Znano je, da konji ali voli, če so padli, obleže in nočejo vstati. Preprosto sredstvo, pomagati jim brez bolečin na noge, je to, da se zamaši živini v nosnice polno trave. Ker vsled tega žival ne more dihati, postane nemirna in poskoči sama od sebe na noge. To sredstvo se je še vselej izkazalo kot dobro.

Konj si riblje rep. Da si konji včasih ves rep obribajo, so vzroki lahko različni. Tako na primer si konj riblje rep, če ima gliste. Navadno pa se godi to vsled nesnage, ki tiči v repu. Če si torej konj riblje rep, mu ga dobro operi. Navadno si ga potem nič več ne riblje.

Ali je prav, če konj pozimi mnogo počiva? Marsikak posestnik misli, da če človek pozimi počiva in malo dela, bi moral počivati tudi njegov konj. Tako mišljenje pa je napačno, kajti če traja zima dolgo in je hlev, v katerem biva konj, pregorak, izgubi konj na moči in si lahko pokvari zdravje. Konj, ki je vajezen voziti, se ne sme pozimi v hlevu odebeliti; odebeli pa se prav gotovo, ako stoji pozimi v hlevu brez dela in žre iz polnih jasli. Ako se konj odebeli, začne težko sopsti, kri se mu po žilah neredno pretaka in mišice in kite polenijo. Koža ne deluje več tako redno, kakor če konj dela, čeprav se ga čisti s česalom in s ščetjo. Tak konj se pomehkuži in lotijo se ga rade različne bolezni, prav kakor človeka, ki sedi pozimi preveč v zakurjeni sobi. Ko se takega konja spomladi vpreže, je izpočetka tako živ in hiter, da se mora držati vajeti vedno napete, ker drugače se preveč presili. To pa traja le malo časa, konj ni več tak, kakor je bil izkrajja, ko se ga je vpreglo, in marsikdo misli, da se je konj polenil. Ne pomisli pa, da je izgubil moč zato, ker je tičal predolgo brez dela v hlevu. Ako bi se takega konja malo po malem nekako sililo ali vpregalo vsak dan v nekoliko težje obložen voz, potem bi se konj, ki je pozimi dolgo počival, zopet priučil in bi vlekel tako, kakor je vlekel pred zimo. Marsikak posestnik ne vprega konja včasih zato, ker nima zanj dela. Če res ni dela za žival, ga vprezi tuptam pozimi vsaj v prazen voz, če ne za drugo, da se vsaj nekoliko izprehodi na čistem zraku. Če je napačno, puščati konja brez dela celo zimo v hlevu, je pa naravnost neumno, ako kratiš konju hrano, češ, saj itak nič ne dela. V tem slučaju opeša konj še bolj, kakor če preveč počiva. Kajti dober vprežni konj mora dobivati ono množino klaje, na kakršno je navajen, dasiravno jo slabše izkoristi. Normalno ali pravilno je sicer, če dobiva konj vsak dan toliko krme, kolikor je ista v razmerju z delom, ki ga opravlja in ki konja po dovršenem delu poživi; potem bosta zadovoljna oba, konj in njegov lastnik.

Kako naj se ravna s konjem, ki je dobil koliko? Takemu konju naj se dobro nastelje, da se bo lahko valjal, ker si z valjanjem po tleh bolečine olajša. Paziti pa se mora, da se ne vrže konj preveč s silo na tla, ker mu vsled tega lahko počí želodec ali pa črevo. Zato naj se na takega konja večkrat zakriči ali pa naj se ga vodi na konopcu okrog. Klaje se mu ne sme dati nikake, predloži naj se mu pa mlačno vodo, da jo lahko pije v poljubni množini. Ako konj vodo pije, je upanje, da ozdravi. Dá naj se mu obenem zmes, obstoječa iz dveh tretjin črne kave in ene tretjine žganja ali pa čaj iz kamilic, poprove mete ali iz navadne kumine, kateremu naj se dodá nekoliko žganja. Ko se hoče konju zdravila zlití v grlo, naj se mu privzdigne glavo, pa ne preveč visoko, ker potem ne more požirati. Ako med vlivanjem v gobec konj zakašlja, naj se z vlivanjem nekaj časa počaka, ker drugače se konju zaleti, in ker mu dospe tekočina v pljuča, dobi lahko vnetje pljuč. Život naj se mu poškropi s terpentinovim oljem in naj se nato obriše prav dobro s slamo, da se konj spoti. Še hitreje se konj spoti, ako se mu dá obenem gorke obkladke ali pa če se ga zavije v volnato odejo. Pogostoma se reši konja smrti, ako se mu zлива v ritnik mlačno vodo. Še boljša od te je pa milnica (žajfnica). Razume se, da je treba izvršiti to s pomočjo klistirne cevi ali kavčuka.

Ako konj shušja, četudi je počival ali le malo delal, naj se takoj pozove živinozdravnika, da ga preišče. Ako je konj shušjal in ni bolan, kmalu zopet odebeli, ako se mu poklada zdrobljen oves, kateremu se je primešalo nekaj lanenih tropin, in če se mu vse nekoliko posoli. Vse skupaj naj se prav malo poškropi z vodo. Zadošča, ako se dá pol kilograma lanenih tropin vsak dan.

Če je oprava konja zaglodala, mu izpiraj rane z brdnjo ali arniko, ki si jo namakal poprej v žganju ali spiritu. V četrt litra vode kani deset kapelj te tekočine in izpiraj rane po večkrat na dan. Rane se zacelijo y kratkem.

Ali škoduje konju alkohol? Alkohol vsekakor vpliva na živce, provzroči, da so konji živahnejši in jim dá za kratek čas neko večjo silo, da lahko premagajo utrujenost in hitreje tečejo. Ta čas pa je razmeroma zelo kratek in je potem utrujenost še večja. Če se izjemoma vsled pomanjkanja časa za krmljenje hoče še nekaj časa konj za biter tek vzdržati pri moči, ni napačno, dati mu z vinom namočenega kruha, a to bodi le izjema, kajti tako redno ravnanje je konju zelo škodljivo in ima alkohol za konja enak in še bolj strupen učinek kakor za človeka. Vselej pa se mora dati konju le toliko vina na kruhu, da je poživljen, nikdar pa ne toliko, da bi se opijanal. Dajati konju vina pri kupčiji, da je ob orodaji bolj isker in živahnejši, pa je sleparija.

Kako se mora ravnati, da dobi konj lepo grivo in rep? Če ima konj slabo grivo in rep ter žimo v repu vso zmedeno, prihaja to od kake kužne bolezni ali od kakega mrčesa; prvo provzroča, da žima ne dobiva dovolj hrane in zato oslABLJENA odpada; mrčes pa stori, da konja srbi in se zato drgne, vsled česar žima odpada. Poglavitno je pravilno snaženje žime in kože pod njo. Sicer pa je treba dognati vzrok in je treba tega najprej odstraniti.

Kako pomiriš konja pri podkovanju? Konju, ki se ne pusti podkovati, držimo pred nozdrvi robec, poškropljen z oljem od zelene (Sellerie). Ta duh tako pomiri konja, da se pusti mirno podkovati.

Kako naj se ravna s konji, da se železniškemu vlaku privadijo. Nič težkega ni navaditi konje na šumenje železnice. Konja postavi ali obrni vselej tako, da bo vlak videl že daleč. Vajeti drži precej rahlo in pusti, da gre vlak mimo. Navadno imajo vozniki to napako, da konje tako postavijo, da ne vidijo vlaka. Konji slišijo le šum in hočejo ubežati. Voznik pa pri tem navadno konje še tepe, dokler mu popolnoma ne zdivjajo, razbijejo voz in še sebe poškodujejo. Konj misli, da vse tepenje, bolečine in poškodbe prihajajo od železnice, in ni čudno, če se potem boje vsakega vlaka.

Jezdci ravnotako napačno ravnjajo. Če se konj kaj ustraši in skoči vstran, ga zbadajo z ostrogami in pretepajo. S tem se konj zbeга in misli, da se bo to vselej ponavljalo, kadar bo kaj takega videl.

Kako naj se oskrbuje konje poleti? Ko je zrak poln prahu in ko je velika vročina, naj se vzame primerno gobo za brisanje, pomoči naj se jo v svežo vodo in naj se izpere konju nosnice. Če ostane konj čez nedeljo v hlevu, obloži naj se mu kopita z vlažno ilovico, ker postanejo drugače krhka. Preden se konja prekuje, naj se na predvečer (polagoma) snamejo konju podkve in naj se obložijo kopita z mokro ilovico, da se kopito namoči in potem razširi, ker drugače postane podkev, pribita na suho kopito, pretesna, kakor hitro se kopito namoči. Kopita naj se večkrat očistijo blata in operejo z mlačno vodo. Ko so se nekoliko posušila, naj se namažejo z vazelinom ali s prašičjo mastjo. V vročih dneh naj se spusti konje v plitvo vodo, da se sami skopljejo, ali pa naj se jih drži na povodcu in naj se jih dobro spira z gobo, namočeno v vodo. V hlev naj se jih priveže šele potem, ko so se dodobra osušili.

Kako naj se ravna s konji, da se brž ne prehlade? Marsikateri konj se ne bi prehladil, ako bi se nekoliko bolj pazilo nanj, ko se je močno segrel in spotil ali pa se zmočil na dežju. Če se je pripetilo konju kaj takega, naj se sname oprava takoj, ko je prišel domov in naj se ga obrilje s slamnatimi povezki. Ako se pusti, da se moker konj samobsebi osuši, se luža, obstoječa iz prahu in vode, na konjski koži presuši in zamaši kožne pore ali rupice. Posebno pri konjih, ki se hitro spoče, se nabere o toplem in suhem vremenu na koži mnogo nesnage, ki se potem zlepi skupaj. Ako se ta mokra nesnaga ali luža odstrani z ribanjem, takoj ko se je konj vrnil z dela ali s poti, je pozneje tudi veliko lažje očistiti konja s štrigljem in s ščetjo. Preden se pelje spotenega ali mokrega konja v hlev, naj se zapro vsaj nekatera okna tako, da ne bo stal konj na prepihu.

Ali se lahko poklada konjem ječmen namesto ovs? Ječmen je težji in bolj trd od ovs, zato ga konji izkraja ne jedo radi. Jedli ga pa bodo, če ga zdrobiš in namočiš v vodi ali celo skuhaš. Ječmen je sicer prav tečen in po njem se konj dobro redi, toda težko prebavljiv je in ne deluje nič kaj dobro na prebavila. Konjem se ga lahko poklada brez vse skrbi, meša naj se ga pa vselej med drugo krmo.

Kako moramo zdraviti rane na konjskih kolenih? Če nam konj po nesreči pade na sprednji nogi in dobi s tem močno rano, izgubi takoj mnogo na vrednosti. Takega konja noče nihče imeti. Da se rana zaceli in obraste z novo dlako, se mora ravnati tako-le: Konja, ki je padel, se mora dati v hlev in mu oblitati rano s čisto mrzlo vodo, ali še bolje z vodo, v kateri se nahaja nekoliko lizola ali karbolne kisline. Če nimamo popolnoma čiste vode, je bolje, nič prati, kajti z umazano vodo privedemo na rano glive, ki povzročajo bolezen. Oprano rano je treba nato posušiti s čisto cunjjo ter pokriti z novo pavolo, kakršna se rabi za ovijanje ran. To pavolo se mora oviti s flanelom in nad flanel se mora pritrditi usnjat ovitek. Konj naj bo potem v hlevu tri do štiri dni. Ovitek se nato previdno sname; pri tem je pa treba posebno paziti, da se ne odtrga s pavolo skorja, ki se je napravila nad rano. Konj se nato lahko nekoliko sprehodi, a nazadnje se mora koleno vnovič oviti. V dvanajstih, trinajstih dnevih odpade grinta in pod njo se napravi nova koža, ki je obrastla s takimi dlakami, kakršne so okoli kolena.

Konjem, ki so se spotili, mrzla voda ne škoduje, če se potem, ko so se je napili, takoj zopet gibljejo. Strogo pa je treba paziti pri močno žejnih konjih, ki so obenem tudi gladni. Takim živalim naj se dá, preden se napajajo, v vodo pomočene šopke sena.

Težko sopenje pri konjih ni vselej nasledek nezdravljive naduhe; zato je treba dati konja ob pravem

času preiskati živinozdravniku. Ako pa je konj že nadušljiv, mu lahko bolezen olajšamo s tem, da mu pokladamo le lahko hrano, zlasti zeleno krmo, korenje, repo itd. Suhe krme naj konj dobiva le po malo, od časa do časa pa ga je treba izčistiti z drstilom. Konju, ki je nagnjen k naduhi, ugaja posebno paša; varovati ga je treba pretežkega dela, zlasti pa hitrega teka. Dandanes zdravijo naduho tudi z arzenikom, a ker je to hud strup, sme zdraviti z njim le živinozdravnik.

Kdaj naj se konji snažijo? Konje za delo je najbolje česati (štrgljati) zvečer in zjutraj krtačiti. Pri tem postopanju so konji ponoči zelo mirni in se mnogo redkeje prehladijo, če se jih češe zjutraj. Vsled štrgljanja je koža razdražena in konj se mnogo hitreje prehladi, ako pride iz gorkega hleva na mrzel zrak. Ako pa se konj že zvečer štrglja, preneha razdraženost kože čez noč in s tem mine nevarnost, da se konj prehladi, če pride zjutraj iz gorkote v hlad.

Konji, ki imajo bezgavke, kašljajo navadno dalje časa. Ta kašelj se lahko odpravi, ako se namaže konja blizu goltanca s kantaridinim oljem; deset gramov kantaridinega olja zadostuje za dvakratno potrebo.

Rešitev konj ob požarju. Znano je, kako težko je spraviti konja iz hleva, ako gori hlev ali pa kako sosednje poslopje. Izkušnja pa uči, da gre konj tudi ob taki priliki rad iz hleva, ako ga osedlamo in obrzdamo. To priprosto sredstvo je žalibog prav malo znano, in če je znano, ne pride ob času nevarnosti nikomur na misel.

Ali se konji res ne smejo krmiti z otavo, kakor nekateri trdijo? Da bi konjem ne prijala otava in bi jim v kateremkoli pogledu škodovala, je popolnoma neosnovana trditev. Otava je nežnejša od sena in je zato lažje prebavljiva. Redilne snovi v nji so lažje prebavljive nego v senu. Res pa je, da je otava manj aromatična in okusna, kakor dobro spravljeno seno. Pač pa se v mnogih krajih otava

težko dobro spravi, kajti dež jo zvlaži, da se težko dobro posuši. Zato shranjena rada splesni in plesniva otava je zelo škodljiva. Odtod tudi bržkone trditev, da otava ni za konje.

Razpokana konjska kopita. Razpokana in sploh poškodovana konjska kopita se hitro ozdravijo, ako se vsak dan dobro izmijejo in potem zjutraj in zvečer namažejo z mazilom, katerega napravi tako-le: Vzemi 250 gramov debelo stolčenege ali pa debelo zrezanega hrastovega čresla, ki ga moraš še s 750 grami vode tako dolgo kuhati, da ostane le še 250 gramov tekočine, katero precedi skozi kako ruto. Čisto tekočino izlij v veliko plitvo ponev, v katero dodaj še 250 gramov olupljene, drobno zrezane čebule; to kuhaj potem pol ure. Čez pol ure dodaj tekočini še 500 gramov svinjske masti. Vse skupaj moraš potem še toliko časa kuhati, da jenja štrcati, kar pomeni, da ni več vode v nji. Končno se precedi ostala gosta tekočina vnovič skozi ruto in mazilo je napravljeno.

Konju ni treba ležati, da se izpočije, kajti sklepi njegovih nog so tako ustvarjeni, da ostanejo noge brez najmanjšega napora mišic trdne in konja stanje nič ne utruji. Če se konj ponoči vendar vleže, stori to zato, da se odpočijejo one mišice, ki nosijo težko glavo, ki se ne opira sama, kakor pri človeku, ker stoji pokonci. So konji, ki ne ležejo nikdar, ampak počivajo in spijo stoje. Če pa konj, ki ima sicer navado, počivati leže, dalje časa nič ne leže, je znamenje, da je bolan, in sicer v takem delu telesa, da mu je ležanje nadležno; v tem slučaju moraš poklicati živinozdravnika.

Setev konoplje. Ker so konoplje zelo občutljive pred mrazom, jih sejemo pozno spomladi, šele meseca velikega travna. Zemljo je treba za konoplje ravnolako pripraviti, t. j. obdelati in zrahljati, kakor za lan. Obdelovanje se ravna seveda po prejšnji rastlini in po lastnostih zemlje, na vsak način pa je treba skrbeti, da se zemlja za konoplje

globoko zrahlja in dobro pognoji. Konoplje potrebujejo veliko in dobrega gnoja. S prav dobrim uspehom se rabi za konoplje tudi straniščni gnoj. Hlevski gnoj je treba podorati že jeseni; pri tem moramo paziti, da se gnoj kolikor mogoče enakomerno raztrosi, da nam konoplje enakomerno rastejo. Dobro delujejo pri konopljah tudi umetna gnojila, ki so bogata fosforove kisline in kalija, kakor pri lanu. Če manjka apna v zemlji, je tudi apno dobro gnojilo. Ako hočemo dobiti lepo prejo, moramo sejati konoplje na gosto, tako da pride pod vsak palec zrno. Za 1 ha je treba v tem slučaju po 200 do 400 litrov semena. Semenske konoplje sejemo na redko, in sicer med krompir, peso, korenje in bob. Kjer pridelujejo konoplje v večji meri zaradi semena, tam jih sejejo v kupčke po 1 meter narazen. Posejano seme je treba zavlčiti z brano.

Kako se oskrbujejo konoplje? Konoplje rastejo hitro in se ne bojijo plevla. Konoplje za prejo ne potrebujejo nobene posebne potrežbe, pač pa je treba okopavati semenske konoplje. Dobro je tudi, da jih nazadnje osujemo.

Spravljanje konopelj in njih pridelek. Če hočemo dobiti fino prejo, porujemo konoplje, kakor hitro začno spodaj rumeneti. Ponekod porujejo najprej belice, in sicer že pred cvetjem ali pa takoj po cvetju, in kake štiri do šest tednov pozneje pa črnice, ker se te počasneje razvijajo. (Konoplje s prašničnim cvetjem imenujemo belice ali beličnice, onim pa, na katerih se razvijejo semenska zrna, pravimo črnice ali črničnice, tudi semenčnice ali semenice.) Če spravljam o črnice pozneje, je treba gledati na to, da so stebila že zelena, kajti kakor hitro nam začno stebila rdečeti, so že prezrela za dobitvev lepe preje. Izrute konoplje je treba povezati v drobne snopiče in posušiti. Na 1 ha se pridelala 25 do 80 metrskih stotov konopnih stebel.

Izdelovanje konopnega prediva. Iz konopelj dobivamo predivo na ravno tak način, kakor iz lanu. Najprej se morajo konoplje zgojiti na rosi ali pa v vodi. Konoplje

so dosti zgojene, ako se ličje lahko in lepo odloči od stebelc; če se pa ličje trga, tedaj so preveč zgojene. Zgojene konoplje se posušijo in spravijo, o priličnem času pa tarejo, otrepajo in mikajo kakor lan.

O pridelovanju konopnega semena. Semenske konoplje spravljamo, kakor hitro nam dosti dozori. To poznamo na tem, da postane zrnje na vrhu svetlorumeno in da se rado odlučí. Ko bi dalje časa čakali, izpadlo bi mnogo semena, mnogo bi ga pa pozobali ptičí. Semenske konoplje porujemo s koreninami vred in jih postavimo pokonci v kupe, piramidam podobne. Na vrhu jih zade-lamo s slamo, katero povežemo, da ne morejo ptičí blizu. V teh kupih se konoplje močno ugrejejo, kar je potrebno, da se zrnje rajši izlučí. Nato se seme iztepe in posuši na rjuhah. Ko je suho, ga je treba očistiti.

Konoplja in nje olje izvrstno sredstvo proti mrčesu pri živini. Ako oribamo ušivo žival s konopljenim oljem, ji mine srbenje čez dve, tri ure, znamenje, da je mrčes poginil. Tudi za razpokline kože je konopljeno olje kaj dobro mazilo. Tako olje ni drago in ima poleg tega pred drugimi mazili še to prednost, da nima v sebi primešanega nič strupenega, kar bi živali škodovalo. Ako namažeš s tem oljem konja, ga obvaruješ sitnih muh in enakega mrčesa.

Kako dolgo naj traja kopanje? Čas kopanja se ne da natančno določiti, ker je to odvisno od narave kopalca in toplote vode. Svetujejo pa, da ostaneš začetkom kopalniščne sezone največ po 12 minut v vodi. Tudi najboljši plavači in najbolj zdravi ljudje ne bi smeli ostajati čez pol ure v vodi.

Setev korenja. Korenje sejemo med razne rastline, med ječmen in lan ali pa med salato in bob. Če ga sejemo med zimski ječmen ali zimski lan, ga sejemo lahko po snegu koncem zime, slično kakor deteljo. Kjer je pomlad navadno suha, se lahko seje tudi že jeseni. Zimsko korenje je rado debelo. Sicer ga pa navadno sejemo v zgodnji

pomladi, bodisi, da ga sejemo med ječmen (strniščno korenje), ali pa med salato in bob (bobovsko korenje). Korenje potrebuje veliko dela, zato ga je treba sejati po takih rastlinah, po katerih ostaja zemlja čista. Prav dober prostor mu damo, če ga sejemo po strniščni repi. Če ga sejemo med ječmen, mu moramo gnojiti. Korenju je treba zemljo tako pripraviti, kakor drugim okopavinam. Gnoj se naj podorje jeseni, ker nam korenje na svežem gnoju rado podivja. Izmed umetnih gnojil se priporočajo žveplenokisli kalij, žveplenokisli amonijak in čilski solitar. Kalijeva gnojila so potrebna, če manjka v zemlji kalija, katerega korenje veliko rabi. Korenje sejemo na široko. V novejšem času ga sejejo s stroji tudi v vrste, ki so po en čevlj narazen. Pred setvijo je treba seme odrgniti (omencati, zmeti) na rokah, da se polomijo bodice. Potrebno ga je tudi pomešati z rahlo in s suho prstjo, da se lažje seje. Za 1 ha potrebujemo 3 do 5 kg semena. Kakor pri detelji in travi, tako potrebujemo tudi za setev korenja popolnoma mirnega vremena. Raztrošeno seme naj se plitvo zavlači.

Kako se oskrbuje korenje. Če hočemo pridelati lepo, debelo korenje, ga moramo pridno obdelovati; najprej ga moramo preriti in potem okopati. Čista in rahla zemlja je glavni pogoj dobri rasti. Strniščno korenje je treba takoj preriti in opleti, kakor hitro je žito spravljeno. Priporoča se tudi, da ga najprej z brano prevlačimo in potem šele prerijemo. Če je zemlja premalo gnojna, mu jako ustrežemo, ako ga zalijemo z gnojnico. Pozneje je korenje še enkrat, če treba, tudi dvakrat okopati. Kakor pri drugem korenstvu, tako je tudi pri korenju gledati na to, da ni pregosto, ker nam pregosto korenje ne more dati debelih korenin. Korenje je trdna rastlina in veliko manj podvržena boleznim nego druge rastline.

Spravljanje korenja in njegov pridelek. Korenje spravljamo domov pozno jeseni. Izrito korenje se zvozi domov;

doma se mu cima poreže ali pa tudi potrga. Pri tej priliki nam je treba odbrati tudi potrebno semensko korenje, kateremu pustimo srce. Na 1 ha se pridelava po 100 do 200 metrskih stotov korenin in po 30 do 50 metrskih stotov korenjevke. Strniščno korenje daje v obče manj pridelka kakor bobovsko.

Pridelovanje korenjevega semena. Za semenske rastline je treba odbrati pravilno zrastle korenine, ki so srednje debele in prav nič ranjene. Spraviti jih je treba v kleti na suh prostor, da ne trpe med zimo nobene škode. Zgodaj spomladi je treba posaditi semensko korenje na dobro obdelano in ugnojeno gredo, in sicer v jamice, ki so poldrug čevelj narazen. Med rastjo je treba zemljo po potrebi okopati, da ostane rahla in čista. Korenje nam dozori do Velikega Šmarna ali do Velike Gospojnice. Kakor hitro nam začnejo kobuli rjaveti, ga je treba požeti, kajti pozneje nam odpade preveč semena. Požeta stebila je treba dobro posušiti in omlatiti, dobljeno seme pa shraniti na suhem. Od sto semenskih rastlin dobimo po 1 kg semena. 1 hl korenjevega semena tehta 14 do 20 kg.

Poprava kamnitega korita. Kamnito korito popraviš, če namažeš poškodovano mesto najprej s tekočim steklom in zadelaš nato z zmesjo, ki jo narediš iz dveh delov cementa in enega dela ostrega peska. V šestih urah postane zmes trda kakor kamen.

Nov način za brušenje kos in srpov. Položi koso ali srp pol ure, preden orodje rabiš, v vodo, kateri si primešal par kapljic (na 10 litrov vode $\frac{1}{20}$ litra) žveplene kisline ali hudičevega olja. Ako potegneš potem z navadnim peščenecem enkrat čez orodje, imaš fino, vseskozi enako ostrino. Ako leži orodje dalj časa v vodi, nič ne dé, samo dobro in pazljivo ga je treba obrisati.

Divji kostanj. Dobra krma za živino, posebno pa za pitanje prešičev in ovac, kakor tudi kot sredstvo proti driski in drugemu, je plod divjega kostanja, katerega do-

bimo pri nas v drevoredih mnogo. Divji kostanj ima v sebi dokaj grenčice in čreslovine, sestavini, ki zapirata živino v črevih. Če se hoče torej pokladati živini kostanj v večji množini, ga je treba speči ali pražiti, kakor se peče navadni kostanj. S tem izgubi ono grenčico in trpkost. Po praženju ali pečenju se vršijo enake spremembe, kakor pri pečenju domačega kostanja. Prvi, ki je bil prej trpek in grenak, postane potem sladek in okusen. Poleg sena in raznega korenja naj se poklada govedi, ki je določeno za pitanje, do 8 in več kilogramov na dan, prešičem v začetku pitanja malo, pozneje do 3 kg, molznim kravam, če hodijo na pašo ali če vozijo, do 5 kg. Konjem, kateri se le polagoma priučijo na to krmo, naj se ne polaga nad 3 kg.

Najboljši čas za košnjo je takrat, ko je pričela večina trav in detelje na travniku cveteti. Če kosimo prej, dobimo sicer boljše seno, toda nekoliko manj ga bo; če kosimo bolj pozno, se seno oleseni in zato ne bo več tako lahko prebavljivo. Kdor hoče imeti torej lepo živino, naj kosi rajši bolj zgodaj nego bolj pozno. Meteljka naj se kosi še pred cvetom. Naši kmetje kosijo travo skoro po celi deželi navadno prepozno.

Kako narediš zlatu podobno kovino? Za zmes, ki je zlatu zelo podobna, raztopi 100 delov bakra v pokritem topilnem loncu in primešaj raztopljeni 51 delov cinka.

Kozi izpadejo ali se premenijo krajni mlečniki po tretjem letu starosti in takrat se lahko reče, da je tudi koza popolnoma razvita, dasiravno doraste že z dovršenim drugim letom. Največ mleka daje koza navadno v starosti treh let, vendar pa se množina mleka pri nekaterih kozah zviša še celo v petem letu. Nad deset let staro kozo pa se ne izplača dalje rediti.

Kako postane koža mehka? Da postane koža mehka, kuhaj mandljeve mekine in s to vodo omivaj lici, ne da bi rabil milo.

V katero smer je treba delati kraje? Smer krajev se mora večjidel ravnati po obliki in legi njive. Če so njive dolge in ozke, je treba delati kraje po dolžini, če pa orjemo njivo lahko počez in podolgem, tedaj kaže delati kraje v smer od severa proti jugu, da jih solnce enakomerno obseva. Sicer se priporoča, da v takih legah smer krajev včasih tudi spremenimo, zato da se zemlja bolj obdela. Vse to velja, če imamo njive v ravnih legah; če pa njiva visi, je drugače. Na malo visečih njivah delamo kraje počez, tako da so razori bolj vodoravni, vendar morajo biti kraji za toliko napašev izorani, da se voda lahko odteka. Kraji naj se tedaj dvigajo prav na lahko. V bolj strmih legah je treba sploh povprek orati.

Krastače ali krote, so bučelam škodljive. Akoravno so krastače v mnogih ozirih koristne živali, blizo čebelnjaka so pa vendarle nadležne in škodljive, ker love in žro bučele. Če pride krastača pred ulnjak, se postavi pred panj in nahitroma polovi dvajset do trideset bučel. Pri tem se vzpne na zadnje noge in čudovito hitro hlastne po bučeli, ki je gotova žrtev požrešne živali. Krastač ne smeš torej trpeti blizo ulnjaka.

Po čem se spozna, če je krava breja? Če je ostala krava breja, se v prvi polovici brejosti ne da dognati, kajti če se potem, ko je bila pri biku, tudi več ne poja, se da iz tega le sklepati, da je ostala breja. Toda gotovo še ni. Po petem mesecu brejosti pa se tele že lahko otiplje, ako se položi roko na desno stran trebuha na lakotnico. Najlažje se tele začuti, če se, položivši roko na lakotnico, predloži žejni kravi škač mrzle vode, da jo naglo pije. S tem, da pije, se začno gibati čreva in maternica in z njo vred tudi sad v nji. Najbolj gotovo in brez vsake nevarnosti se lahko dožene, če je breja ali ne, ako se nohte nakratko odreže in ogladi, namaže roko prav dobro z oljem in se jo porine polagoma v mastnik. Ako se pritisne potem v mastniku navzdol, se natančno prepriča, ali je sad v maternici ali ne.

Kako se priuči krava na to, da pusti tele sesati? Mnogo je takih krav, ki ne pustijo, da bi jih tele sesalo in ga zato brčnejo z nogo vstran, kakor hitro prime tele za sesec. Taka krava dá hlevskim poslom mnogo opravila in truda, kajti morajo jo držati s silo, če hočejo, da bo tele sesalo. Včasih izgubijo pa tudi posli potrpljenje in če krava ne miruje, jo namlatijo na prav surov način. Da se krava teletu privadi, se priporoča naslednje: Vzame naj se kos vrvi, na enem koncu naj se napravi zanka in naj se dene kravi krog smrčka na gobec. Nato naj se prime za drug konec vrvi in naj se vleče tako močno, da upogne krava glavo na stran. To pa naj se dela tako, da krava pri tem preveč ne trpi. Ta konec vrvi naj se potem zveže okrog repovega korena. Sedaj naj se pripelje tele h kravi od one strani, kamor ima krava glavo obrnjeno, da ga krava vidi, ko sesa. Če tako ravnaš s kravo, bo tele polagoma spoznala, na drugi strani pa se tudi ne zgane, ker jo takoj zaboli ali na repu ali na gobcu. Po treh ali štirih dneh bo krava mirno stala in bo pustila teletu sesati.

Ali naj se krava rabi za vožnjo ali ne? Na to vprašanje nam odgovarja izkušnja odločno: da! Kot vozno živino rabijo pri nas krave le mali posestniki; pri vožnji krave seveda ne zmorejo toliko moči kot voli ali bistri konji. Lahka vožnja pa ima za krave to prednost, da se primerno gibljejo, kar jim je za zdravje koristno. V času, kadar moramo s kravo voziti, je treba, da ji dajemo nekaj več hrane nego ponavadi; obenem moramo paziti, da je ne presilimo v vožnji s preoblaganjem bremen ali s preneglo vožnjo. Tudi ji moramo dati na dan vsaj po šest ur počitka. Posebno pa moramo paziti, da krave, kadar je breja, na noben način ne poškodujemo; par mesecev pred otelitvijo pa je najbolje, da je celo ne zapregamo.

Če se krava vodi ponovno k biku, a se noče obrežiti, ji dajo nekateri nekoliko špirta, v katerem je raztopljena kafra, ali pa kafrino tinkturo. Kravi naj se daje kakih šest

tednov vsak dan na kosčku sladkorja ali v oblatih 6 do 8 kapljic kafrnege špirta ali 10 do 12 kapelj tinkture. Na vodi naj se ji ne daje, ker izgubita obe sredstvi moč s tem, da se iz vode izločita. Nekateri trde, da se je to sredstvo že pogosto in prav dobro obneslo.

Kravo, ki brca, proda marsikateri živinorejec pod ceno, ker jo ne more tega odvaditi. Ako ni vime zateklo ali če niso sesci ranjeni, je brcanje le grda razvada. Taki kravi naj se da ob molži v smrček ščipavka, po končani molži naj se ji pa odvzame. Ščipavka naj bo podobna oni, kakršna je navadno na drogih, ki se rabijo za to, da se pelje bika iz hleva.

Krava pripušča. Navadno zgubi krava mleko dva ali tri mesece pred otelitvijo. Nekatero kravo pa molzejo skoro do zadnjega. Nikakor ni prav, ako se pospešuje izločitev mleka pri kravi, ki je visoko breja, ampak ravno nasprotno je treba skrbeti pri takih, da se mleko ustavi. Ako se molze kravo, dokler se ima oteliti, se dobi sicer več mleka ali pri tem trpi sad, ki je v materinem telesu, in tam bo škoda večja nego skupiček za mleko. Če se še tako dobro krmi, se vendar ne sme molsti breje krave predolgo. Komur je na tem ležeče, da dobi krepka, zdrava teleta, naj ne molze breje krave nikdar predolgo, ampak skuša naj, da se mleko ustavi. Mleko se mora počasi ustaviti. V to svrhu naj se ena ali druga molža sempatja opusti, toda pri vsaki molži naj se pomolze čisto. Kravi naj se poklada nekoliko manj krme, vendar pa ne premalo ali le toliko, da bi morala stradati. Odtegne naj se ji na primer nekoliko otrobov. Take krave naj se spusti nekoliko na prasto, bodisi da se jih spusti v ograjo za živino (vedno pa le same) ali pa naj se jih žene na vrvici nekoliko na sprehod, kajti gibanje vpliva na to, da izgubi krava nekoliko mleka. Le take krave, ki zgodaj pripustijo, naj se dolgo molzejo, predolgo seveda tudi ne. Nekatero kravo izgube mleko, če so bolne in takih naj se ne rabi za spodrejo. Pri

prvesnicah je treba paziti, da ne pripustijo prehitro, preden so se v drugič otelile. Tako kravo je treba molsti še kakih šest ali sedem tednov, preden imajo storiti, poleg tega pa naj se jim poklada zdrava in tečna klaja.

Znamenja mlečne krave. Kadar kupujemo krave, hočemo imeti navadno dobre molznice. Prodajalec seveda hvali svojo živino, toda na njegove besede ne smemo preveč dati. Kupec mora znati sam, kaj kupi. Znamenja mlečne krave so sledeča: glava nežna, gladka in z nežno dlako obrastla; ne sme biti podobna bikovi glavi; spredaj naj bo bolj ozka. Rogova naj bosta gladka in tanka, ušesi veliki, lahko premakljivi, tanki, torej s fino kožo in s fino kratko dlako. Čelo bodi bolj ozko, očesi veliki, s prijaznim pogledom, gobec širok, mehek, primerno gorak in vlažen. Vrat bodi dolg, zgoraj tanjši, spodaj nekoliko debelejši. Koža na vratu naj bo nekoliko nagrbčena. Hrbet, križ in nastavek repa naj se nahajajo v ravni črti. Če se napravlja za prednjima plečema ob rebrih nekaka jama, je to znamenje obilne mlečnosti. Rebra naj bodo ozka in med seboj oddaljena, posebno zadnja. Pod trebuhom se nahaja mlečna jama. Čim večja je ta, oziroma, čim bolj razvite so žile, ki vodijo pod trebuhom proti vimenu, tem bolj bo krava mlečna. Vime bodi veliko, golo ali kvečjemu obdano s fino dlako. Če ga potipljemo, se mora občutiti mehko in ne sme biti v njem trdih krogel. Čim bolj nežna je koža na vimenu in čim bolj se vidijo skozi kožo žile, tem boljše znamenje. Ako se nahajajo na vimenu več nego štirje sesi, kaže to na dobro mlečnost. Če ostane vime po molžnji napeto, je to mesnato vime in krava ne daje navadno dosti mleka. Križ bodi širok, rep tanek in dolg z mehko žimo. Noge naj imajo nežne kosti in naj bodo bolj kratke. Koža cele krave bodi mehka in tanka in ravno tako tudi dlaka.

Če krava ne dá mleka. V obče je znano, da lahko krava pridruže mleko s pomočjo napetih trebušnih mišic,

ki zabranjujejo odtekanje krvi; zaradi tega se tudi napno žile odvodnice, ki tiščijo potem mlečno posodo (cisterno) v vimenu, da ne more mleko iz nje. Najbolje si pomagamo v takih slučajih s tem, da napravimo žival med molžo pozorno na kaj drugega, n. pr. s tem, da kravo čehljamo, da ji trkamo na rogove, da položimo mokro vrečo na pleče ali pa da jo tiščimo na križu, in sicer na tistem mestu, kjer se pričnejo ledvična vretenca.

Kdaj se mora prenehati z molžo pri brejih kravah? Dobro rejene krave redkokedaj ostavijo molžo; večjidel ostanejo molzne do poroda. Na vsak način pa je potrebno tudi pri teh, da jih nehamo mlesti vsaj osem tednov pred porodom. Izkušnje nas namreč učijo, da se dobre molzne krave popolnoma pokvarijo, če jih molzemo ves čas brejosti do poroda, kar poznamo takoj po otelevi na tem, da imajo malo mleka. Z molžo pa moramo prenehati tudi radi tega, ker potrebuje tele za popolni razvoj toliko živeža v zadnjem času brejosti, da bi se krava s teletom vred le nezadostno hranila, ko bi ji še mleko jemali. Tudi za bližajočo se otelevitev potrebuje žival več moči in ravno v tem času, ko je ne molzemo, si nabere zopet toliko novih moči, da je po porodu veliko bolj mlečna. Z molžo se mora prenehati počasi, in sicer na ta način, da molzemo v večjih presledkih: namesto trikrat molzemo najprej po dvakrat na dan, čez teden dni pa le še po enkrat. Vsaj štiri tedne pred porodom moramo popolnoma prenehati. Da bomo vedeli, kdaj naj se z molžo preneha, si moramo natančno zapisati, kdaj se je krava obrejila.

Če krava požre svoj odpadek, je vsekakor poskrbeti, da gre ta kmalu iz nje. Nekateri kravi sicer požrti odpadek nič ne škoduje, druga pa si prebavila prav močno pokvari, zboli in celo pogine. Da se spravi odpadek čimpreje iz krave, se ji mora pokladati hitro prebavljivih krmil, ki ne ostanejo dolgo v vampu in ki jih ni treba preveč prežvekovati. Taka krmila so obloda, korenje, pesa i. dr.

Kaj naj storimo z uporno kravo, ki zadržuje mleko? S tako kravo je treba imeti potrpljenje, kolikor le mogoče, ravnati se mora z njo lepo ter se po možnosti ogibati vsake sile, posebno pa kakih surovih dejanj. Pred molžo in ob molži moraš kravo božati, ji lepo prigovarjati ter jo skušaj premotiti, n. pr. na ta način, da jo molžeš med jedjo in da ji pokladaš kaj takega, kar posebno rada je. Tudi priporočajo taki kravi položiti med molžo na križ v mrzli vodi namočeno vrečo. Včasih se s takim ravnanjem krava slednjič vendar pripravi do tega, da zopet pripušča mleko in se pusti mirno molsti. Če pa vse to skupaj nič ne pomaga, potem je seveda treba seči po sili ter se kravi ena sprednjih nog tako dvigne, da mora stati samo na treh nogah, vsled česar ne more brcati in je kolikor toliko mirna. So pa tudi krave, ki se celo sili ne upognejo. Potem pa ni drugega sredstva kakor lepo in potrpežljivo ravnanje. Poleg tega pa se mora tudi mirno čakati, da prične krava sama od sebe dajati mleko, ko pozabi na tele.

Ali naj se pomolzejo krave dvakrat ali trikrat na dan? Z dvakratno molžo si prihraniš sicer precej dela, a s trikratno pa dobiš od krave več mleka. Pomolzi torej, če le mogoče, krave po trikrat na dan. Z večkratno molžo se mlečne žleze bolj razdražijo in razvijejo in krave postanejo bolj mlečne. Tudi ni nevarnosti, da bi mleko kravo pri trikratni molži zatiščalo, kar se lahko zgodi pri dvakratni molži. Samo močno breje krave naj se pomolzejo po dvakrat na dan.

Ali naj se poklada brejim kravam oves? Brejim kravam naj se poklada oves. Nekaj časa, preden se krava oteli, t. j. štirinajst dni ali tri tedne poprej, naj se kravi odtegne del raznih močnih krmil, ki jih dobiva. Kajti mnogostranske izkušnje so pokazale, da krave, s katerimi se tako ravna, laže storijo, da ne zbolijo tako izlahka na porodni mrzlici in da storijo zdrava teleta. Ako se je pokladalo torej kravam oljnate tropine, moko iz tropin ali

druga tečna krmila, naj se jim odtegne torej proti koncu brejosti polagoma četrtno ali celo polovico in še več teh in naj se jih nadomesti z ovsom.

Močna krmila imenujemo tako živinsko pičo, v kateri se nahaja v majhni množini mnogo beljakovine in tolšče. Močnih krmil je več vrst. Posebno se čislajo tropine raznega oljnatega semena, kakor bombaževe, sezamove, palmove, kokosove, lanene tropine. K močnim krmilom prištevamo tudi razne otrobe, zrnje in moko, ostanke mesa itd. Žal, da se pri nas še premalo pozna vrednost močnih krmil, ki so edino sredstvo, da dosežemo tudi pri slabi krmi z živino lepe uspehe. Kakor delujejo pri rastlini umetna gnojila, tako delujejo pri živini močna krmila, ki jih rabimo v zvezi z drugo pičo.

Prehod od suhega krmljenja k svežemu se mora vršiti polagoma. Naši ljudje imajo navado, da prenehajo takoj, kakor hitro zaženejo kravo na pašo, z vsakim krmljenjem. Živina vsled tega jako lahko oboli. Navadna posledica takega nepravilnega ravnanja je driska. Zato se priporoča polagati izkrajja svežo travo med seno. Ako se goni živina na pašo, naj se jo žene prve dni samo po nekoliko ur, prej pa se jo mora nakrmiti s suho pičo.

Krmljenje z novim senom. Z rednim krmljenjem novega sena je treba toliko časa čakati, da se seno skuha ali spoti. Osobito velja to za konje. Ako krmimo živino s senom, preden se je skuhalo, povzroča to potenje in scalnica ima več barve. Tudi blato postane bolj mehko in sluznato. Živina je videti bolj mrtva in upehana. Ako se polaga živini velike množine prav novega sena, provzroči lahko to tudi razne bolezni v prebavilih, osobito želodčni in črevesni katar, ki se spozna po mrzlici, večji žeji, manjšem veselju do piče, po mehkem, smrdljivem blatu in na pordečeli sluzni koži v gobcu. Včasih nastopi celo kolika in napenjanje. Tudi druge bolezni se lahko pokažejo, ki provzročijo lahko tudi smrt. Škodljivost novega sena je še

večja, ker ga živina rada žre. Kdor je prisiljen krmiti z novim senom, naj ga pomeša s starim ali vsaj s slamo, s katero naj se zreže.

Da ne bo krompir prezgodaj kalil, ga je treba hraniti v kolikor mogoče hladnem prostoru in ne v visokih plasteh, inarveč razgrnjeno. V nasprotnem slučaju bi se krompir preveč segrel, kajti tudi krompirjevi gomolji dihajo, kakor diha vsako živo bitje. Tudi tema provzroča, da krompir bolj naglo kali, zato so svetli prostori boljši od temnih. Če bi začel krompir poganjati, se ga mora zato spraviti na svetlo. V svetlobi se napravi vsaj manjša kal. Ako hočemo imeti krompir zgodaj, se lahko zasadi kar s to kaljo, ki je deloma ozelenela. Dolge, bele kali pa niso mnogo vredne. Krompirja, ki ima take kali, ne rabimo za seme, ker so izčrpale te kali iz gomolja že preveč redilnih snovi.

Kateri krompir rabimo za seme? Za seme so najboljši srednji gomolji, ki imajo lepo obliko. Droben krompir ni za seme, posebno če je dotična krompirjeva vrsta z debelimi gomolji, ker je tak droben krompir navadno še premalo dozorel. Bolje je vzeti debele gomolje in jih prerezati, nego drobne. Pri krompirju je treba posebno paziti, da seme večkrat menjamo.

Krta preženeš najlažje, če mu vtakneš v krtine ali luknje s petrolejem napojene cunje. Ker mu je ta duh zoprn, zbeži.

Krt na vrtu. Navadno se v vrtih za cvetlice ali za zelenjad pokončuje krt, ker dela ondi veliko nadlego. Nekateri vrtnarji so še toliko prijazni, da krta ulovijo in ga izven vrta drugod zopet izpustijo. To je seveda še lepo, toda rešiti pa moramo predvsem vprašanje, če je bolje, da biva krt na vrtu ali ne. To velja pa le z ozirom na razen mnogoštevilen mrčes, ki se posebno na vrtu razploduje in dela velikansko škodo. Koliko mrčesa potrebuje krt na dan za svoj želodec, o tem se je že tolikrat pisalo, da ni treba več ponavljati. Opozoriti pa moramo čitatelja na to,

ali bi se dalo na vrtu napraviti tako, da bi imel krt svoj določen prostor in da ne bi škodoval sadežem? To se stori s tem, da se rabi sredstvo, s katerim se prepodi krt iz rodnih in žlahtnih krajev vrta na stranske prostore. Splošno se mora reči, da je krt v vseh zelenjadnih, cvetličnih in enakih nežnih nasadih jako neljub gost. To velja o mladi setvi in o sadikah od prve do zadnje. Ondi dela povsod večjo škodo nego korist. Istotako se mora reči tudi o kumaričnih in drugih poznih nasadih, da je škoda, ki jo napravi tam krt, precej občutljiva. Da krta ne pokončamo in da vendar zabranimo njegovo rovanje, storimo tako-le: Narežimo po 20—30 cm dolgih vejic akacije, šipka, trnja in enakega bodečega drevja, pa jih natlačimo v krtove rove, posebno pa še okoli krajev, za katere se najbolj bojimo. Tudi med žlahtne sadeže ne pozabimo pridjati h koreninam tega bodičja. Kjer se jako godi, se kmalu opazi, da se krt takih krajev ogiblje in obrne svoj delokrog na drugo stran, kjer mu ni pot tako zastražena in kjer ne škoduje rastlinam toliko, ker so že bolj odrastle. Radi te okolnosti pazimo na to, da si krta ne predstavljamo kot škodljivca naravnost, temveč v nekaterih krajih le posredno; nasprotno pa uvažujmo njegovo korist, za katero ga odškodujemo s tem, da ga od resnične nadloge v vrtu lepo odstranjujemo in njegove rove voljno zakopujemo. Saj nam jih ni nalašč napravil, ampak je med tem delovanjem iskal le naše sovražnike, škodljive žuželke.

Kako očistiš krtačo za obleko? S krtačo, ki ni čista, obleko bolj zamazeš kot očistiš. Krtačo očistiš, če držiš z eno roko kos belega papirja čez rob mize, z drugo pa primeš krtačo in jo drgneš po s papirjem pokritem robu. Papir moraš tolikokrat premeniti, da ga krtača več ne umaže. Če drgneš krtačo po šmirgel-papirju, jo hitreje očistiš, pa se krtača pri tem pokvari. Krtače, ki so mastne od las, očistiš, če ščetine pomočiš v jajčni rumenjaki, ki ga odstraniš še le, ko se posuši. Krtačo nato operi v vroči

vodi in posuši na zraku. Mokro krtačo deni sušit vedno s ščetinami navzdol, da žica ne zarjavi.

Svinjska kuga. Prešiči zbolijo hitro. Hkrati prenehajo žreti, začne jih tresti mrzlica in poležejo v nasteljo. Tako ležijo zariti v slamo brez jedi 12—24 ur. V tem času izjemoma tudi že kako svinjče pogine. Ostale bolne svinje pa kasneje vstanejo in začno nekoliko žreti, toda le prav po malem, počasi in nemarno, kar pa ni smatrati za izboljšanje bolezn. Nasproti temu pa pijo prav mnogo in posrkajo vso tekočino iz vodene piče. Vrh tega so močno omamljene. Zadnji del telesa jim je kakor napol omrtvouden. Z zadnjima nogama delajo prav kratke korake; njih hoja je gugava, švedrava, opotekajoča, kakor da so pijane. Sploh pa najrajši ležijo zarite v nastelji ter težko in nerade vstajajo; če pa stojijo, povesijo glavo in takorekoč dremljejo. Rep jim visi naravnost dol in ni kolobarčast, kakor pri zdravih prešičih. Jako imenitno in značilno znamenje svinjske kuge je, da postanejo oči v začetku bolezn rdeče in solzne, kasneje pa se zalepijo z vlečljivo, gnoju podobno sluzjo. Oči so torej krmežljave in napol zaprte. Ostre solze povzročijo (če so prešiči dolgo bolni), da izpadejo ščetine pod očmi. Če prešič ozdravi, pozna se še v poznejših časih prav dobro po teh znamenjih, da je prebolel svinjsko kugo. Vrh tega bolne svinje težko, naglo in površno sopejo. Navadno tudi kašljajo; kašelj je kratek, tih, suh in slab. Izkrajja se izpravlja od svinj v majhnih kepcah trdo in suho, izjemno s krvavo sluzjo prevlečeno blato. Kasneje pa se blato zmehča, zvodeni, usmrdi in deloma postane tudi krvavo. Semtertje so svinje nekaj časa driskave in potem zapečene, potem zopet driskave itd. Bolni prešiči žro malo, a žeja jih hudo; očitvidno hujšajo in postajajo od dne do dne slabejši in medlejši. Hrbet se jim krivi navzgor, izpada jim dlaka, na koži se pokažejo temnosive luskin. Svinje začno že od daleč smrdeti in v 14—20 dneh postanejo medle kot deske, ako prej ne poginejo. Včasih dobijo

na svinjski kugi oboleli prešiči po glavi, ušesih, vratu in po trebuhu majhne rdeče pegice ali mozoljčke, toda vsak obolel prešič jih ne dobi. To bi utegnilo nevesčega živino-rejca premotiti, da bi smatral svinjsko kugo za rdečico. Toda to je lahko razložiti. Lise svinjske kuge so majhne, a rdečične velike, razširjene in se spajajo druga z drugo. Glavni razložek pa je ta-le: Če pritisnete na rdečo pego perečega ognja ali rdečice prst, razprši se pega pod prstom za trenotek; pri lisi svinjske kuge pa ostane koža tudi pod prstom rdeča, t. j. kri ne izgine izpod njega. Rdečevijoličaste lise vidimo včasih na ušesih in vratu takih zdravih svinj, ki so prebolele kdaj prej kako zelo hudo bolezen, od katere jim je ostala manjša ali večja srčna hiba. Pa naj navedemo še nekoliko razložkov med svinjsko kugo in rdečico. Na rdečici bolni prešiči poginejo že v 12 urah do 3 dneh po nastopu bolezni; sicer pogine — ali le izjemno — tudi katero na prešičji kugi obolelo svinjče v 24 urah, toda navadno traja kuga več dni, več tednov, tuptatam tudi mesecev. Ako se vseli v čredo svinjska kuga, tedaj zboli do 95 % vseh svinj; za rdečico pa jih ne zboli prav nikoli tako veliko število. Na škrlatinki zbolijo navadno 6—18 mesecev stari prešiči, mlajši in starejši pa redkeje; prešičja kuga pa napada najčešče sesajoča pujseta in odstavljenca, bolj redko pa starejše svinje. Strupene rastlinice ali bacili svinjske kuge se nahajajo v izdihani sapi okuženega prešiča, v nosnem sluzu (smrkluju), v blatu in vodi; vrhu tega se držijo tudi v krvi, v mesu in v ščetinah, v gnoju in nastelji okuženih svinjakov, v posodah, iz katerih so žrli bolni ščetinci, kakor tudi v ostankih krme. Torej je ves prešič poln strupa, kakor tudi vse stvari, ki so prišle z njim v dotiko. Iz tega je razvidno, da se okužijo zdrave svinje lahko na več načinov. Najlažje se to zgodi, če stojijo skupaj z bolnimi. Pripetilo se je že tudi, da so zaklali na svinjski kugi obolelega prešiča, dali kri in drob zdravim svinjam, in one so kmalu zbolele na kugi. Če dobijo svinje

menu se pa lan premalo zgoji in vsled tega slabo tare. Pri superfosfat kostne moke. Žveplenokisli kalij se rabi navadno na rahli zemlji, kjer manjka kalija. Izvrstno deluje tudi kajnit. Za 1 ha zadostuje 100 kg žveplenokislega kalija ali 300 kg kajnita, ki se naj podorje jeseni. Spomladi se rabi tudi superfosfat in sicer 100 kg za 1 ha. Priporoča se, da zemljo za setev dobro zdrobimo in da prekopljemo surove brazde rajši z motikami, kakor da jih prevlačimo z brano; z brano se spodnje kepe premalo zdrobijo. Za setev je treba ugodnega vremena in dobrega semena. Laneno seme mora biti popolnoma čisto, zdravo, težko in lepo svetlo. Dobro seme poznamo po tem, da hitro popoka, če vržemo nekaj zrnec na žerjavico. — Ruski lan, ki po naših krajih prav dobro uspeva, se mora bolj redko sejati, kakor navadni mali lan, sicer nam rajši poleže in v tem času tako strohni, da je slab za predivo. — Če pridelujemo lan za seme, ga je treba sploh nekoliko redkeje sejati, kakor če ga sejemo samo zaradi prediva. V tem slučaju potrebujemo za 1 ha 170 do 200 l semena. Seme je treba, kar se da, enakomerno posejati, nato pa z brano dobro zavleči, če mogoče podolž in počez, da se seme enakomerno razdeli po zemlji.

Kako se oskrbuje lan. Lan je v mladosti zelo nežna rastlina in občutljiva zlasti pred plevelom. Zaraditega se mora opleti, kakor hitro se prikaže plevel. Prvič ga oplevemo, ko nam dobro ozeleni, drugič pa, ko nekoliko odraste. Navadno zadostuje dvakratna pletev. — Pleve se naj v smeri proti vetru, da se pohojene rastline prej vzdignejo. — Po dežju zaprana setev slabo izhaja. Dolgotrajna moča lanu tudi škoduje, takisto suša. Zimski lan nam rad pozebe, najrajši spomladi, ko začne zeleneti. Mlademu lanu škodujejo posebno bolhe. Proti bolham pomaga zgodnja setev, nekoliko tudi pepel, cestni prah itd.

Spravljanje lanu. Če pridelujemo lan za predivo, ga moramo poruti, preden dozoriijo glavice. Mlečne glavice naj bodo v tem času še sive, zrnje belo, spodnji del stebila

rumen in spodnji lističi zveneli. Če pa pridelujemo lan za seme in za prejo, kakor je pri nas navada, potem ga moramo spraviti, ko nam lan porumeni in ko je začelo seme v glavicah rjaveti. Lan za seme je treba takrat poruti, ko odpadejo lističi s porjavelih stebelc in ko se glavice tako posušijo, da rožljajo, ako drsnemo z roko po njih. V tem času je seme trdo in svetlorjavo. Seveda velja to le za lanovec, ne pa za prezovec, katerega moramo dosti prej spraviti. — Lan porujemo z roko in ga povežemo v male snopiče, ki se posušijo na njivi ali pa v kozolcu. Prezovcu se glavice najprej osmučejo na posebnih grebenih, imenovanih rifli, rihle ali trgači. Osmukane glavice se nosijo v rjuhah na sonce, da se sušijo. Ko so suhe, se takoj omlatijo ali pa do spomladi spravijo. Pri lanovcu se otolčejo glavice navadno s pomočjo posebnih tolkačev ali batov. Pri tem delu se otolčejo snopiči po eni strani, potem se obrnejo in se otepajo še po drugi. Tako izmlačeno seme je treba očistiti in spraviti.

Gojenje lanu. Lan se lahko goji na več načinov. To vidimo posebno v tvornicah. Tam ga gojijo z gorko vodo, z vročo vodo ali pa s soparom. Mi ga gojimo navadno le na rosi ali pa v mrzli vodi. Na rosi se goji lan tako-le: Suhi lan se na drobno razgrne po kaki trati ali na travniku, s katerega je otava že spravljena. Tukaj se pusti lan toliko časa (štiri do deset tednov), da postane les vsled rose in dežja krhek in se rad lomi in trga. Med tem časom je treba lan enkrat ali dvakrat obrniti, da se bolj enakomerno zgosti. Obrača se na ta način, da se podložijo pod lanena stebelca blizu vrha dolgi, tanki in gladki koli, s katerimi se vzdigne in položi lan tako na drugo stran, da ostane s koreninami pri tleh. — Če je bilo vreme ugodno in smo lan obrnili, dobimo pri takem gojenju lepo predivo. Če je pa vreme presuho ali premokro, tedaj je uspeh manj ugoden. Če je vreme premokro, nam lan preveč segnije; vsled tega se predivo rado trga. O suhem vre-

takem gojenju se rada prime lanu tudi črna rosa, ki je vzrok, da se predivo noče beliti. — Veliko bolj enakomerno pa tudi hitreje se goji lan v vodi. Če gojimo lan v vodi, imamo res nekoliko več dela, zato pa dobimo predivo, ki se veliko lažje obdeluje. Za gojenje v vodi je treba pripravne vode. Voda mora biti mehka in topla 18 do 20 stopinj po Celziju. Voda iz potokov, rek in ribnikov je prav dobra, trda in mrzla studenčnica pa ni za to, če se ni prej ugrela na solncu. Če hočemo gojiti lan z vodo iz potokov, rek ali ribnikov, moramo na obrežju izkopati pripravne jame, v katere napeljemo vode; te jame naj bodo po 3 metre široke, 1 do 1¼ metra globoke in po potrebi dolge. Izkopane jame je treba obzidati in zadelati s cementom ali pa obiti z deskami, da se zemlja ne ruši. V potokih ali ribnikih samih ne smemo gojiti lanu, ker bi se voda tako izpridila, da bi nam ribe poginile. Male množine lanu se lahko gojijo tudi v kadeh. V jame (kadi) je treba lan vložiti plastoma, tako da se tišči snop snopa. Čim višje stoji voda v jami, tem več leg lanu se spravi v njo. Nazadnje se čez zgoraj ležeče snopiče položijo deske in obložijo s kameni tako, da stoji voda še za dobro dlan visoko nad lanom. Če voda upade, jo je treba zopet napeljati, da pride lan pod vodo. V vodi je lan v enem ali dveh tednih zgojen. Debelostebelnat in zeleni lan je prej dober nego drobnostebelnat in dozoreli lan. Gorka in mehka voda ga tudi prej zgoji. Če gojimo lan v vodi, moramo prav posebno paziti na to, da ga vzamemo o pravem času iz vode. Ko je dosti zgojen, ga je treba nemudoma spraviti iz jame, sicer bi se predivo trgalo kakor pajčevina. Da ujamemo prav trenotek, moramo lan večkrat pregledovati. Ako se stebela zlomijo, če jih prenoegnemo blizu korenine in potem na sredi, in če se dá lahko izluščiti les od ličja, ne da bi se pretrgalo ličje, tedaj je lan dosti zgojen. Dokler se pa ličje rado ne odlučí, ne smemo vzeti lanu iz vode, ker se potem predivo ne dá dobro izdelovati. Ličje zgojenega in še mo-

krega lanu se sicer rado trga; to pa nič ne de, kajti to liče postane zopet trdno, kakor hitro se posuši. Ako je lan zgojen, je treba takoj odstraniti kamenje in deske, lanene snopiče pa moramo pravilno vzeti iz vode in postaviti na bližnjem kraju pokonci, snop pri snopu, da se voda odcedi. Nato je treba lan razgrniti po kaki pokošeni trati, da se posuši. Če je vreme lepo, je lan hitro suh. Če ga zmoči med tem časom dež, mu nič ne škoduje, ampak celo koristi. Po dežju je treba lan zmeraj obrniti. Popolnoma suh lan moramo spraviti o lepem in toplem vremenu. Povezati ga je treba v večje snope in spraviti v suh kraj. Od lanu, katerega je med sušenjem namočil dež, dobimo bolj svetlo in fino predivo. Vendar ni treba čakati dežja, temveč lan spravimo, kakor hitro se posuši.

Trenje, otrepanje in mikanje lanu. Da se lan dobro tare, mora biti popolnoma suh. Trenje pospešujemo s tem, da lan segrevamo v sušilnicah (pajštvah, fermažah). Pri tem je treba paziti, da ga preveč ne segrejemo, kajti spečen lan daje slabo predivo. Belgijci, ki so sloveči lanorejci, ga segrevajo na 32 stopinj po Celziju, v naših sušilnicah ga pa pražimo do 50 stopinj in še več, kar je velika napaka. Za trenje nam rabijo navadne trlice ali pa stroji. Navadne trlice imajo po en sam nož ali pa po dva. Za trenje s trlicami je treba vajenic teric. Bolje in hitreje kakor s trlicami, taremo lan s stroji, ki obstojijo iz robotih valjarjev, med katere se vklada lan. Pri trenju lanu odpada pezdir. — Otrt lan se mora otrepati, da dobimo predivo. Za to delo je treba otrepalnice in otrepalnega noža. Otrepalnica obstoji iz deske, ki stoji na trdnem podnožju. Deska je iz trdega lesa, lepo ravna in gladka, $1\frac{1}{4}$ metra visoka in dober čevelj široka. Debela je poldrug palec. En čevelj pod zgornjim koncem ima zarezo z gladkimi robovi. Z druge strani sta pritrjena na podnožje dva stebrička, na katera je pribit močan jermen, ki varuje delavca in pospešuje enakomerno otrepanje. Otrepalni nož je lesen, z

njim se maha toliko časa po strtih lanenih steblih, da ne odleti ves les in ne ostane samo predivo. Za otrepanje je treba lan pripraviti s tem, da prime delavec z levo roko pest stebel, in sicer čez sredo; z desnico jazgrne potem stebela najprej na enem koncu in jih s prsti tako prečese, da se izravnajo stebela, in da odleti vse, kar je kratkega. Ravno to napravi na drugem koncu. Predivnate niti, ki molijo iz snopiča, je treba izpuliti in vložiti tako nazaj v pest, da so vlakna z obeh strani enako dolga. Tako pripravljen šop stebel se pretakne skozi zarezo otrepalnice in se obdeluje tik ob deski z otrepalnim nožem, dokler ves les ne odleti. Medtem je treba predivo večkrat otrepati in obrniti. — Nazadnje se mora predivo še mikati, da se loči praznje predivo od hodnika. Za to delo nam rabijo mikalniki ali grebeni (trebači, glavniki), ki morajo biti bolj redki in gosti, da se predivo popolnoma omika.

Kako ohraniš led? Ako zaviješ led v volneno krpo, se ohrani dalje časa, ker se zelo počasi taja.

Lep ali kit, ki se rabi za utrjevanje šip v okvirje pri gnojniščnih gredicah in cvetličnjakih, odpade prehitro. Lep, ki se navadno rabi, se napravi iz semlete krede in lanenega olja. Četudi ga pobarvaš z oljnato barvo, se ti bo vedno razpočil in se odluščil. Da se to prepreči, pri mešaj navadnemu lepu iz krede nekoliko gipsa.

Kako narediš lepilo za muhe? Mešaj na neprevročem ognju 20 delov ptičjega lepa, 5 delov sirovega medu in 5 delov melasinega sirupa. Dobro lepilo narediš tudi s mešanjem medu, kolofonije in ricinovega olja.

Lep za pisma. Najboljši lep za pisma je beljak, ki se ne odlepi niti v vodeni sopari.

Lep za kovine in steklo. Steklo prilepiš na železo baker itd. s sledečo zmesjo: 4 dele trde smole in 1 del voska deni v posodo in raztopi na žerjavici, primešaj 1 del drobno zmlete opeke. Zmes in predmete, ki jih hočeš zlepiti, prej malo ogrej.

Lep za les in steklo. Raztopi klej v gorki vodi, da ostane tekoč, kakor ga rabijo mizarji. Razgretemu primešaj presejanega pepela, da se zgosti. S takim klejem namaži les in steklo ali les in kamen, ki se stisneta in čez nekaj časa tako sprimeta, da ju moreš le z veliko silo razvojit.

Lep za porcelan. Narediš ga, če primešaš raztopljenemu steklu ali kovino, namaži najprej del stekla ali kovine s sokom čebule; ko se sok osuši nalepi papir z arabskim gumijem ali z dekstrinom.

Lep za porcelan. Narediš ga, če primešaš raztopljenemu arabskemu gumiju toliko žganega gipsa, da se naredi precej gosta kaša. Prelomljene porcelanaste dele nato namaži — ne predebelo — s to kašo, jih dobro skupaj stisni ter pusti, da se 3 dni suše. Na prejšnjem mestu se posoda ne ubije več.

Lep za steklo. Razbito steklo zlepiš, ako napraviš testo iz 25 delov jajčnega beljaka in 10 delov neugašenega sumpca, ki se razredči z 10 deli vode in 55 deli žganega gipsa. S tem testom lepiš steklene kose. Ako ti je na tem, da hitro zlepiš steklo, porcelan, kako igračo ali kaj podobnega, raztopi v razgreti žlici nekaj želatine in malo jesiha in s tem namaži predmete, katere zlepiš. Ako jesihi dobiš par zrn kromovokislega kalija in zlepljene kose držiš malo nad gorečo svečo, jih lahko postaviš tudi v vodo, pa se spustijo.

Lep za petrolejske svetilke. Kosček galuna dobro razgrej v pločevinasti žlici ter zlij tekočo tvarino v votlino pločevinastega podnožja, nakar vstavi posodo za petrolej. To moraš hitro izvršiti, ker se vroč galun naglo strdi.

Lep za usnje. Zmes, s katero usnje na usnje prilepiš, narediš, ako raztopiš v železni posodi na žerjavici enake dele smole in gutaperče, premešaj in rabi gorko zmes.

Kako zlepiš ubite kipe iz sadre (gipsa)? Dva dela vinčene beline in en del sladkornega prahu dobro zribaj

ter prilij toliko gostega arabskega gumija, da dobiš gосто kašo. S to namaži razbite dele kipa, ki naj bodo dobro stisnjeni, dokler se lep ne posuši.

Nepremočljiva lepenka (Pappendeckel). Lepenko naredimo nepremočljivo, če vzamemo tri dele mleka, en del ugašenega apna in tej zmesi pridenemo nekaj v prah stolčenege galuna. S to zmesjo prevleči lepenko in ko se posuši jo prevleči še enkrat.

Kako ohraniš les na prostem? Na prostem se les velikokrat dalje ustavlja trohnobi, ako ga zamočiš večkrat z železno galico, raztopljeno v vodi. Ko se les posuši, prevleči ga s kuhanim lanenim oljem.

Vrednost raznovrstnega lesa za kurjavo. Najboljši les za kurjavo je bukov, potem gabrov, nato javorjev, brezov, akacijev in les smolnatega borovca; za tem sledi: brestov, hrastov, nekoliko smolnat borovčev, mecesnov, smrekov in jelov les; slab je lipov, jelšov, topolov, vrbov in kostanjev les.

Prevleka za les. Za prevleko lesenih ograj, desk, sten itd. se priporoča sledeča zmes: Vzame se nekoliko dobrega, svežega cementa in se ga z mlekom na gladki kamnitni plošči dobro premeša. Zmes mora biti tako gosta, kakor je navadna oljnata barva. Les, kateri se hoče s to zmesjo prevleči, mora biti raskav in ne gladek. Ta zmes, ki jo namažemo s čopičem dvakrat ali trikrat, varuje les gnitja in tudi ognja.

Da les ne razpoka. Da les, ki se rabi za kolesa, ročice i. dr. ne razpoka ali se ne skrivi, ga namakaj kakih 8 dni v slani vodi. Tak les prenese solnčno vročino in tudi vlažnost.

Kako zakrpaš les? Vzemi čistega žaganja, če mogoče iz bukovega lesa ter ga pomešaj z vodo, v kateri si raztopil klej (lim). S to tvarino dobro zamaži luknjo ali razpoko, ki jo hočeš zamašiti. Potem potrosi po vrhu še drob-

nega žaganja ter dobro potolci. Ko se zamazilo posuši, odrgni in pogladi s steklenim papirjem in šmirgljem. Ta krpa iz žaganja je kot najtrši les ter drži tudi vsak žebelj.

Lestva ne izpoddrsne, če pritrdiš spodaj na stojalo kosček gumija.

Vsadi pri hiši lipo, da jo varuje strele, da daje čebelam medu, bolniku čaja, utrujenemu pa krepilne sence. Če moreš dobiti velikolisto lipo, ji daj prednost pred malo-listo, sicer pa je zadnja tudi dobra.

Lisičjo pogačo, ki vabi lisico v past, narediš, če skrbno in dobro zmešaš 50 g v prah stolčene kafre, 100 g smrdečega asantovega prahu, 15 gramov cibetovega prahu, 300 gramov prahu iz špajkinih (baldrijanovih) korenin in 30 gramov janeževega olja. — Kokoši varuješ pred lisico in dihurjem najbolje, če privežeš petelinu na vrat čisto zvoneč zvonec.

Ali je lisica škodljiva? Navadno imajo lisico za jako škodljivo žival. Kmet jo sovraži, ker pride včasih na njegovo dvorišče in odnese kako kuro, lovec pa še bolj, ker mu poje mnogo zajcev. Natančnejše preiskave so pa pokazale, da lisica poje tudi mnogo miši in je torej kmetijstvu gotovo bolj koristna nego škodljiva. Sovražijo jo po krivem, ker ljudje ne vedo, koliko koristi. Pa saj mnogi preganjajo tudi krte in sove. Če pa lisica poje kakega zajca, kmetijstvu le koristi, ker zajci napravljajo škodo na sadnem drevju. Kmetu je zajec vsekakor veliko bolj škodljiv nego lisica.

Mah za rastline namesto prsti. V loncu napolnjenem z mahom rastejo rastline enako kakor v prsti; dobro je, če mah večkrat potlačiš.

Mah in lišaj na sadnem drevju. Sadno drevje se poraste z mahom in z lišaji, če drevesna lub odmre in mrtva lubad ne odpade. Tako odmrla lubad napravi ugodna tla za razvoj mahu in raznih lišajev. Da pa lubad admira, so

vzrok neprikladna in premalo pognojena tla in vlaga. Zato je treba predvsem poskrbeti z gnojenjem za dobro rast, odmrlo lubad, mah in lišaj, z drevesno krtačo odstraniti, drevo in veje pa namazati z apnenim beležem.

Dobro in trdno malto za vlažne stene dobiš, ako zmešaš en del gašenega apna, dva dela cementa in šest do dvanajst delov peska.

Mana in medena rosa na listju sadnega drevja. Vsled velike vročine izpuhti preobilna mokrota iz soka, ki se vsled tega zgosti. Tak sok, ki ima mnogo sladkorja v sebi, prevleče potem listje, na katerem se posebno rade udomačijo listnate uši, katerim je taka hrana najljubša. Večkrat se nahajajo na takem listju tudi bele glivice, ki jih imenujemo medeno roso. Take mladike naj se odlomijo, listje pa osmuka; to je najboljši pripomoček. Sicer pa pomaga tudi plinova ali pa milnata voda. Večkrat pa stori nebo z obilnim dežjem človeku to ljubav.

Znamenja oplemenitve čebelne matice. Preden gre matica v panj od roja, leta še nekoliko časa okoli njega. Zdaj pazi na sledeča znamenja 1. Če je koničasti zadnji del života, tam kjer je sicer želo, odprt ter visi ven nekaj belega, podobno tenki nitki, kakor da bi bila kaj ranjena ali raztrgana, tedaj je že pravilno oplemenjena. 2. Kdor tega ne opazi, lahko sklepa, da je matica sprašena, iz tega, da letajo čebele naravnost ven in noter ter da nosijo obnožino (cvetni prah) za pitanje zalege. 3. Če so čebele togotne ter postajajo bolj hude, ko se bližamo panju ali ga hočemo odpreti, in so prej kakor ponavadi pripravljene pčičiti, to pa iz skrbi za varnost matice in zalege. 4. Če sedijo čebele gosto skupaj, da grejejo zalego. 5. Če zadela vajo in lepijo špranje in razpoke panja, da bo držal toploto. 6. Če so v panju jajčka in zalega. To lahko zapazimo, če pogledamo na stran satu poševno proti dnu celic. 7. Če preganjajo čebele trote iz izrojenca, je tudi znamenje sprašene matice, zakaaj odslej so nepotrebni. Oni bi uživali

med zastonj, a ga ne nabirali, zato jih začno čebele preganjati, zganjati po kotih panja, jih ščipati in končno moriti.

Čas prašenja čebelnih matic. (Prašenje matic imenujemo snubni izlet matice, da se po trotu oplodi). Mlada matica ne stavi nikake čebelne zalege, preden ni sprašena. Prašenje pa se zgodi samo v zraku. Mlada deviška rojeva matica pa se ne spraši takoj med rojenjem, temveč tretji ali četrti dan po tem, če sta vreme in paša ugodna; pri slabem vremenu in pičli paši pa celo šele čez štirinajst in več dni. Enako se godi tudi pri izrojencu (panj, oziroma čebelna družina, ki je dala enega ali več rojev) po odhodu zadnjega roja. Ravnokar izležena matica gre peti ali šesti dan na prašenje, če vreme dopušča. Sploh je prašenje odvisno od izleta, ta pa od vremena in paše.

Pomoč, kadar je čebelna matica jalova. Pred prašenjem ostane ostarela matica tudi pozneje nesposobna za oplemenitev, torej preti panju ravno tako pogin kakor ga povzroči brezmatičnost. Zatorej moraš takemu panju pomagati. Najprej mu odvzameš to nerabno matico, ki jo najdeš najlažje, če prekadiš čebele iz njih panju v prazen panj. Zdaj šele mu daš drugo dobro matico, zakaj ako bi mu jo dal k oni, bi jo čebele brezdvomno umorile.

Prodaja medu. (Nasvet čebelarjem.) Ni treba dokazovati, da se med lahko proda in še lažje doma uporabi v nadomestilo sladkorja, kandisa, raznih slaščic, kakor tudi za pripravljanje najboljših pijač. A žalibog, da ga povsod izpodrivajo nezdravi in tudi dostikrat nečedni sirupi, ki so seveda cenejši kot naravni, po čebelah naneseni med. Pa kako bi tudi ne bili. Saj so tvarine, iz katerih jih izdelujejo, poceni, in s primešanjem nekih, tudi cenih dišav, jim ponarejalci medu dodajo tak okus, da jih marsikateri star čebelar, ki dan za dnevom uživa pristni med, težko loči glede okusa od naravnega medu. Zato je dandanes silno kočljiva stvar, kupovati med pri raznih trgovcih in

medičarjih, ki večinoma tako sirupovo brozgo ponujajo za med. Kdor ne pozna prave cene medu, ne ve, da noben trgovec in noben medičar ne more prodajati pristnega medu 1 kg po 70—80 vinarjev, ko ga čebelarji prodajajo po 1 K. 40 vin. do 2 K 1 kg. Tako si marsikateri kupec in prekupec nakupi te tekoče potvare s prepričanjem, da je »ceno« kupil pristni med, a ta brozga satja še nikoli videla ni. Če se tako blago porabi v kuhinji pri raznih močnatih jedilih, seveda ni take škode, da le takemu ponarejenemu medu ni primešanih zdravju škodljivih snovi. A gorje čebelarju, ki bi s takim medom pital plemenjake! Vendar kljub izvrstnemu ponarejanju pristnega medu se pristni čebelni med še dobro speča in bi se še bolje prodajal, ako bi se čebelarji združili v čebelarske zadruge in vsi za razne vrste medu določili stalne, trdne cene. Amerikanci nam dajejo v tem oziru dober zgled. Posnemajmo jih! Kar medu za dom porabimo, pač ni veliko ležeče na njegovi zunanosti, da je le čist. A v drugačni obliki ga je treba ponujati naprodaj. Prodaja se ali v novem, lepem, takozvanem deviškem satju ali pa že iztočen v ličnih steklenih posodah, kakršne nam ponujajo na izbero v kaj okusnih oblikah čebelarski trgovci. Med v deviškem satju, t. j. v satju, v katerem se še ni nobena čebela izlegla, je pa nad vse okusen. Tu ni mogoče nikoli dvomiti o njegovi pristnosti, snažnosti in finem okusu. Ker tak med ne pride z zrakom in točilom v nobeno dotiko, obdrži svojo pristno barvo in duh ali vonjavo. Že zunanost takega krasnega sata je silno vabljiva, zlasti če ga obrnemo proti oknu, svetlobi, kaj šele po obedu zasaditi vanj žličko in se — posladkati! To je slaščica, kakršne nam ne more narediti in ponuditi noben cesarski slaščičar, naj bo še tako izveden. Pa kako je zdrava ta slaščica! Tak med v deviškem satju se tudi veliko lažje in tudi dražje proda kot iztočen med. Zlasti ga kaj radi kupujejo pametni premožnejši starši za svoje

otroke. Ponuja in prodaja se v lepih steklenih posodah kaj vabljive in priporočljive zunanosti. Na dno take posode se prilepi lahko v podobi zvezde ali že izdelano belo satje ali pa le med stene. Plemenjaku, kateremu se bode moralo nastaviti medišče, ker je zelo močan in paša prav dobra, se odpre voha v panjevem pokrovu ali nad vališčem. Na voha se položi matičina mreža in nato povezne ona posoda, ki smo jo bili ravnokar s satjem preskrbeli. Čebele kmalu izdelajo v njej satje in ga napolnijo z medom. Lastniki takih, z medom napolnjenih posodic ne pridejo nikoli v zadrego, komu bi take slaščice prodali. V Ameriki gredo po mnogih mestih iz rok v roke brez bombastične reklame. Da se tako napolnjene posodice tudi veliko lažje po pošti pošiljajo kakor medeno satje, je gotovo. Pri nas se pa navadno med iz navadnih panjev po točilu iztaka in shranjuje v steklenice in šele v teh pošilja naročnikom in prekupcem. Paziti je treba, da je točilo pred uporabo tako snažno kot bi bilo novo. Ne sme se dajati vanj obnožine ali celo z zalego založenega satja. Poudarjati je treba, da ne sme noben umen čebelar nikoli ponujati po časopisih naprodaj medu, ki ni v satju ali iz satja iztočen. S pomočjo ognja izcejen med (po topilniku) ni nikdar tako okusen kot iztočen med, ker vselej dobi nekoliko duha in okusa po vosku. Zato je pravilo, da je prve vrste med, med v deviškem satju, druge vrste med, po točilu iztočeni med, tretje vrste med, po topilnikih razpuščen med in zadnje je po stiskalnicah iztisnjeni med. Ti dve zadnji vrsti medu naj se ali doma porabita v kuhinji, kleti ali pa za potrebo sosedov, čebel in za medicarje. Kdor torej tujcem prodaja med pod svojim imenom, naj ne prodaja drugega medu, kakor med prve in druge vrste, sicer lahko izgubi dosedanje odjemalce, novih pa ne pridobi. Zato pa je zopet opravičeno tako izvrstno, pristno in čisto blago dražje prodajati. Čebelar v marsikaterem kraju na deželi ima tudi dosti

domačih odjemalcev, a s tem je pravi križ. Ljudje ne vedo, da med ni zastoj, četudi čebele kot mednarodne žuželke nabirajo med kjerkoli hočejo in morejo. Ljudje ne vedo, da ima čebelar s čebelarstvom dosti dela, pa dostikrat tudi občutne stroške. Včasih je kaj dobička, včasih pa zopet škoda, kakor pri kmetu, ki včasih pri živini kaj priredi, a včasih pa tudi veliko izgubi. Tak odjemalec si prinese torej precejšen lonec in prosi, naj se mu da za deset vinarjev medu. Koliko pa naj človek da pristnega medu za deset vinarjev v veliko posodo, da bi ga bilo videti? En kilogram tretje in četrte vrste stane eno krono štirideset vinarjev; koliko ga bode za deset vinarjev? Pravilno šteto, ako noče imeti čebelar izgube, mu ga da lahko le štirinajsti del enega kilograma, t. j. nekako 71 in pol grama. No, pa dajmo mu celih osem dekagramov! Koliko ga bo videti v loncu? On je mislil, da mu ga vsaj pol lonca namerimo. Torej? »Skop je, skop!« In vendar ga vsakemu ne moremo dati za deset vinarjev četrt kilograma. Podariš ga enemu, pride kmalu ponj drugi, tretji in tvoji lonci bodo prazni, prazen pa bo tudi tvoj žep. Torej pameten je tisti čebelar, ki naravnost pove vsem domačim odjemalcem, da stane četrt kilograma medu 35 vinarjev in da se ga manj kot četrt kilograma ne prodaja. Revnim bolnikom se podari. Kdor ima kaj medu na prodaj, ravnaj se vselej po tem nauku: Prodajaj le čist, zrel, voščin prost med v steklenicah okusne zunanosti z lepimi kositrnimi zamaški, čednimi etiketami, a zahtevaj zanj tudi pošteno plačilo. Nikar ga ne dajaj za slepo ceno, kakor lahko trgovci prodajajo svoj sirup. Če imaš veliko medu, objavi ga po časopisih in priporočaj zlasti staršem za njihove slabotne, bledolične otroke.

Naprava medice. V krajih, kjer ni vina, a hočemo imeti poleti pijačo, si napravimo to lahko iz medu. V ta namen se zmeša 10 litrov vode, najboljša je deževnica, s 5 kg medu. Tej zmesi se doda še 100 g čiste vinske kisline.

Tekočina se postavi v sod in se ji doda nekoliko drožij, ki povzročé vrenje. Poleti zavre medica v kratkem, pozimi pa je treba segreti prostor, kjer se nahaja, na 17 do 20° C. Ko je vrenje prenehalo, je treba medico pretočiti v drugo posodo, da se jo loči od drožij. Čez nekoliko časa se medica očisti in je jako dobra alkoholna pijača. Če jo denemo nekoliko prej, nego konča vrenje popolnoma, v steklenice in te dobro zatakujemo, lahko dobimo šumečo medico, ki je nekak šampanjec.

Kunčevo (zajčje) meso nadomestilo za goveje meso. Kunčevo meso bi prav lahko nadomestilo, posebno po deželi, goveje meso. Kunčevo meso je tako redilno kot najboljše goveje meso in presega v vrednosti teletino in kuretino. Nekaterim ljudem se kunčevina gabi, pa sami ne vedo, zakaj. In vendar so kunci najbolj snažne živalce, mnogo bolj nego prašiči ali pa tudi goveja živina. Večinoma so to samo predsodki, ki se ne dajo opravičiti. Gospodinja, ki kunca prav pripravi, opehari z njim prav lahko dobrega poznavalca piščancev. Zato se vnovič priporoča, naj se naši ljudje bolj poprimejo reje kuncev. Nobena žival nam ne dá mesa tako poceni kot kunec. Zato izkoriščajmo tudi na ta način draginjo mesa. Osebito še, ker se zadovolji ta žival v hlevu tudi samo z ono krmo, ki pade živini iz jaslí.

Tekoče milo za britje. En del belega beneškega mila se drobno nastrže in spravi v steklenico, v kateri je 8 delov špirta in 2 dela dežnice. Steklenica naj stoji dalje časa v gorki vodi, da se milo raztopi; to se zgodi še hitreje, če steklenico semtertje dobro pretreseš. Špirtu prideni nekaj kapljic kakega dišečega olja, da dobi tekočina prijeten duh. Ko je raztoplina čez noč mirno stala, odlij čisto milo od neraztopljene tvarine, ki naj ostane na dnu steklenice.

Poljska miš je zelo škodljiva, ker je silno požrešna in ker se čudovito hitro razplodi. Miši izpodjedajo korenine, sklestijo rastoče rastline, izglojejo semena itd. V ne-

katerih krajih se pokažejo včasih v takih množicah, da sklestijo vse, kar raste na njivah. Strahovito so se pomnožile l. 1895. v nekaterih krajih na zapadnem Češkem. Vsa jesenska setev je bila uničena in mnogo gospodarjev si sploh ni upalo sejati ozimine. Ko je zmanjkalo zunaj živeža, so prišle miši v vasi, kjer so napravile silno veliko škodo, okužile vodnjake itd. Mišjo nadlogo lahko odvrnejo povodnji in kužne bolezni. Zelo pridno jih zatirajo tudi nekatere živali, kakor kanje, sove, mačke, ježi, podlasice itd. Z raznim strupom, ki se nastavlja mišim, moramo ravnati pozorno. V novejšem času rabijo proti tej nadlogi oves ali pšenico, ki je zastrupljena s strihninom. Tako pripravljeno zrnje polagajo s posebnimi pripravami v mišje luknje. Ponekod se je tudi že z uspehom rabil takozvani »Löfflerjev tifozni bacil«, neka glivica, ki se polaga na kruhu v mišje luknje in ki provzroči kužno mišjo bolezen. To sredstvo pa se ni povsod obneslo. — Če uničijo miši na parcelah, do 4 ha velikih, najmanj eno četrtno pridelka, na parcelah pa, ki so večje, vsaj pridelek od 1 ha, tedaj se nam mora davek odpisati, če se zglasimo o pravem času za to (v osmih dneh) pri okrajnem glavarstvu.

Kako preženeš miši? Hišne miši preženemo, če natresemo zelo drobno narezanih grenkih mandljev, pomešanih s sladkorjem in moko, po onih mestih, kamor prihajajo miši. Ne pozabi sladkorja, ker je edina slaščica, kateri se miš ne more odreči.

Miši se najlažje preženejo z oleandrovim suhim listjem, ki ga stolci v prah, pomešaj s suhim peskom ter nasuj v mišje luknje. Mišim je duh oleandra tako zoprno, da nagloma zbežijo pred njim ter se ne vrnejo izlepa.

Kako dolgo naj mladiči sesajo, ako se jih hoče rediti doma? Žrebeta 12 do 16, teleta 10 do 12, praseta, jagnjeta in kozleta pa po 8 tednov. Tako dela tisti, ki hoče imeti lepo živino.

Da se mleko prehitro ne skisa, je treba snage in pa hlada. Hlev in mlečna shramba bodita do skrajnosti snažna; istotako posoda; vime naj se pa pred molžnjo umije. Od vsake krave namolženo mleko se mora takoj nesti iz hleva, takoj precediti in takoj postaviti v mrzlo vodo. Shlajeno mleko je treba shranjevati v hladni shrambi, če mogoče v pločevinastih posodah in postavljati v korito, skozi katero teče mrzla voda.

Če hočemo imeti mnogo mleka, polagajmo kravi mnogo soli. Sol kravo užeja in zato pije več vode, pa napravi več mleka. To mleko pa je seveda bolj redko nego tedaj, če krava malo pije. Tudi s krmljenjem vodene piče (pese) dobimo več mleka nego s krmljenjem posušene piče (s senom).

Grenko mleko. Mleko je sladkega okusa, a včasih pogreni, je pri tem naravne barve, gosto, se včasih vleče in diši po plesnobi. Napaka je najhujša tedaj, ako mleko, kadar stoji, ali se že v sirnem kotlu podelava, vedno bolj greni. Smetana se ali slabo ali pa celo nič ne pinja. Vzroki tej mlečni bolezni so različni: slaba prebava, pokvarjena in grenka krma, nesnağa na živini in v golidi, mnogokrat tudi nesnağa v mlekarni. Najbolj pogosto se javlja napaka pri kravah, ki so na stari dojvi in jeseni in pozimi bolj pogosto nego spomladi in poleti. Tudi gotove rastline povzročajo, da postane mleko grenko. Vselej pa so našli v takem mleku glivice gotovih vrst.

Grenko mleko prihaja navadno od krav, katerim se poklada kako grenko klajo. Grenčica, ki je v krmi, preide namreč v kri in odtod v mleko, posebno pa je toľšča sestavina mleka, katera rada vsrkava razna barvila in razne dišave, vsled česar dobi v tem slučaju tudi maslo iz takega mleka različno barvo in okus. Grenak okus dobi mleko na primer, če se poklada molznim kravam repo, slab krompir, repno listje, ko repa poganja, skisane tropine itd. Če se že hoče pokladati repo, se ne sme pokladati preveč,

ravnotako tudi pese ne. Repe naj se dá kravi vsak dan kvečjemu deset kilogramov, pese pa tudi ne nad dvajset kilogramov. Tudi če se poklada molznim kravam preveč oljnatih tropin, ovsene in grahove slame, dobi lahko mleko grenak okus. Zato naj se daje molzni kravi le polovico ali kvečjemu po 1 kg oljnatih tropin vsak dan. Te naj se zdrobi, toda ne sme se jih namočiti v vodi. Tudi bob in grašica delata mleko grenko. Da torej mleko ne dobi grenkega okusa, se ravnaj po tem nasvetu, a dajaj obenem živini tudi sol in klajno apno. Da mleko greni, je včasih kriva tudi slaba shramba in umazana posoda. Zato osnaži shrambo in posodo večkrat prav dobro in obenem dobro prezračí. Če imaš mnogo pese, jo daj kravi po 12—15 kg, poleg te pa 5 kg sena, 4 kg detelje, 6 kg slamnate rezanice in 1 kg pogač.

Ali ima kozje mleko poseben duh in okus? Ako za kozo primerno skrbimo, nam bo dala mleko z ravno takim okusom, kakor je kravje mleko. Pomniti pa je na sledeče: 1. Kozo je treba krmiti samo z zdravo pičo. Kar je spridenega, naj se kozi ne daje. 2. Koza naj bo vedno v dobrem zraku. Ako je ne moremo spuščati na prosto, moramo hlev vedno zračiti. 3. Skrbeti je treba, da bo koza vedno čista. V ta namen jo moramo večkrat očediti in oprati z vodo, v kateri se je raztopilo nekoliko sode. Tudi je treba skrbeti za snago v hlevu. Če bomo s kozo tako ravnali, nam bo dala prav okusno mleko.

Naglo gnijoče mleko. Vrhnje ali smetana postane, če dalje časa stoji, umazano sivo in na površje se dvigajo mehurčki; mleko se usede, a je redko in mazljivo. Neposredni vzrok so glivice, prvotni pa nesnaga v mlekárstvu.

Krvavo mleko. Kri se nahaja v mleku v trakovih in nitih. Vzroki so: vnetje, turi in rane v vimenu; tudi nekatere rastline, ako jih živali jedo, n. pr. smrekove igle, vodni dreselj. Kri zopet izginje, kakor hitro je vzrok odstranjen.

Modro mleko ima pri molži naravno barvo; čez 12 do 24 ur, včasih tudi pozneje, pa se prikažejo na površju modre lise, ki se naglo razširijo; tudi smetana postane modra; mnogokrat je smetana rumena, mleko pa modro. Vzrok tej napaki so glivice, ki se ali že nahajajo v kravjem vimenu ali pa pridejo iz zraka v mleko. Ker postaja mleko modro šele tačas, ko se začne kisati, zabrani to napako s tem, da mleko prej porabiš.

Modro mleko. Nekatera krava daje mleko, ki postane čez nekoliko časa modro. Takšnega mleka kupec ne mara, ker se smatra za slabo. V resnici tudi ni brez pogrška in prihaja ta lastnost največkrat od tega, ker nima krava dobre prebave. Če se torej opazi, da postaja mleko modro, naj se kravi predvsem izpremeni krma, potem pa dá nekaj takega, kar krepi želodec.

Rdeče ali rumeno mleko. Tu je napaka, slična napaki pri modrem mleku, samo da so lise tu rdeče ali rumene. Povzročata to napako dve glivici; rdečino poleg tega tudi rabarbara ali broč.

Sirasto mleko. Poleti se rado pripeti, da se mleko zasiri, ne da bi se skisalo; to opazimo navadno šele tedaj, kadar ga kuhamo. Neposredni vzrok so glivice, posredni pa hranjenje mleka v pretoplem prostoru, nesnažna molža, dostikrat tudi slaba prebava pri živini.

Slano mleko je nekoliko slanega okusa ter večinoma modrikaste barve ali pa tudi rumenkasto in umazano belo. V sirarstvu je tako mleko nerabno. Napaka je prav pogosta. Vzrok je bolno vime; pogosto je prvotni vzrok slaba molža, ker lahko povzroči puščanje mleka v vimenu vnetje; pogosto, zlasti v nizkih in vročih hlevih prepah v zimi, po katerem se živalim vime včasih zelo hudo vname.

Sluzasto mleko se vleče, ako je napaka hujša, nitim podobno; okusa je neprijetnega in se rado zasiri. Napako opazimo takoj v sveže namolženem mleku ali pa šele po-

znejše. Ako primešamo sluzasto mleko zdravemu, postane vse mleko sluzasto; seveda, ker so neposredni vzroki sluzavosti glivice, in vsako mleko, v katerem se nahajajo glivice, zdravo mleko vselej pokvari. Prvotni vzrok tej napaki je lahko slaba prebava, bolezen živali, nesnağa pri živini, v hlevu, pri molži in v mlečnici, pa tudi pokvarjena krma in nagla izprememba krme.

Vodeno mleko. Večkrat se prigodi, da je mleko vodeno. Mleko vsebuje razmeroma mnogo vode in malo toščke; dostikrat je podobno milnici, posebno tedaj, če se krmi mnogo slame. Ako napaki ni vzrok slaba, vodena, prazna in po dežju izprana krma, se ne dá odpraviti.

Kako se glavne napake mleka odstranijo. Glavne napake, da postane mleko vodeno, krvavo, modro, rdeče ali rumeno, slano, grenko, naglo gnijoče, sirasto in sluzasto, se dajo preprečiti. Ako je mleko preveč pokvarjeno vsled glivic, je treba razkužitve prostorov, katere je treba pobeliti z apnom, posodo pa umiti z raztopljeno sode, poleg tega pa še oprati obleko ljudi v lugu. Krma naj bo izbrana.

Moča na njivah in travnikih. Preobilna voda nam prizadeva na polju mnogo škode. Nalivi ali plohe, dolgotrajno deževje in kadar se po južnem vremenu sneg nagloma taja, vse to nam dela veliko škodo. Spomladi, ko se taja sneg, se je bati, da bi dežnica zaostajala na njivah in preveč napajala ali pa tako zatopila žitne rastline, da bi nam poginile; z druge strani pa se je zopet bati, da bi odnašala zemljo s strmih leg. Da se to ne zgodi, je treba na primernih mestih že jeseni vrezati brazde ali plitve jarke, po katerih se voda lahko odteka. Ti razori ali jarki morajo biti zmerom čisti. Po vsakem nalivu je treba pogledati, ali jih ni voda poškovala, da se nemudoma popravijo, če je treba. Kjer orjemo na ozke kraje, je treba imeti razore v dobrem stanu, da se voda lahko odvaja. Če je bilo pozimi veliko snega, nastajajo spomladi rade povodnji, ki so po nekaterih krajih silno nevarne in škod-

ljive. Povodnji naneso na njive proda in peska, odnašajo zemljo itd. Po nižjih legah in kotlinah nastopi včasih toliko vode, da nastanejo cela jezera, pod katerimi vse pognije, kar je rastočega. Povodnji nastajajo tudi jeseni in poleti. Posebno nevarne so pred košnjo in ob košnji. Pred košnjo poplavljeni travniki dajejo ničvredno blatno krmo, dočim nam ob košnji voda lahko odnese cele kopice sena in otave. Če nam postane zemljišče vsled izredne povodnji trajno ali začasno nerodovitno, recimo, da nam nanese voda toliko proda in peska, da je zemljišče v tistem letu ali za več let popolnoma nerodovitno ali pa če odtrga in odnese voda velik del zemljišča, tedaj se nam mora po postavi odpisati davek za toliko let, dokler ni škoda popravljena. Za odpis davka se je zgledati v osmih dneh pri okrajnem glavarstvu. Če nam uniči povodenj na parcelah, do štiri hektare velikih, najmanj eno četrtno pridelka, na večjih parcelah pa vsaj pridelek enega hektarja, ali pa, kadar napravi dolgotrajno deževje med žetvijo tako škodo, da je uničena več kot četrtnina vsega čistega dohodka v gospodarstvu, tedaj lahko prosimo, da se nam davek odpiše, ravnotako, kakor če nam žito pozebe (Glej kazalo pod naslovom »Žito, če nam pozebe!«). — Škodo, ki nam jo prizadeva preobilna moča, odvrčamo s tem, da osušujemo zemljišča, da odpeljavamo deževnico in snežnico po razorih ali posebnih jarkih, da orjemo na ozke kraje in grebene in da zemljo globokeje obdelujemo.

Koliko moke se dobi iz pšenice in rži? Nekdaj se je dobilo iz 100 kg pšenice 55 kg lepe bele, 18 kg srednje in 9 kg črnikaste moke ter poleg tega še 18 kg otrobov. Dandanes pa se dobi vsled zboljšanja strojev več boljše moke in osem do deset odstotkov manj otrobov. Enako je tudi pri rži. S starimi mlini se je dobilo iz 100 kg rži 20—25 kg bele moke, 12 kg klajne moke in poleg tega še otrobe. Dandanes se pa dobi iz 100 kg rži 60—62 kg dobre bele moke, ostalo so otrobi.

Kako preženeš molje? Najboljše sredstvo, da preženemo molje, je terpentinovo olje; skrinjo, v kateri hranimo tkanino, treba namazati s terpentinovim oljem. Tkanino zavij v robec, ki je tudi poškoprljen s terpentinovim oljem in jo pokrij z enakim robcem.

Kako popraviš po moljih povzročeno škodo? Ako nam narede molji kako malo škodo na zastorih, pokrivalih, oblekah itd., tako da ne kaže šivati, ker bi bilo preveč vidno, vzamemo angleškega obliža in ga podlepimo na dotična mesta. S tem obližem dobe drobna vlakna oporo in tanka mesta se ne preluknjajo. Nadaljna škoda je s tem preprečena.

Mravelj naj se ne trpi v cvetličnjakih, kajti one prenašajo listne ušice z drugih rastlin na one, ki se nahajajo blizu peči, da jih potem izkoriščajo. Kakor hitro si mravlje zapazil, pomoči gobo za brisanje v sladkorno vodo in jo položi tja, kjer so mravlje. Ko se mravlje na gobi naberejo, vzemi gobo in jo vrzi v vrelo vodo, da se mravlje pomorijo. Gobo nastavljaš toliko časa, dokler je kaj mravelj.

Kako preženeš mravlje iz stanovanja? Zmešaj v plitvi posodi nekaj medu z lužom (Pottasche) ter postavi to posodo tja, kjer se zadržujejo mravljinici. V kratkem bodo izginili.

Mravljinčna jajca nabereš najlažje, če izbereš precej daleč od mravljišča pripraven prostor, ga z lopato lepo zgladiš ter nanosiš nanj plast dračja. Čez dračje razgrni ozko rjuho ter nasuj nanjo rahlo nekaj lopat globokega mravljišča. Mravlje pobirajo jajca ter jih nosijo na kup pod rjuho, kjer jih lahko pobereš.

Kako dobiš mravljinčno kislino? Namažimo steklenico znotraj z medom ter jo zakopljemo do vrh vratu v mravljišče gozdnih mravelj. Te gredo pohlepno za medom, tako da je kmalu steklenica skoraj polna mravljincev. Tedaj vzemi steklenico, jo zalij s špiritom ter pusti, da

se mravljinici več dni v špiritu namakajo. Nato precedi špirit in mravljinčna kislina je gotova.

Na kak način se dá zatreti mrčes pri prašičih? Smetana je prav dobro sredstvo za zatiranje mrčesa pri prašičih. Če se vdrgne ali vriba prašičem smetana s pomočjo ščeti na kožo, pogine ves mrčes, ki se nahaja na prašičevem životu. Ponoviti pa je treba drgnjenje s smetano po treh dneh za prvim. Drugo dobro sredstvo za pokončevanje prašičjih uši je prašičja mast, zmešana s karbolno kislino. S to zmesjo se morajo prašiči prav dobro namazati, in sicer se mora to teden dni vsak dan ponavljati, da se uničijo in pomore še one uši, ki bi se v tem času šele izvalile. Tudi sivo mazilo iz živega srebra, ki se razredči z oljem, hvalijo kot jako dobro sredstvo proti ušem pri prašičih. Nekateri pravijo, da je tudi lug lesnega pepela dobro sredstvo za zatiranje prašičjega mrčesa; razume se, da se mora potem prašič z njim večkrat oprati. Najbolj priprosto sredstvo za to pa je z vodo razredčen kreolin ali lizol, in sicer v razmerju 1 : 20 (5 odstotkov). Tej zmesi se mora dodati nekoliko špirta ali alkohola. Bodisi, da se rabi prvo ali pa drugo teh dveh sredstev, umiti se morajo prašiči po prvem umivanju po treh ali štirih dneh zopet, če se hoče mrčes popolnoma pokončati.

Črešnjeva muha. Ličinke ali črvi, ki se nahajajo v sadu češenj, izvirajo od češnjeve muhe. Njih matica poklada jajčeca meseca maja in še pozneje na češnjev sad. Ko ličinka izleze, se zarije v plod, ko pa doraste, zapusti plod, zarije se v tla in se tam zabubi. V prihodnji spomladi izlezejo iz bub zopet muhe. Da tega škodljivca pokončaš, oziroma preprečiš, da se preveč ne zaplodi, ukreni sledeče: Potrgaj češnje kolikor mogoče zgodaj, uniči na tla padle češnje in prekoplji zemljo pod češnjevim kapom pred mesecem majem. Bube tega škodljivca so navadno tri do pet cm globoko pod zemljo, in če zemljo prekoplješ,

oziroma preobrneš, jih spraviš še bolj globoko v notranjost zemlje, kjer se zaduše.

Kako varujemo konje muh? Zelene orehove lupine so dobro sredstvo, da varujemo konje muh. Treba jih je torej hraniti, ker so porabne tudi za prihodnje leto. Pest lupin vrži v liter vrele vode ter namaži z ohlajeno tekočino konja po najobčutljivejših mestih. Žarki duh in okus ne ugaja muham in beže. Mazanje z različnimi mastmi in petrolejem ni priporočljivo, ker zapira luknjice v koži in tako preprečuje potenje, ki konju dobro dene.

Muhe v sobi. V plošnatih posodah ali krožnikih razpostavimo po sobi lovorjevega olja. Muhe njegovega duha ne prenesejo ter izginejo. Še boljša je razredčena Formalinova raztoplina. Razredči se $\frac{1}{3}$ formalina v $\frac{2}{3}$ vode.

Kako in kdaj je najbolje cepiti murvo? Dasi ni svilarstvo pri nas vsled nizkih cen za svilode posebno dobičkanosno, vendar se dá tupatam kak prazen kotiček zemljišča zasaditi z murvo, ki daje sviloprejkam potrebno hrano. Po polju pa ne moremo priporočati murv, ker delajo s koreninami in s senco preveč škode. Tu je na mestu sadno drevje. Murve se cepijo ali v oko, še bolje pa v korenino za lubad, kakor se cepi tudi trta. Razložek med cepljenjem trte za lubad in cepljenjem murve za lubad je ta, da se mora murvo prerezati na korenini, torej okrog pet do deset centimetrov pod zemljo. Prereza se izvrši nekoliko poševno. Ko je prereza dovršena, se privzdigne lubad bodisi s tem, da se s prsti močno stisne ali pa s pomočjo koščice ali klinčka iz trdega lesa. Cepič se zarezhe kakor trtni cepič. Ta se zabode za lubad tako, da gleda zarez na cepiču proti lubadu in ne proti lesu, kakor bi kdo mislil. Rana in odprtine se zamažejo z ilovico in cepljenje je končano. Cepič se mora zažrniti z rahlo zemljo popolnoma. Na ta način se prime do 95% murv, če je vreme ugodno, lahko še več. Ako imamo mnogo murv, je

najbolje, da si delo razdelimo. Eden odpira murve, drugi cepi, tretji maže z ilovico in zakriva. Na ta način jih cepimo do 10.000 v enem dnevu. Najboljši čas za cepljenje je v aprilu, ko začenjajo murve poganjati, ko se torej lubad lahko privzdigne. Seveda ne bomo mogli požlahtniti na ta način že starih murv, ki imajo predebel koreninski čok. Ravnotako kakor murve se cepijo z najboljšim uspehom tudi vrtnice. V ta namen pa naj se vzame za podlago srbevke, ki so se vzgojile iz semena.

Rosni naočniki. Sredstvo, da naočniki pri nagli premembi zraka pozimi ne postanejo rosni ali megleni, je košček usnja, katero namažemo z mastnim toaletnim milom. Milo mora biti suho. S to kožo se čistijo naočniki večkrat na dan. — Isto dosežeš, če nadrgneš naočnike s suhim milovim prahom.

Nešplje pusti kolikor mogoče dolgo na drevesu, in sicer, če je le mogoče, dokler ne odpade listje z drugih dreves. Majhen mraz temu sadju ne škoduje, temveč še koristi, ker se prej omedi ter postane tudi prej užitno. Ko si jih obral z dreves, jih položi na slamo, kjer se zmedijo, če je bolj toplo v dveh, če je bolj mrzlo v treh tednih. Ker se ne zmedijo vse obenem, zato preberi iz kupa vsak četrti ali peti dan vse mehke.

Barvaste nogavice obdržijo svojo barvo, ostanejo mehke in svetle, če jih peremo na sledeči način: Deni jih v zelo vročo vodo in pusti jih, da se namakajo deset minut, ne da jih drgneš. Če so zelo umazane, prideni še eno žlico salmijaka, potem jih ožmi in daj zopet v vročo vodo; to ponovi še dvakrat in nogavice bodo zelo lepo oprane.

Kje naj sadimo nešplje in kutinje? Nešplje in kutinje, ki se posebno sadijo radi svojega lepega duha in ker so nam pri cepljenju hrušk dobri divjaki, zahtevajo toplega podnebja in močne globoke zemlje. Sploh pa rastejo povsod, kjer raste hruška.

Nepremočljiva obleka. Ako hočeš napraviti obleko nepremočljivo, raztopi v posodi kilogram galuna in v drugi kilogram svinčenege kvasa. Ako obe tekočini zmešaš in pustiš zmes nekaj časa stati, se izloči svinčeni oksid, nakar tekočino počasi odcediš, da ostane lug na dnu. Tedaj pomoči v odcejeno tekočino komad obleke, ki ga hočeš napraviti nepremočljivega, ga dobro izžmi in na zraku posuši. — Še enostavneje sredstvo je jesihovokisla ilovica (essig-saure Tonerde). Ali: namoči robo dobro v raztopljeni zmesi 1 dela cinkove galice, 1 dela salmijakovca (Salmiakgeist) in 8 delov vode.

Kako se napravi ocet iz sadja? Ocet se napravi iz alkohola ali vinskega cveta, in sicer s tem, da se navzame s posredovanjem očetnih bakterij iz zraka kisika. Če se hoče torej dobiti iz sadnega soka ocet, se mora poskrbeti najpoprej za to, da se izpremeni sladkor v alkohol in ta poslednji potem v očetno kislino. Da se sladkor izpremeni v alkohol, se morajo nahajati v sadnem moštu kvasne glivice ali kvas, ki se pa nahaja že od narave na sadju. Zato zadošča, da se sadje na drobno stolče ali zmelje in da se brozga ali pa izprešani sok pusti v odprti posodi, da prihaja do njega zrak in da je v prostoru, kjer se ta posoda nahaja, 15—25° C toplote. Če se hoče alkoholično vrenje pospešiti, naj se doda soku nekoliko vinskega kvasa in pozneje, da se pospeši očetno kislino vrenje, nekoliko očetne maternice. Čim večja je toplota in čim več zraka pride do soka, čim večja in čim bolj plitva je torej posoda, oziroma čim večkrat se sok premeša, tem hitreje se sadni sok izpremeni v ocet. Ko se sok skisa in učisti, naj se pretoči iz gošče.

Poliranje z lesnim ogljem. Hišni opravi lahko damo lepo črno površje, ako jo poliramo z lesnim ogljem. To stane pač precej dela in truda, a uspehi so tako lepi, da že smemo žrtvovati nekaj časa v ta namen. Postopa se

pa takole: Les najprej pokrijemo s kafro, v vodi namočeno, potem pa takoj z zmesjo železnega sulfata in šišk. Te dve tvarini se vjesta v les in ga črno pobarvata. Ko se je les nekoliko posušil, ga zdrgnemo s krtačo, potem pa z zelo fino stolčenim ogljem. Kjer drgnemo rezbarska dela, je treba vzeti posebno fino oglje; v vseh slučajih drgnemo oglje v les s flanelo, a medtem močimo z lanenim firnežem in terpentinovim špiritom. To se precej časa ponavlja, slednjič pa je les tako lepo črn in gladek, da se ne doseže tega z nobeno drugo polituro.

Kako se okna trdo zapro. Okvirji oken se namažejo na mestih, kjer se okno zapira, z limom, potem se pa položijo na to dva centimetra široki in precej debeli odrezki vate in se okna zapro s tem, da se tolče nalahno s kladivom, dokler se okenski zapahi ne zapro. Čez nekaj ur se vata dobro drži in se odreže, kolikor jo moli čez. Na ta način se okna trdo zapro in — stvar je poceni.

Kako oleandri hitro razcveto? Da začne oleander hitro in gotovo cveteti, postavi rastlino na solnčen prostor ter jo zalivaj vsak dan s toplo vodo, ki naj ima 20 do 25 stopinj toplote Reomirja.

Kje sadimo oreh in kostanj? Oreh in kostanj ljubita lahko, toplo zemljo. Ilovnata, laporasta ali pa apnena zemlja jima ne ugaja. Na hribih v razpadli bazaltovi zemlji posebno hitro rastejo in obilno rodijo.

Obrezovanje orehov. Orehovega drevja ni treba obrezovati, ker se samo »trebi«.

Orehi se klatijo včasih z drogom, ko še niso popolnoma dozoreli in pri tem delu se jih veliko zmasti. Taki orehi so slabi in neužitni. Orehe, katere se misli shraniti, naj se oklati, ko so popolnoma zreli, t. j. ko se lupina zlahka loči ali ko so čadavi. Ako se jih oklati, dokler se lupina oreha še trdno drži, ostane pri čiščenju ali žurenju vedno nekaj lupine, vsled česar taki orehi sples-

nijo. Ko se jih je dodobra očistilo, naj se jih razgrne na tanko po podu in vsak dan dodobra premeša. Šele po kakih štirih tednih se jih spravi v vreče.

Kdor vsadi orehe pred zimo, mu požro orehova jedrca navadno miši. Zato je bolje, če se vzame kak zaboj, če se ga na raznih krajih navrta, če se dene nato na dno zaboja plast peska, nanj plast orehov in se nadaljuje na ta način z vlaganjem dotlej, dokler se ima še kaj orehov, oziroma dokler ni zaboj poln. Nato naj se vzame pokrov, naj se mu zvrta nekoliko lukenj, naj se ga potem pribije in zakoplje par centimetrov v zemljo. Ker pa ne sme dno zaboja ležati na zemlji, naj se dene na dno izkopane jame nekoliko debelejšega grušča, da se bo deževnica odcejala. Kakor hitro se zemlja spomladi razpusti ali odtaja, naj se pripravijo lešice in posadijo vanje orehi na razdaljo 25 centimetrov po štiri centimetre globoko v zemljo.

Orehov ne smeš obrezovati pozimí, ker zmrzne sok, ki pride iz rane. Tako delo naj se opravlja spomladi ali pa zgodaj v jeseni.

Kako se ogladi hišno orodje? 3 dele stearina raztopi v 5 delih gorkega terpentinskega olja. Z volneno krpo, ki jo nekoliko omočiš v to tekočino, odrgni orodje in ga potem še z drugo volneno krpo čisto obriši.

Pšenični otrobi so našemu kmetu najbolj znano močno krmilo. Pšenični otrobi posebno pospešijo mlečnost krave. Če dajemo mnogo teh otrobov, bo pa maslo mehko. Rženi otrobi pospešujejo, da se žival bolj debeli.

Na čem se spozna, ali je ovca zdrava ali ne? Zdrava ovca drži glavo kvišku, ima čvrste oči, suh smrček, volna ne štrli, nima hrast in ima trdne in močne noge. Ako se zdravi ovci približa kaj tujega, se prestraši, njena ušesa niso povešena, ona se ne oddalji od črede, ne kašlja in meketa veselo in glasno. Glavno znamenje pri ovci, po katerem se spozna, da je zdrava, je rdeča barva žil v očeh

in na koži sploh. Ako so v belem delu oči črnikaste, ako se belina v očesu ne svetlika in če se nahajajo v očesnih kotih bele kepice, potem je vsak lahko prepričan, da je ovca bolehná. Še lažje se sklepa, da je ovca bolna, ako se volna ob plečih ježi, če je koža bleða, če ovca ne teče gladko ali pa če je meso v gobcu, posebno pa okrog zob bleða in ohlapno.

Trakulje in gliste pri ovcah in svinjah. Jagnetom in mladim ovcam se zaredi v drobu do 50 metrov dolga, ploščnata trakulja. Poleg tega redijo včasih v sebi majhne, okrogle, kakor nit tanke, 2—2½ centimetra dolge, rdečkaste glistice, ki žive najrajši v celih klopčičih v četrtem želodcu, a tudi v črevih. Večkrat gostujejo v eni živalci glistice in trakulje skupaj in vrh tega še metljaji v jetrih in pljučih. Živalce, ki redijo take neljube tihotapce v svojem telesu, žro izkrajá še dobro, ali vendar hujšajo, naznanjajo, kriveče hrbet, bolečine v trebuhu ter se zelo napenjajo, spravljajoče blato iz sebe. Kasneje postanejo otožne, mršave, loti se jih bleðica in vodenica, sčasoma tudi poginejo, ako ni bilo prave pomoči. Če smo pri klanju ene ovce dognali gliste (sicer je to težko) in če kažejo ostale ovce enake znake, jih je treba dobro in tečno hraniti s travo, senom, z ovsenim in ječmenovim zdrobom. Za zdravilo se daje korenje, pelinov in vratičev čaj v kuhovini ječmena; to ponavljaj 7 dni zaporedoma. Enako dajaj ovci na dan po pet gramov bacilola v ječmenovi kuhovini. Dobro je tudi, če se vlije jagnetu (ovci) zjutraj in zvečer po eno kavno žličico mešanice od enega dela terpentinovega olja in dveh delov slivovice. Boljša in ostrejša zdravila sme predpisovati živinozdravnik. Pujski in tudi starejše svinje postanejo včasih glistave. Jedo sicer dobro ali vendar hujšajo brez vidnega vzroka, slabijo in venejo. Semtertja kako svinjče zacvili in se začne krčevito tresti in stezati, ko se mu zapiči več glist v črevo. Če prihajajo

z blatom posamezne okrogle gliste ven, potem veste, kaj je svinjam. Za domače zdravilo jim dajte kislega mleka, zelja, česnove vode, sirotke, želoda, divjega kostanja, zrezanih kumar, redkve, a prav malo navadne hrane. To ponavljajte več dni.

Kako se ozdravi garjeve ovce? Garje pri ovcah povzročajo neke pršice ali zelo majhne živalce. Da jim garje preženeš, moraš pomoriti pršice in njih zalego. To se pa doseže, ako opereš ovce lepega poletnega dne s kako raztopimo, ki te živalce umori. V ta namen vzemi na primer osem delov mazavega mila in primešaj mu en del kreolina ali pa lizola in špirta. S tem odrgni garjeva mesta in pusti na miru nekaj dni, da se hraste omehčajo. Nekoliko dni kasneje, ko so se hraste že omehčale, okoplji ovce v dve in pol odstotni kreolinovi ali lizolovi raztopini. To raztopino dobiš, ako zliješ v petdeset litrov gorke vode $1\frac{1}{4}$ litra lizola ali kreolina, kar zadošča za dvajset ovac. (Kreolin ali lizol dobiš v drogeriji ali pa v lekarni.) Ovce, ki imajo zelo mastno volno, moraš pred pranjem ostriči. Štirinajst dni nato jih okoplji. Ko si jih okopal, jih naženi na sonce ali pa v hlev, nastlan s suho steljo. Po enem tednu jih zopet okoplji in če so močno garjeve, jih okoplji še vtretjič.

Ovce, ki žro volno. Slaba razvada pri ovcah je včasih ta, da žro volno. Ta razvada pa prehaja od ene živali do druge in včasih se nalezejo te slabosti vse ovce ene črede, kajti ovca svojo tovarišico dokaj rada posnema. Zlasti mlade ovce žro volno prav rade. Ker pa se volna, ki so jo ovce požrle, spravi v želodcu v kepe in ker se s temi kepami zabaše želodec in čreva, taka ovca ptem pogine. Proti temu ni pravega sredstva. Ako pa se krma spremeni in če se poklada ovcam sol in fosforovo kislj apno, se pogosto odvadijo žreti volno.

Kako naj se napaja ovce pozimi? Pozimi napajaj ovce vsak dan po enkrat. Odrastla in zdrava ovca rabi na dan eden in pol do dva litra vode; če ji pokladaš le suho krmo, popije celo več. Več vode pa, nego je res potrebuje, se ji ne sme dati. Najboljša pijača za ovce je čista voda in dobro je, če se vrže vanjo nekaj soli.

Zakaj ovce zvržejo? Ovce zvržejo, če dirjajo, če druga drugo stisne ali pa če se udarijo v trebuh. Zato naj se pazi strogo na to, da jih otroci ne love ali da jih psi ne podijo v beg, pazi naj se pa tudi, da se ne gnetejo skozi hlevska vrata. Ako so že dalj časa breje, naj se močno breje loči od drugih in naj se jih zapre v manjše pregraje. Ako so ovce kake zlahodne pasme, naj se pazi, da jih ne zaloti mrzlo in deževno vreme in da ne bodo ležale na mrzlih in mokrih tleh, ker taka živina je jako občutljiva!

Starost ovac se spozna po zobeh. Ovcu zraste v prvem letu vseh osem prednjih zob ali sekavcev. Ti zobje so manjši od poznejših in se zovejo tudi mlečniki. Niso stalni, ampak izpadajo polagoma in na njih mestu zrastejo drugi stalni zobje, ki so podobni lopaticam. V drugem letu izpadeta namreč oba zoba na sredi čeljusti, in tam zraseta dva druga ali lopatici. V tretjem letu izpadeta druga dva majhna, in sicer na vsaki strani po eden, in tam zraseta drugi dve lopatici, tako da ima ovca na sredi štiri lopatice in po dva mlečnika na vsaki strani. V četrtem letu ima šest lopatic in še po en mlečnik na vsaki strani. V petem letu ima osem lopatic, ki dorastejo v šestem letu popolnoma, in takrat doraste tudi ovca.

Ovčji smrkelj se prikaže radi jesenske paše po vlažnih in mrzlih pašnikih, torej vsled prehlajenja. Bolna ovca slabo žre, je otožna, kašlja, iz nosa se ji cedi smrkelj in ima malo vročico. Če pritisneš na grlo, začne žival močno kašljati. Če se bolezen shujša, preneha ovca žreti in prežvekovati, pritisne huda vročica, izcedek iz nosa postane večji, sivkast in smradljiv; živinčeta začno počasi zapu-

ščati moči in slednjič pogine. Če bolezen ni prehuda, se izkrajajo lahko zboljša, če le vzroke odstraniš, t. j. če držiš ovce ob deževnem vremenu v toplem, zračnem hlevu in če jim pokladaš najboljšega sena, malo žitnega zdroba, ovsene slame in lanenih tropin. Bolne ovce namaži po jabolku (grlu) s svinjsko mastjo, volno seveda prej ostrizi. Vsaki ovci daj zjutraj in zvečer za oreh debelo kroglico sledeče mešanice: 50 gramov sladkega janeža in ravnolično kolmeža, 100 gramov brinjevih jagod, 60 gramov ajbiševnega praška, 30 gramov salmijaka in toliko vode in moke, da se napravi testo. Katranova soparica je tudi koristna. V hlevu vlij na razbeljeno lopato ali na kako drugo pripravno železo katrana. Zapri vrata in pusti ovce notri četrť ure, potem pa vrata in okna odpri. To ponavljaj po 2—3krat na dan. Če ovce navzlic vsemu zdravljenju slabijo in hujšajo, je pač najpametneje, da jih zakolješ.

Setev ovsa. Oves moramo prav zgodaj sejati, v gorkejših krajih že koncem svečana, pri nas pa v pričetku sušca. V hribovskih krajih se ravnajo po pregovoru, da je najboljši čas za setev, kadar cvete breza. Zgodaj sejan oves daje veliko boljše zrnje in sploh več pridelka kakor pozneje sejani. Najbolje storimo, da mu zemljo že jeseni pripravimo s tem, da jo pred zimo preorjemo in pustimo v surovih brazdah. Ko bi brazde ozelenele, je treba njivo spomladi še enkrat preorati, to pot seveda nekoliko bolj plitvo, da nam zimska vlaga prehitro ne izhlapi. Ovsu ponavadi nič ne gnojimo; v prav pusti, lahki zemlji mu pa ustrezemo, ako mu privoščimo nekoliko umetnega gnoja, na primer nekoliko Tomaževe žindre in kajnita. Za seme je treba odbrati najtežje zrnje. 1 hl semenskega ovsa bi moral tehtati najmanj 45 kg. Za 1 ha potrebujemo 300 do 400 litrov semena. Na lahki zemlji storimo prav, ako setev povaljamo z valjarjem, da nam oves prej in bolj enakomerno izkali.

Kako se oskrbuje oves? Ako je oves slab, mu lahko pomagamo s čilskim solitarjem, ki v takih slučajih izvrstno deluje. Za 1 ha je treba 200 kg tega gnojila. Čilski solitar naj se dvakrat raztrosi, in sicer drugič kake tri tedne pozneje. Ako imamo dosti gnojnice, mu tudi z gnojnico lahko pomagamo. Med ovsom se rad pokaže osat, katerega moramo s pridno pletvijo zatirati. Kaj nadležen plevel med ovsom je tudi perenka, šopulja, divji oves, divja redkev itd. Rada mu tudi škodujeta rja in prašnati snet.

Žetev ovsa in njegov pridelek. Oves žanjemo koncem malega srpana in v velikem srpanu, v mrzlih krajih pa še pozneje. Oves zori neenakomerno, zaraditega ga kaže požeti, kakor hitro nam slama pod latom porumeni in je večina latja dozorela. Najlepše in najtežje zrnje se razvije vrh latú; zaraditega je prav, da počakamo vsaj toliko časa z žetvijo, da nam najvišje zrnje napol dozori. Pri tem je treba gledati seveda tudi na vrsto ovsa, kajti znano je, da se zrnje pri nekaterih vrstah rajši ospè kakor pri drugih. Beli oves se sploh rajši osuje nego rumeni. — Pridelek ovsa je kaj različen in se ravna v veliki meri po zemlji, na kateri je rasel. Na dobri zemlji ga dobimo po 20 do 40 hl, povprek tedaj 30 hl od 1 ha, na prav rodovitni pa tudi dosti več, celo 70 hl. 1 hl ovsa tehta 42 do 57 kg. Slame se pridela na 1 ha po 20 do 35 metrskih stotov.

Pokončevanje črnega paleža (pikca). Ta bolezen dela na trtah ponekod mnogo škode. Na zarodu povzročá, da cvetje odpada, na listju in grozdju pa napravljá majhne pege. Proti tej bolezni se je najbolje bojevati s tem, da trte nakratko režemo, in s tem, da jih mažemo pozimi po deblu in mladju z raztopljeno zelene ali železne galice. V ta namen naj se raztopi v 60 litrih gorke vode 40 kg galice. Dobro neki dé, če se doda še 3 do 5 litrov žveplene kisline (hudičevega olja). Najlažje se mažé trte s čopičem. V ta namen se lahko uporablja tudi posebne priprave, pri katerih se cedi počasi tekočina iz posode, ki se nosi na hrbtu,

po gumijevi cevi do čopiča. Z železno galico se zamorijo na trti trosi (seme) one glivice, ki povzroča bolezen palež.

Znamenja dobrega panjú poleti in jeseni. Če kupuješ šele poleti ali jeseni, je treba gledati bolj na delo, če je panj dokaj preskrbljen s satovjem in medom, zakaj paša poneha z gorkoto. Samo veliko čebel in zalege ne bo dosti koristilo, temveč le škodovalo, ker primanjkuje zaloge, brez katere panj ne more prezimiti. Sicer si pa tudi malo-čebelni panj ne bo mogel pomagati ter je blizu pogina. Toda iz težkega panjú lahko skoraj nezmotljivo sklepaš, da je v njem veliko čebel.

Znamenja dobrega panjú za pleme spomladi. Če si hočeš izbrati plemenjak (za pleme odločen panj ali matičnik), mora imeti, če je to spomladi, dobro matico, veliko čebel in zalege, novo in čisto satovje in nekaj medu v zalogi. Zakaj dobra matica zaleže veliko zalege in čebele delajo pri nji pogumneje; upanje je najboljše. Veliko čebel nanosi veliko medu in nadejati se je dobrih rojev. Čim več zalege je zastavljene, tem živahnejši bo panj v kratkem, kar je tem boljše izpričevalo o dobroti matice. V mladem satovju valijo čebele veliko rajši, ker se dá lažje greti in obdelovati. Zaloga medu pa jih reši vsega strahu pred lakoto.

Notranja znamenja dobrega panja. Odpri panjove drugega za drugim. Po večkratnem pregledovanju bo oko tudi manj izkušenega poučilo, kateri panj ima največ voska, medu in čebel. Vselej pa je bolje kupiti enega dobrega kot tri, štiri ali tudi pet slabih, čeravno je dražji. Za pleme zadostuje panj srednje kakovosti in cene, da ima le novo satje in dobro matico. Dobri roji ali drugi mladi panji so najboljše za to.

Znamenja dobrega panjú zgodaj spomladi. Če je še zgodaj spomladi, ko so še hladne noči in ni še dobre paše, ne boš slišal, da bi čebele pred žrelom brenčale, niti videl, da krilijo; vse je tiho. Takrat poglej na žrelo, ali ni neko-

liko mokro in kakor z rosnimi kapljicami poškropljeno. Tak panj ima veliko živali, medu, zalege in dobro matico. Toda gorka noč tudi pri močnem panju ne pokaže tega znamenja. Če pa sedijo čebele že pri žrelu, so morebiti že polizale to vlago, ker potrebujejo itak vode za zalego. V tem slučaju pa moraš, kakor je bilo prej omenjeno, zopet z roko nad žrelom poizkusiti, če izpuhteva kaj gorkote iz panjů.

Znamenja dobrega panjů pred izletom. 1. Če prideš zjutraj pred izletom počasi pred panj, ne da bi čebele kaj vznemiril ter da te ne zapazijo, in najdeš pred žrelom kupček čebel, ki počivajo, a brenče, je to tudi dobro znamenje. Lačne čebele se sicer tudi tako pred žrelom nakopičijo, pa brez vsega glasu. 2. Približaj se panju bolj, poglej med žrelo, ne da bi zadihal med čebele! Če je tam nekaj vrst čebel z zakrivljenimi životki in na noter obrnjenimi glavami in če zelo hitro s krili pahljajo, da jih komaj razločiš, če lezejo zopet druge prihuljene k žrelu in se urno semtertje vrtijo, če čutiš vrh tega z roko nad žrelom izpuhtevati močno gorkoto: potem ta panj ne more boljši biti, je zelo živahen, zaležen in meden ter ima dobro matico. Take panjove dobiš pa le po dolgotrajni dobri paši in ugodnem vremenu.

Zunanja znamenja dobrega panjů pri nakupu. Če si hoče neizkušen ljubitelj čebel spomladi nabaviti panjev, naj gleda, da mu dovoli čebelar panje po lastni volji izbrati ter naj pazi na sledeča znamenja. Panj, iz katerega letijo čebele lepega dne zjutraj proti osmi ali deveti uri naravnost, hitro in močno vun in noter ter se vračajo z obnožino (cvetnim prahom) obložene domov, je dober. Pri tem se pa ne daj premotiti s takozvanim prašenjem, kajti to se godi, kadar mlade čebele prvič z velikim šumom in v velikem številu pred panjem križema semtertje po zraku letajo, da se prezračijo in da poizkusijo prvi izlet, a čez malo časa zopet ponehajo.

Znamenja lačnih panjev. Lačne (slabotne) panje je lahko spoznati: 1. Čebele ne sedijo v satju gosto skupaj, ker nimajo v njem kaj početi; zakaj 2. nimajo nikake zalege, in ker je ne morejo hraniti, je tudi ne zastavljajo; zatorej 3. sedijo naredko vsaksebi in 4. visijo tupatam po kotih panjů v gruĉah; 5. ĉe se jih dotakneš, se stisnejo počasi skupaj in 6. šumijo prav tiho, zategnjeno in sikajoĉe; pri tem 7. vzdignejo zadek prav počasi kvišku, pomolijo vun želo, ki ga nekaj ĉasa ne morejo zopet skriti. 8. Njih trupla so tanjša in bolj mršava. 9. ĉe se pusti panj nekaj ĉasa odprt, zlezejo počasi med satje, site se pa brez dima ne umaknejo in se ti rajši zaprašijo v obraz. 10. Iztrgajo zalego in izpijejo nje sok. Sicer storijo takisto tudi z zalego, ki so jo ĉrvi oglodali, a to je spoznati po odgrizenih perutnicah in nogah, po preluknjanih truplih ter zapredenih in zgrbanĉenih krilih. 11. Na panjevem dnu najdeš drobtine mladega in mehkega satja, ki so ga razgrizle; vendar se tudi te drobtine razloĉujejo od onih, ki odpadejo pri napravljanju voska, in od pokrovcev ali pa od ĉrvojedine. Celice so videti raztrgane in nazobĉane. 12. Laĉne ĉebele donajašo malo in prav drobno obnoŹino (cvetni prah). 13. Ne letajo tako hitro, ne tako naravnost ter z manjšim Źumom. Slednjiĉ: 14. najgotovejše znamenje lakote je pomanjkanje medu. Panj, ki se je lotil kdaj svoje zalege, se bo teŹko ĉez leto opomogel in bo dal tisto leto malo dobiĉka, in dokler Źivi tista matica, bo redkokdaj sposoben za rojenje.

Polaganje panjev. Pri devanju panjev v ĉebelnjak je treba na to in ono dobro paziti: 1. Da mora biti Źrelo panja spredaj in proti solncu obrnjeno, ni treba praviti. 2. Źadaj naj stoji panj nekoliko viŹje nego spredaj; leŹeĉi priliĉno za eno colo, da lahko odteka skozi Źrelo v panj bijoĉi deŹ, kakor tudi ĉebelna soparica, ki dela mokroto. 3. Solnce naj obseva panj le nekoliko nad Źrelom, sicer ĉebele ne morejo obstati pred vroĉino in se lahko omehĉa zgoraj prilepljeno teŹko satovje, da se odrtga. 4. BrŹ ko je panj na svojem

mestu, naj se mu odpre žrelo, da čebele lahko letijo na pašo ter da se pri veliki vročini in veliki množini ne zađušijo. 5. Panj naj ostane na taistem prostoru, kjer so čebele že izletele, zakaj zapomnijo si že pri prvem izletu svoj kraj. Če bi se prestavil panj kam drugam, bi ga iskale čebele dolgo časa na prejšnjem prostoru in bi šle končno v sosednje panjove; s tem bi pa oslabil njih panj, same pa bi bile večkrat v nevarnosti za svoje življenje. 6. Če nimamo veliko panjev in če velikost čebelnjaka to dopušča, je prav umestno, če jih postavimo po pol ali en čevelj vsak-sebi v eni vrsti, ne drug vrh drugega. Tako najdejo čebele lažje svoje panjove, se ne motijo in ne padajo k drugim, kar se sicer pri hladnem vremenu, dežju, vetru, ko popolnoma utrujene hitijo domov, prav pogostoma zgodi. Zlasti od prašenja vračajoča se matica ni v nevarnosti, da bi svoj panj zgrešila in bi jo tuje čebele celo umorile. 7. Če je toliko panjev, da jih ne moreš na ta način spraviti v čebelnjak, jih moraš bližje stisniti in tudi v več vrst drugega vrh drugega zložiti; le nad panjovi, ki jim nameravaš v taistem letu dati nastavke, moraš pustiti primeren prazen prostor. 8. Pri polaganju panjev drug na drugega je zopet dobro paziti na to, da pridejo močnejši na slabejše, zakaj veliko čebel iz gornjih panjev pride v spodnje in te ojačijo. Bolj se pa spodobi, da dobijo revčki podporo od bogatinov, kakor narobe, sicer bi slabejši onemogli. Posebno mlade čebele, ko prvič izletijo, padejo večkrat zavoljo nezmožnosti v letanju, še preden svoj panj dobro zapazijo, na brado spodnjega, smatrajo tega za svojega, gredo, kadar se zopet vrnejo, vanj, in ker jih druge čebele rade pustijo noter, ostanejo tudi potem tu. Tuji panjovi sprejemajo mlade čebele rajši kot stare. 9. Veliko vrst visoko drugo vrh druge naložiti je nepripravno in škodljivo. Močnejši veter in hladno vreme goni zgornje čebele k spodnjim in slabi zgornje. Tri vrste z nastavki vred je dovolj.

Kam je najbolje spraviti čez zimo čebelne panje, če ni dobrega čebelnjaka? Če se ne da čebelnjak s kako rečjo dobro zavarovati pred hudim zimskim mrazom, potem se smejo čebelni panji tudi v hiši v kakem primernem prostoru čez zimo hraniti, kjer je mirno, suho in kjer ne zmrzuje. Dotični prostor se spomladi ne sme prezgodaj segreti, zato radi hranijo čebelne panje v suhih kletih, kjer pa seveda ne sme biti miši in podgan in tudi ne druge škodljive golazni.

Lakmusov papir je pivnik, ki je namočen v lakmusovi tinkturi. Ta tinktura ima lastnost, da je, ako jo denemo v kisló tekočino, rdeča, če jo pa denemo v lugasto (alkalično) tekočino, je modra. Iste lastnosti ima tudi papir. Vinogradniki rabijo lakmusov papir pri določevanju, koliko apnene vode morajo dati raztopljeni modre galice, da ne bo ne preveč in ne premalo. Apno je namreč lugasto, modra galica pa kislá. Če pomešamo obe tekočini v pravem razmerju, dasta tekočino, ki bo nevtrálna, ki ne bo vlekla torej ne na eno, ne na drugó stran. Za škropljenje trt mora biti tekočina nevtrálna, drugače prav lahko požge trtno listje in mladje. Lakmusov papir se kupi v lekarni. Za deset vinarjev papirja zadostuje lahko desetim posestnikom, ako z njim varčujejo.

Voščilo za parketna tla. 1 kg rumenega čebelnega voska in 2 kg karnauba-voska raztopi v sopari ali s tem, da postaviš posodo v vročo vodo. Pusti, da se zmes počasi ohladi ter ji primešaj, preden se strdi, 8 g bencina in 9 kg terpentinovega olja. Mešaj dokler se popolnoma ne shladi.

Kako je treba predelati pašnike in travnike v njive in nasprotno? To delo je zelo preprosto. Dotična zemljišča, t. j. malovredne pašnike in travnike, ki so pripravní za poljedelstvo, je treba na jesen preorati, da trda zemlja prezebe in da se kolikor mogoče zdrobi. Plug mora imeti ostro črtalo in oster lemež, da se ledina rajši reže. Odre-

zane brazde se morajo obrniti, da ruša prej ko mogoče segnije. Za tako delo je treba železnega pluga, ki ima zavito desko. Spomladi lahko sejemo na preorano ledino sledeče rastline: oves, proso, turščico, tudi krompir, lan in ajdo. Če imamo dosti gnoja, lahko pognojimo take prostore, preden jih preorjemo. Na pognojeni ledini pridelujemo z najboljšim uspehom krompir ali turščico. Prav je, če pride takoj prvo leto kaka okopavina na njivo, da se z okopavanjem zatre trava in drugo zelišče, ki požene iz tal. Z okopavanjem se pa tudi zemlja ugodno rahlja. Če smo sejali prvo leto na primer oves, moramo drugo leto zemljišče dobro pognojiti in obdelati s kako okopavino. — Njive predelamo v travnike najbolj s tem, da jih obsejemo s pravimi in večletnimi travami, katerim primešamo tudi nekaj detelje. Za travnik je treba obdelati dotično njivo po okopavinah, po katerih ostane zemlja plevela čista in ugnojena, kajti na izdelani in izpiti zemlji se ne more pričakovati dobrih uspehov.

Kako čistimo železne peči? Kupi v lekarni za 10 vinarjev svinčene črnine in jo zmešaj s terpentinom. Z mešanico namaži peč ter s krtačo zlikaj. Železo dobi pri tem lep sijaj. To čistilo ima še prednost, da se ne praši.

Kako narediš železne peči stalno svetle? Železna peč postane stalno črna in prijetne barve, če ravnaš na sledeči način: Zmešaj nekaj saj v čaši sladkornega sirupa v kašó, ki jo namaži s čopičem ali krtačo tanko in enakomerno na peč ali cevi ter pusti mazilo 24 ur, da se posuši. Nato zmešaj fino zdrobljen grafit z redko raztopino iz arabskega gumija v precej gosto maso in s tem zopet namaži peč. Preden se drugo mazilo popolnoma posuši, je treba peč s krtačo drgniti, dokler se ne sveti.

Kdaj je treba pečke sejati? Najbolje je, ako sejemo pečke precej jeseni, ker take pečke začno na spomlad že kaliti in zeleneti. Sicer se pa smejo sejati toliko časa, dokler zemlja ne zamrzne. Za jabolka in hruške so naj-

boljše pečke divjih jabolk in hrušk, za črešnje pečke divjih črešenj, ker dajejo krepke in močne divjake. Da pa k pečkam, ki so bile vsejane jeseni, ne pridejo miši, naj se nastelje zemlja 2 čevlja (65 cm) globoko in naj se pomeša z razsekanim trnjem ali brinjem; prav tako naj se tudi po vrhu zemlje razpostavi trnje ali brinje, da se tako zapre mišim vhod do zrnja. Tudi cunjice v terpentinovem olju namočene in okoli grede naložene, preženo miši, kajti tak duh mišim grozno smrdi. Vsakih 14 dni naj se cunjice vnovič pomočijo. Najbolje pa je, ako se zrnje povalja v žganem apnu in potem v pepelu. To prežene miši popolnoma. Vrh tega sta apno in pepel za mlado rastlino dober gnoj. Ako se pečke sejejo spomladi, naj se to stori precej, ko je zemlja odnehala. Spomladi naj se sadijo pečke onih sadnih dreves, ki bi v zgodnji spomladi pozeble, ko bi jih v jeseni sejali, na primer kostanjeve in orehove pečke. Treba pa je posebno paziti, kadar sejemo namreč pečke, ki smo jih čez zimo hranili, da se kal ne odlomi, če so že pognale. To bi jih lahko uničilo.

Kako se dobivajo in shranjujejo sadne pečke? Pečke naj se spravljajo in ne zametujejo; otrokom naj se zapove, da to delajo, da jih učitelju ali staršem prineso, da jih potem ti zasadijo v pripravno zemljo. Tako lahko dobimo veliko zdravega in lepega semena. Tudi pri napravljanju mošta iz jabolk in tepk se dobivajo pečke, ako se precej, ko se je sadje stisnilo, ločijo z velikim rešetom od tropin, preden začno vreti; sicer bi se vsled toplote, ki se pri vrenju razvija, lahko pokvarile in izgubile moč kaljenja. — Ako izgubi pečka v sredini belo barvo in postane žaltava, ni več dobra za setev, ker je že izgubila moč kaljenja. Pečke, ki se bodo sejale šele prihodnjo spomlad, naj se na senčnem in zračnem kraju posušijo in spravijo v škatlico. Dobro je in potrebno, da se devajo v moker pesek, v zemljo ali v stolčeno oglje, da se ohranijo zdrave in močne za kaljenje. Da jih miši ne zavohajo, naj se zakoplje škat-

lica nekoliko čevljev globoko v zemljo, okoli naj se pa naloži steklo, trnje ali pa brinje. Le iz tako shranjenih krepkih peček požene tudi zdravo in močno drevesce.

Ako raztrosiš po travniku lesni pepel, se prikaže vse polno detelje. Marsikdo bo morda ugibal, češ, kako je to mogoče, saj sem vendar potrosil le pepel, nisem pa sejal deteljnega semena. Če natančno preiščeš travno rušo, opaziš na nji skoro povsod vse polno mladih deteljnih rastlinic, katere so zaostale v razvoju, ker niso našle v zemlji za razvoj potrebnih snovi, kakor kalija, fosforove kisline in včasih tudi apna. Ker pa se nahajajo te snovi v lesnem pepelu, zato se te rastlinice čvrsto razrastejo, kakor hitro potrosiš travnik s pepelom.

Pepel dober gnoj breskvam. Če pognojiš breskvam z lesnim pepelom, jim to jako hasne in pospeši celo okusnost sadu. Posameznemu drevesu pa ne daj več nego 1 liter lesnega pepela in gnoji s tem v pozni jeseni ali pa pozimi. Ne gnoji pa redno vsako leto s pepelom, ampak eno leto da, drugo zopet ne itd.

Zaprtje (povečanje) golžuna pri perotnistvu. Golžun (pitan ali krof) se napne, poveča in naraste vsled preobilne piče ali slabega prebavljanja včasih tako močno, da se je bati zadušenja. Tudi neprebavne reči so semtertja povod takemu zaprtju. Bolne kokoši in druga perotnina ne zoblje, stoji klavrno na enem mestu ter drži kljun napol odprt; iz kljuna se pocedi včasih kapljica smrdljive tekočine. V golžunu nabrano hrano skušaj nekoliko zmečkati ter jo s prsti spravi malo nazaj (ven) ali naprej v želodec. Perotnini vlij večkrat olja v kljun ter ji daj zelene solate ali zeljnega pločja. Če vse to ne pomaga, takrat naj se pri dragoceni perotnini golžun prereže, hrana ven vzame, rano zašije s svilnato nitjo ter namaže z lizolovo vodo ali s karbolnim oljem. Noter se vlije nekoliko navadnega olja. Rana se navadno hitro in lahko zaceli.

Kako se ubraniš napadajočega psa? Če te napade pes ter laja, navadno mahaš s palico proti njemu, kar pa ni dobro in je večkrat celo nevarno. Če imaš palico, drži jo krepko proti psu, dokler je ne začne gristi, nato pa ga udari s prosto roko ali nogo po glavi. Če imaš dve palici, drži prvo, a z drugo udari. Pes zacvili, pobegne in navadno zadrži tudi druge pse nadaljnjega napadanja.

Kopanje mladih psov. Prevladuje mnenje, da mladih psov ni dobro kopati, dokler niso stari šest mesecev, posebno ne ob mrzlem in neprijetnem vremenu. Če pa je čiščenje vendarle potrebno, naj se vrši z gorko vodo v zakurjeni sobi. Peno mila dobro izperi z gorko vodo, psa dobro posuši, ga zavij v krpe in zadrži 5 ali 6 ur v sobi.

Kako odpraviš golazen pri psih? Golazen pri psih odpraviš z zmesjo iz 50 gramov bencina, 180 gramov vode in 10 gramov mila. Pse večkrat nadrgni s krpo, namočeno v tej tekočini.

Setev pese. Pri nas je navada, da peso presajamo in da vzgojujemo potrebne sadike na posebnih gredicah. V obče pa je bolje, ako sejemo peso naravnost na njivo. Izkušnje nas učijo, da daje sejana pesa lepše pridelke. Le tam, kjer je zemlja polna plevela, podnebje pa mrzlo, je prav, če presajamo peso, ker imamo do presajanja več časa, da zemljo dobro obdelamo in očistimo plevela. Peso sejemo spomladi, kakor hitro se je zemlja dosti ogrela in osušila. Ko je detelja in žito v zemlji, pride pesa na vrsto. Za peso je treba zemljo skrbno pripraviti in močno pognojiti. Jeseni jo je treba globoko preorati in pustiti čez zimo v surovih brazdah. Potrebni gnoj moramo napeljati pozimi na njivo. Spomladi je treba brazde poravnati, gnoj raztrositi in podorati in njiva je pripravljena za setev. Pesi moramo močno gnojiti s hlevskim gnojem ali pa tudi z gnojico in s straniščnim gnojem. Pesa potrebuje namreč veliko dušika, dosti fosforove kisline in kalija. Izmed umetnih

gnojil priporočajo za 1 ha 200 kg žveplenokislega amonijaka, 600 kg Tomaževe žlindre ali 300 kg superfosfata in če manjka kalija, 250 kg žveplenokislega kalija. Peso sejemo na široko ali pa v vrste, z roko ali pa s strojem. Veliko bolj se priporoča setev v vrste, ki naj bodo poldrug čevelj narazen. V vrste jo sejemo na ta način, kakor turščico ali fižol. V vrstah samih delamo kupčke po en dober čevelj narazen in spustimo v vsako jamico po 3 do 4 pesna zrnca, toda kvečjemu po 2 do 4 cm globoko. Če sejemo peso v kupčke ali jamice, zadostuje za 1 ha po 9 do 15 kg semena, pri setvi s strojem v vrste, ga je pa treba 20 kg.

Kako se oskrbuje pesa? Peso moramo večkrat okopati, da nam bogato obrodi. Prvič jo moramo okopati in opleti, kakor hitro nam toliko ozeleni, da se dobro vidi. Ko se je toliko razvila, da je dobra za presajanje, jo je treba že drugič okopati. Pri drugem okopavanju jo je treba tudi preriti ali zredčiti. Pesa od pese bodi po en čevelj narazen. Pozneje treba peso, če se kaže ravno potreba, še enkrat ali dvakrat okopati, da se zatre nadležni plevel. Če pese pridno ne okopavamo, ne bo debela. Peso napadajo razne bolezni, proti katerim pa žal nimamo izdatnih sredstev. Te so pesna rja, medena rosa, pesna strupena rosa, pegavost pesnega listja, listna sušica, srčna gniloba in koreninska gniloba. Razen tega ji škodujejo tudi razni živalski škodljivci, proti katerim smo tudi brez moči. Po naših krajih se pesa med poletjem obira za prašiče. Prav je tako, toda paziti moramo, da je prezgodaj ne začnemo obirati in da se preveč ne obira. Obira naj se spodnje listje, ki se samo nalomi in se začne že sušiti. Obrana pesa daje seveda manj korenin, zato pa nam veliko zaleže s svojim listjem v poletnem času, ko manjka druge krme za prašiče.

Spravljanje pese in njen pridelek. Peso spravljamo proti koncu vinotoka. Po nekaterih krajih nam začne zrela pesa lepo rumeneti, pri nas po vlažnih krajih pa ostane

zelena do zime. Peso, ki raste nad zemljo, je veliko lažje puliti, kakor vrste, ki tičijo s korenino v zemlji. Pri spravljaju je treba paziti na to, da se ne obtolče, ker nam na takih mestih rada gnije. — Na 1 ha pridelamo po 300, pa tudi po 600 metrskih stotov korenin in 50 do 80 metrskih stotov listja.

Pridelovanje pesnega semena. S pridelovanjem pesnega semena bi se lahko tudi naši boljši gospodarji pečali. Sedaj ga večinoma naročamo od drugod, dasi bi bilo tudi po naših krajih mogoče, vzgojevati dobre vrste pese, saj je podnebje ugodno semenskim rastlinam. — Potrebno semensko peso je treba odbrati že na njivi, kadar spravljamo peso. Za seme je treba odbrati srednje debele, zdrave in pravilno rastle korenine, ki se naj spravijo v suhem kraju v kleti. Spomladi meseca malega travna je treba posaditi peso v dobro obdelane grede in na prisojne lege. Semensko peso sadimo v jamice, ki so po dva čevlja narazen. Pognojiti ji je treba dobro z drobnim kompostom ali pa z umetnimi gnojili, ki so bogata fosforove kisline. Pred slano in zajci jo moramo varovati, in sicer s tem, da jo pokrijemo s suhim listjem ali pa s slamo. Ko požene pesa poldrug čevljev visoka debla, zatakni k vsaki pesi količek in na te količke priveži stebila, da jih veter ne polomi. Med rastjo je treba semensko peso pridno okopavati in nazadnje tudi osuti. Ko je zrnje zrelo, kar poznamo po tem, da je nekoliko porjavelo, porežemo stebila in jih posušimo na solncu. Pesno zrnje osmučemo na rokah ali ga pa omlatimo in spravimo potem na suh prostor. Ako pesna zrna razkoljemo, najdemo v njih po več drobnih semenskih zrnec, namreč po 2 do 4; zaradi tega nam tudi iz vsakega zrna zraste po več rastlinic. Navzlic temu pa sejemo peso bolj na gosto, da nam bolj za gotovo izkali. Shranjeno pesno seme je varovati posebno pred mišmi.

Listje krmske pese je dobra piča za prašiče. Kravam se to listje navadno ne polaga, ker povzroči pri njih drisko,

ki se pa da preprečiti s tem, da se daje živini obenem s pesnim listjem nekaj stolčene krede.

Zelena piča se ne sme dajati živini, ako je že uvela, ker se napravijo v želodcu trde kepe, ki ne pridejo dovolj v dotiko z želodčnim sokom. Zato se piča ne prebavi dovolj in povzroča dostikrat napihovanje. Več kot 24 ur pred uporabo se ne sme kositi zelena krma. V nasprotnem slučaju se napol posuši ali uvene ali pa se segreje. Najbolje je, če se nakosi piča vsak dan po dvakrat: zjutraj in zvečer. V vročini nakošena krma uvene hitro, v rosi nakošena pa se segreje.

Pij, kadar se potiš! Mnogo ljudi premaguje žejo pri delu na polju, da se ne bi preveč potili. To pa ni prav, ampak utegne biti celo škodljivo. Žeja opominja, da je treba nadomestiti tekočine, ki jih je izgubilo telo. Če človek tega opomina ne posluša, se začne kri strjevati, stannice sušiti in mnogokrat se je že zgodilo, da so se nazadnje vneli možgani od prevelike vročine. Pa tudi ne glede na te najhujše posledice je gotovo res, da oslabi radi pomanjkanja tekočin pretvarjanja snovi, in použita hrana ne tekne v telesu. Zaradi tega je napačno, če človek popolnoma premaguje žejo; prav pa delajo tisti, ki ob takem času počasi in zmerno pijejo.

Kako se očisti pila? Na trdo krtačo vlij malo bencola in drgni pilo, ki jo na ta način lepo očistiš.

Za vodo neprodirno plahto dobiš, če namažeš s čopičem navadno platno na obeh straneh z lanenim oljem in ga potem razobesiš osem dni v senci, da se posuši. Potem namaži platno vdrugič in ga suši štiriindvajset dni. Taka plahta traja lahko tudi deset let. Stroški za olje znašajo okrog 10 vin. za kvadratni meter.

Kako moraš poravnati ali planirati zemljišča? Obdelovanje zemljišč, ki nimajo ravnege površja, je sitno in zamudno. Na mestih, kjer je površje zemlje zdaj uglobljeno, zdaj kupčasto ali gričasto, je tudi rastlinska rast

neenakomerna. Na nižjih mestih je ponavadi več zemlje in več vlage kakor na višjih. Semtertja bo kazalo poravnati površje zemljišč, bodisi da zasujemo kotlinice z zemljo, ki jo napeljemo od drugod, ali pa da jih zasujemo z zemljo, ki jo dobimo na sosednjih kupih ali gričih. Če je zemlja na višje ležečih mestih (kupih, gričih) skozinskoz dobra, tedaj je stvar lahka; treba jo je le odkopati in z njo zasuti zraven ležeče kotline (jame). Če je pa zemlja spodaj slaba, potem je treba najprej oralno plast z gričev in kotlin odvzeti; tako razodete griče moramo odkopati, z dobljeno mrtvo zemljo pa zasuti razodete jame in kotline. Če je to delo končano, se razgrne oralna plast zopet enakomerno po vsem prostoru. Tako poravnavanje zemljišnega površja je seveda dražje. Kjer imamo po njivah jame (vdrtime, kotline), jih izkušajmo poravnati. Včasih imamo prav pri rokah potrebno zemljo za tako delo. Ravno tako odstranjamo nepotrebne gričke ali kupe zemlje po njivah in travnikih. Taki grički ovirajo delo, žalijo oko že od daleč, koristi pa ne donasajo nobene.

Po dežju. Kdor hoče, da se mu ne vtepe suša tako hitro v vinograd ali v vrt, ta naj zemljo po dežju, ko se je nekoliko osušila, na vrhu prerahlja. Pri prihodnjem dežju bo popila taka zemlja vsako kapljico vase in voda ne bo odtekla.

Strup za podgane. Zmešaj 100 delov starega zdrobljenega sira, 20 delov glicerina, 50 delov ogljenokislega bariuma in 10 delov ječmenove moke. Iz zmesi naredi kolačke ter jih potresi nekoliko z moko. Ko kolačke nastaviš podganam, postavi zraven kolačkov tudi plitvo posodo z vodo.

Kdaj naj se obirajo ameriške podlage? Hitro ko se razvijejo mladike nekoliko centimetrov. Pri tem je treba pustiti dva najlepša poganjka, ki rasteta navpično; vse drugo se mora odstraniti. Z zgodnjim obiranjem bomo trto okrepčali, s poznim jo bomo oslabili.

Kako se dado polži na vrtu temeljito zatreti? Vse snovi, ki hitro srkajo vodo vase, umorijo polže, ker jim odtegnejo vodo, ki jim je za življenje neobhodno potrebna. Takih snovi je več, a v poštev pridejo le one, ki se dobivajo lahko in poceni. Najboljša taka snov je moka iz sveže žganega apna in dober ter svež cement. Ker pa apno in cement umorita polže le tedaj, če prideta v dotiko z njih kožo, je treba ti dve snovi posipati zgodaj zjutraj, v času, ko polži lezejo okrog, to je pred osmo uro zjutraj in le ob suhem vremenu. Polži, ki pridejo v dotiko z apnom in cementom, izcejajo veliko slin. Mnogo izmed njih jih takoj pogine in počrni. Takoj poginejo le mladi polži, dočim se starejši otmejo smrti. Zato se mora posipavanje par dni tolikokrat ponavljati, da se vsi polži ugonobe. Francoski vrtnarji posipljejo vse prostore, kjer polži lezejo, vsako jutro po dvakrat, in sicer v presledkih od deset do petnajst minut. Pred cementom prvega posipanja, ki pride v dotiko s polževo kožo, se živali varujejo na ta način, da izcede iz kože neko klejnato slino. Ta klejnata slina naredi čez polža prevlak, ki iz nje pozneje že manj voden izleze. Če se potem polži kmalu vnovič dotaknejo apna ali cementa, postanejo nezmožni, da bi v kratkem času izcedili novo klejnato slino, ki jih je prvič rešila, in vsi polži, ki pridejo drugič le malo v dotiko z apnom, se skrčijo in kmalu poginejo. Če se tako dvakratno posipanje zjutraj prihodnjega dne ponovi, potem ne ostane noben polž živ. Oseba, ki trosi apno ali cement, naj si po storjenem delu ne umije rok in obraza z vodo, ampak z oljem in potem šele z milnico, ker jedka raztopina apna ali cementa kožo poškoduje. Dobro je tudi, namazati si pred posipanjem obrvi nad očmi z oljem.

Povlaka za pletenice. Raztopi med večkratnim mešanjem 350 g kolofonije in 100 g šelaka v 1 liter špirta. Zmes namaži z mehkim čopičem.

Zlatu podoben povlak (tirnež). Zmes iz treh delov lanenega olja, dveh delov vinskega kamna, dveh delov žafrana in 0'06 delov kurkume skuhaj v lončeni posodi in porabi.

Prašiču se vname vrat, če se močno prehladi. Prehlajenje pride, če nastane po lepih in toplih dnevih hitro mrzlo, deževno vreme, če pridejo po vročih dneh hladne noči (september), če razgreti prašiči pijejo mrzlo vodo ali če se v nji kopljejo. Glava in vrat otečeta; »okoli grla je zalito« pravijo naše gospodinje. Dihanje je hitro in težko, prašič ne more sopsti skozi nosnice, ampak le skozi gobec, včasih tudi močno hrope, da ga slišiš daleč od svinjaka. Vrat postane negibčen. Glas bolne svinje je hripav, boleč kašelj jo davi. Izkrajja žre prašič malo, najrajši redko hrano, ki jo pa tudi težko požira; kasneje se mu jed popolnoma ustavi. Če je bolezen hujša, vrat še bolj zateče, tudi glava od rilca pa do ušes postane nekoliko otekla, rilec ovišnjevi. Žival diha tako težko, da se hoče zadušiti in časih se v resnici zaduši. — Dokler prašič lahko žre, mu dajte kislega ali umetnega mleka, otrobove vode in vmes po eno žlico glavberjeve soli; zaprite ga v topel in zračen hlev in ob lepem vremenu ga spuščajte na prosto. Vrat drgnite večkrat s toplim ribjim oljem, s petrolejem ali z mešanico od 100 g lanenega olja in 50 gramov salmiakovca. Kadar ne drgnete, ovijte vrat s predivom in cunjno, da je lepo na gorkem. Naše gospodinje skušajo zdraviti tudi tako, da drgnejo po oteklem vratu z gorko ponvico, kar ni napačno. Bolezen je lahko ozdravljiva. Zaklati je treba prašiča le takrat, ko bi se začel vsled prevelike otekline dušiti. Meso je seveda užitno.

Prašičevo težo določiti z mero se da precej natanko na sledeči način: Prašič se zmeri od sredine čela do repa. Nato se zmeri prsni obseg za prednjima nogama. Števili, ki se pri tem dobita, se pomnožita, a ta vsota se deli s 130 pri navadnih prašičih; ako je prašič bolj okrogel in

mesnat, n. pr. jorkširski, s 120, nasprotno pa pri medlih s 140. Domač prašič, poldruugo leto star, je meril n. pr. čez hrbet 110 cm, okoli telesa 118 cm, zatorej bo tehtal = $(110 \times 118) : 130 = 12,980 : 130 = 99,84$ kg ali okroglo en stot mrtve teže (telo, jezik, obisti).

Kako se spoznajo ikrasti prašiči? Pri živih prašičih je ikre težko spoznati, včasih celo nemogoče. Najprej jih ponavadi še zasledimo v podobi mozolčkov pod jezikom, ki je poleg tega tudi večkrat otekel. Včasih najdemo tudi v trepalnicah male, prozorne in okrogle mehurčke, ki niso nič drugega kot ikre. Pogostoma pa ne moremo nič gotovega najti, ker so vsa druga znamenja malo zanesljiva, kakor na primer, da ima prašič zabuhel in občutljiv rilec, da ima hrípav glas, debel vrat itd. Na zaklanem ikrastem prašiču se pa ikre gotovo najdejo v mesu, posebno na vratu, na plečih, na stegnih, v jetrih, v srcu, v možganih, in sicer v podobi mehurčkov, ki so belkasti, prozorni in kot proso ali grah veliki. V vsakem mehurčku je sok z enim črvičkom, iz katerega se razvije v človeškem telesu trakulja, ako je človek jedel ikrasto meso. Ker je ikrasto meso za človeka nevarno, če ni dobro prekuhano in prepečeno in ker je tudi manj tečno, prepoveduje postava prodajati ikrasto meso in so ikre pri prašičih raditega postavna napaka. Ako kdo prašiča kupi, v katerem je našel tekom osmih dni po kupu ikre, ni dolžan, obdržati ga. Prodajalec mora ikrastega prašiča vzeti nazaj in denar povrniti. Ako bi pa kupec našel ikre šele deveti dan po kupu, mora trpeti škodo sam.

Kako preprečiš, da prašiči ne glodajo lesa? Ako imajo prašiči v želodcu preveč kisline, si jo skušajo odpraviti s tem, da glodajo les. Vsled tega oglodajo v svinjaku korita, vrata itd. Obglodavanje pa precej puste, ako se jim primeša med krmo nekoliko stolčene krede ali pa klajnega apna.

Prašičja rdečica, pereč ogenj ali škrlatinka se prikaže najrajši v vročih poletnih mesecih. Napada najčešče mlade, 6 do 18 mesecev stare svinje; redkeje pa divja med starimi prašiči. Ko se svinja naleze kužnine, se prikaže rdeča bolezen v kakih sedmih dneh. Rdečica se pojavlja v naših krajih pogosto. Izbruhne hipoma in napada rada več prašičev naenkrat. Bolni prašiči postanejo silno otožni in omamljeni, za jed se ne menijo veliko ali nič, pijo pa jako mnogo. Včasih se jim cedijo sline iz gobca, večkrat se davijo in semtertje tudi bluvajo. Izkrajajo se svinje zapečene, proti koncu bolezni pa se kaže večkrat hitrica. Zunanja telesna gorkota je porazdeljena neenakomerno; telo je zdaj hladno, zdaj zopet vroče. Rilec je suh, zdaj gorak, zdaj mrzel. Živali dihajo nakratko in hitro, ječijo in se v zadnjem koncu opotekajo, kakor pijane. Sicer se pa najrajši zarivajo v slamo ali se zavlečejo v temen kot, ne meneč se za to, kaj se godi okrog njih. Za rdečico je značilno, preden se pokažejo rdeče pege na životu, da znaša pri bolnem prašiču telesna toplina že takoj v pričetku bolezni 41—42° C. V tem času in pri označenih znamenjih (preden se pojavijo po telesu rdeče pege) bi se mogla zamenjati bolezen z navalom krvi k možganom. Vendar je razlika med njima. Pri rdečici znaša namreč notranja telesna toplina 41—42° C, pri navalu krvi le 38—39,5° C. Na rdeči bolezni obolijo najrajši mlade svinje, in sicer več prašičev obenem, na možganskem navalu pa rajši starejše, debele, preveliki vročini izpostavljene svinje, in sicer le posamezne. Na kužni rdečici poginejo svinje v pol do treh, izjemoma v petih dneh, na možganskem navalu pa kar hitro. Drugi dan po nastopu bolezni se prikažejo pri rdečici na bolj nežnih in manj porastlih delih rdeče lise različne velikosti. Te lise kasneje temno zardijo, dobijo vijoličasto ali rjavovijoličasto barvo in se tako razširijo, da se sčasoma druga z drugo spojijo. Lise se prikažejo najrajši na uhljih, na vratu, na spodnjem delu trebuha in na notranjih delih

sprednjih in zadnjih nog. Koža na teh rdečih mestih ni skoro nič zatekla, in če jo pritisneš s prstom, se razprši pod njim za trenutek rdečina, ki pa se takoj zopet prikaže, ko odstraniš prst. Rdeče in vijoličaste lise so za svinje- rejce najbolj gotovo znamenje rdečice, le škoda, da se prikažejo šele drugi dan po začetku bolezni, nekaj časa pred ali celo po smrti. Od 100, na rdečici obolelih prašičev jih pogine 80—90%. Za zdravljenje se priporoča naslednje: Prašiča postavite na svež in zdrav zrak. Ovijte ga z rjuho, katero ste namočili v tekočini vode in jesiha. Okoli rjuhe omotajte suho plahto. Ko se začne rjuha sušiti, ponovite omot. Dokler more žival še zreti, ji dajte kislega mleka in studenčnice, kolikor je hoče. Vodo je dobro okisati z jesihom. Tudi nezrelo sadje je na mestu. Razentega dajte prašiču prvi dan eno vinsko čašo žganja na mleku, drugi dan pa le pol čaše. Izipirajte ga po životu z raztopino 10 gramov lizola na 1 liter vode; tudi gobec naj se s tem izpira. Na rdečici bolne prašiče pa zdravijo danes najbolj zanesljivo s posebnim cepivom, ki se vcepi v kožo pod ušesom. Tudi za preprečenje rdečice so iznašli posebno cepljenje, ki se je dobro obneslo, in naj bi se tega posluževali tudi naši prašičorejci. Seveda je cepljenje posel živinozdravnikā. Za preprečenje in zatiranje rdečice se priporoča to-le: Čim bolj čisti in snažni so prašiči, svinjaki in korita v njih, tem manjkrat zbolijo svinje za rdečico. Pri nastopu rdečice prestavite še zdrave svinje na drugo mesto (ne pa narobe!). Če pogine kak prašič, naj ga vzame konjederec čim preje mogoče. Nikoli naj se ne zagrebe površno kje blizu domačije ali celo vrže v gozd ali v vodo, ker s tem bi se utegnile okužiti vse svinje cele okolice. Če žro svinje meso na rdečici poginjenih prašičev, obolijo v kratkem času. Če se svinje v začetku bolezni zakoljejo, je treba kri in vse odpadke globoko zakopati, ker v krvi in v odpadkih se nahajajo bacili nalezljive rdečice. Ljudje, ki oskrbujejo bolne prašiče ali imajo opraviti pri klanju,

naj nikar ne hodijo k zdravim svinjam, preden se niso razkužili. Okužen svinjak se mora razkužiti, kakor določi živinozdravnik. Po zakonu je prepovedano prodajati ali sploh razdajati meso bolnih prašičev. Če dovoli mesogled, da se sme meso bolnih prašičev, ki so se šele razboleli, uživati, tedaj se mora precej skuhati ali pa nasoliti in posušiti. Županstvo mora naznaniti okrajnemu glavarstvu, koliko svinj in v koliko hlevih je zbolelo na rdečici.

Hohnjanje pri prašičih. Pripeti se, da se napnejo in napihnejo pri prašičkih-odstavljenih in pri letnih svinjah nosne kosti, kakor tudi kosti gornje in dolnje čeljusti; glava jim postane spačena, zabuhla in debela. Vsled tega prašič težko diha, ker mu je nos takorekoč zamašen, in pri dihanju se sliši hohnjajoč glas. Izkraja se opazi to hohnjanje samo takrat, ko žival žre. Ko se pa bolezen poveča, prašič neprestano hohnja in zraven vidno hujša. Iz nosa se mu izceja sluzasta in gnojna tekočina. Sčasoma se kosti na glavi tako nabreknejo, da se gornja čeljust z rilcem vred zakrivi na stran in podaljša, da ostane dolnja čeljust krajša. Hohnjanje je skoraj neozdravljivo, zato naj se bolno živinče čimprej zakolje.

Mehkokostnost pri prašičih. Ta bolezen je ravno taka kakor otročja, kateri pravijo angleška bolezen (rahitis) ali kakor govorijo pri nas, da ima otrok dvojne ude. Mehkokostnost obstoji v tem, da se kosti radi pomanjkanja rudninskih soli dovolj ne utrdijo, temveč da ostanejo mehke in se vsled tega skrivijo in sključijo. Pri mehkostnici so vzroki bolezní ti-le: Pomanjkanje apna in drugih rudninskih snovi v klaji, preobilo pokladanje repe, krompirja in drugega korenstva, prezgodaj pričeto debelenje, posebno pa to, da se mladi prašički (mehkokostnost napada večjidel le mlade prašičke, posebno one zlahtnih pasem) premalo puščajo vun, kjer bi rili po zemlji. Te vzroke odvrčajte in vaši prašički ne bodo dobili mehkostnice. Znamenja omenjene bolezní so pa ta-le: Mlade svinje dobijo odrevenele

noge, zatorej mnogo ležijo, in sicer na trebuhu s podvitimi nogami in se bojijo hoditi, ker jim napravlja hoja bolečine. Pujski cviliijo pri hoji zaradi bolečin, marsikak prašiček zacvili pri vsakem koraku. Pozneje se členi nog zdebeltijo (krtičaste svinje), ker se kosti napihnejo in postanejo lahke in gobaste, vsled česar se skrivijo in sključijo. Razen nog se skrivi včasih tudi hrbtenica, bodisi gori, dol ali na stran. Če se o pravem času nič ne stori proti bolezni, začne sčasoma žival slabo jesti, zmedli in postane umazano sive kože. Mnogokrat začno členi gniti, če se nezdravi; k temu pritisne še vročica in smrdljiva driska in prašiček pogine. Pri tej bolezni pije žival večkrat gnojnico in gloda les. Izvrstna in tečna klaja je prvi pogoj ozdravljenja. Bolni prašički morajo dobiti poparjenega ječmenovega ali ovse-nega zdroba, otrobov, posnetega mleka in prav malo ali nič krompirja, repe itd. Prav koristna je mesna moka (za glavo dve žlici dnevno), še boljše je klajno apno, katerega je treba dati pol do dve kavni žlici (po velikosti); najbolje je, če se daje oboje. Razentega je treba dajati močno razredčene apnene vode. Svinje je treba puščati vun, a pozimi naj se jim privošči v kotu prsti, oglja, pepela itd. Tako postopanje mora ozdraviti prašička, še celo tedaj, ko ima že otekle (krtičaste) noge. Če pa je bolezen že močno huda, če je žival premršava, driskava, če so se členi začeli gniti, takrat bi bilo vsako zdravljenje zastoj.

Zlatenica prašičev. Zlatenica nastane na ta način, da zaide žolč v kri, in sicer zato, ker se ne more odtikati. Žolč se ne more takrat odcejati, kadar je žolčevod vsled žolčnih kamenov, črvov ali vsled oteklosti pri kataru želodca in črev zamašen. Zlatenica je torej najčešče združena s katarom želodca in črev (neprebavnostjo). Pri zlatenici postane vse tako nekako rumenkasto, posebno pa oči, rilec in koža v gobcu; scalnica je rumena kakor citronovi olupki. Tudi blato je bolj svetlo in rumenkasto kakor navadno. Bolne svinje so slabe in malo žro; če je bolezen

velika, začno hujšati, marsikatera tudi pogine. — Prašiče imej na toplem. Krmi jih s svežo travo, otrobovo vodo, repo, jabolki itd., druge klaje jim daj prav malo. Za notranje zdravilo je koristno na dan pol žlice umetne soli Karlovih varov. To naj bo zdravljenje pri prašičji zlatenici. — Klati ne kaže bolnih prašičev (razen v sili), ker je meso tako rumeno, da se gnusi človeku jesti, dasiravno ni škodljivo.

Davica pri prašičih. To bolezen dobijo prašiči, ako se prehladijo. Prehladijo pa se najlažje, ako so vroči in pijejo mrzlo vodo ali pa če zlezejo vroči v premrzlo vodo. Prašiči, katerih se je lotila ta bolezen, držijo glavo scela, hlipajo, so hripavi, kašljajo, težko požirajo ter se včasih celo zaduše. Trese jih mrzlica, zakopljejo se v steljo in žro prav malo. Ko zbolijo, naj se jim daje obloda iz otrobov, razrezana repa, kislo in pinjeno mleko. Ako so zapečeni, naj se jim vrže v oblodo trideset do štirideset gramov Glavberjeve soli. Vrat naj se jim namaže vsak dan večkrat z zmesjo, obstoječo iz dveh delov olja in enega dela salmijakovca. Navadno ozdravijo v šestih do osmih dneh.

Nastelja za mlade prašičke. Večkrat je vzrok različnim boleznim pri prašičkih mokra, plesniva ali celo nagnita slama, ako se je prašičkom z njo nastiljalo. Kakor se ne sme pokladati drugi živini take slame, toliko manj se jo sme rabiti za prašičke. Prašički sicer slame ne žro, dokler se jih ne odstavi, rijejo pa po nji in vdihavajo pri tem vase kužne snovi, ki pridejo tudi v njih želodček. Poslednji pa je pri prašičkih zelo občutljiv, ker je potem vzrok, da dobijo grižo. Taka pokvarjena in prašna slama povzroči pri prašičkih tudi kašelj.

Ako so dobili prašički takozvano kostolomnico, da se jim namreč krivijo kosti, naj se jim poklada prav tečna klaja in naj se jih spušča kar največ na prosto. Daje naj se jim tudi trikrat na dan po eno malo žlicico preparirane

kostne moke, ki naj se jim vrže v krmo. Ako se jih je polotila huda kostolomnica, pokliči živinozdravnika, da ti napiše recept za fosfor, raztopljen v ribjem olju.

Skrbi, da dobijo prašički pozimi dovolj rudninske snovi. Ako je svinja vrgla mlade pozimi, ko jih torej ne moreš spuščati na prosto, moraš skrbeti, da dobijo prašički v hlevu primerno množino rudninske hrane. Kajti če jim take hrane primanjkuje, se pogosto slabo razvijajo. Vrzi jim torej v hlev nekoliko malte starega zidovja, prhke opeke in, če drugega nimaš, jim deni v kak kot hleva od časa do časa nekoliko čiste zemlje. Ob toplih dneh, ko se zemlja otaja, jih spusti po eno ali dve uri na prosto, glej pa, da bo toplota v hlevu vsaj 14° C. in da bo tam, kamor ležejo, na debelo postlano z zdravo in suho steljo.

Kako se zatre predenica? Ako si zapazil gnezdo predenice, ne pokosi in požanji samo one detelje, ki je prepredena s predenico, ampak pokosi še za kakega pol metra naokrog navidez zdravo deteljo. Ono navidez zdravo deteljo spravi v kako rjuho ali vrečo, seveda le tedaj, če ni na njej predenice v cvetju, ter jo daj živini. Ko jo neseš, pazi, da je ne raztreseš po deteljišču. Vso s predenico prepreženo deteljo pa pusti na licu mesta, pri-mešaj ji suhe slame, prilij nato petroleja in zažgi. Ko je vse zgorelo, prekoplji ono mesto kake 4 cm globoko z lopato ali pa ga prestrgaj z železnimi grabljami. Spravi to zemljo na kup, pomešaj med njo slamo in tudi to sežgi.

Prigor na listju sadnega drevja. Vsled vročega suhega vremena in pomanjkljivosti mokrote v zemlji, postane pri hruškah listje večkrat rjavo-pikasto in vsled tega odpade. Večkratno polivanje listja z vodo, kakor tudi prilivanje, zmanjša nekoliko drevesu bolezen, vendar nimamo niti za to pravega in stalnega pripomočka. Tako črno listje odpade večkrat samo in se potem nadomesti z novim; razume se, da drevo vsled tega trpi in da se ne more tako razvijati. Kasneje pa se drevesu s pomlajenjem in gnoje-

njem lahko pomaga, tako da se bolezen za prihodnje leto lahko odstrani.

Setev prosa. Proso sejemo spomladi prav nazadnje, navadno šele meseca rožnika, ker potrebuje veliko toplote. Pozna setev pa se tudi zaradi tega priporoča, ker dobimo na tisti njivi lahko še prej pridelek ali od rdeče detelje, zelene rži ali od kake druge, hitro rastoče krmske rastline. — Za proso je treba zemljo dobro obdelati in zrahljati. Gnojiti mu pa ne kaže. Na svežem gnoju daje proso manj zrnja, nam rajši poleže in je tudi bolj plevelno in snetjavo. Zemljo je treba z brano popolnoma zdrobiti in dobro poravnati. Za setev je treba jemati novo seme, ki se pozna na tem, da je svetlo, gladko in tako opolzlo, da se rado izmuzne med prsti; seme bodi čisto, težko in brez duha. Staro seme poznamo po tem, da diši po žaltavem. Da nam snet ne pokvari prosa, se priporoča, da mečemo seme skozi plamen ali pa da ga namakamo v polodstotni raztopini modre galice. Proso se mora redko sejati in dobro zagrniti, da ga ptiči ne pozobljejo. Dobro naj se torej zavleče z brano. Po nekaterih krajih se proso tudi zaškrili, namreč z motikami 1, kvečjemu 1½ cm globoko podkoplje. Večji posestniki ga sejejo s strojem v vrste, ki so po 20 do 25 cm narazen. Za 1 ha je treba 30 do 40 litrov semena.

Kako se oskrbuje proso. Proso potrebuje skrbnega dela, da nam dobro obrodi. V mladosti raste silno počasi, zato mu plevel močno nagaja. Glavna reč je, da ta plevel pridno zatiramo. Držimo se v tem pogledu resničnega pregovora, ki pravi, da daje redko sejano in petkrat opleto proso — bogato kopico. Ko je proso za dlan visoko, naj se drugič opleve in pri tej priliki tudi prerije, če je pregosto. Proso napadajo proseni snet in razni drugi škodljivci. Veliko škode mu lahko prizadene prosena vešča; njena gosenica, ki je črvu podobna in znana pod imenom biljek, uničuje pridelek s tem, da vrta in razjeda bilke. Veliko škode

nam delajo tudi zlasti vrabiči, kadar proso zori. Odganjati jih moramo s puško in z drugimi plašili.

Žetev prosa in njegov pridelek. Proso se rado osuje, zato ne smemo odlašati z žetvijo. Ker nam zori neenakomerno, ga je treba požeti, kakor hitro je polovica zrnja na latju dosti zrela. Če ga žanjemo pozneje, se preveč otrese. Proso žanjemo koncem velikega srpana, v bolj hladnih krajih pa šele v kimavcu. Proso je treba žeti ob lepem vremenu in pazljivo, da se latje preveč ne otrese. Ometi ga je treba še tisti dan. Izmeto proso naj se plitvo razgrne, da se prej posuši. Večji posestniki imajo za sušenje prosa posebne sušilnice, znane pod imenom »dire«, ki so postavljene na solnčni strani poda ali skednja. Mali posestniki sušijo proso na rjuhah, katere nosijo vsak dan na solnce. Da se proso hitreje in enakomerno suši, naj se pridno obrača. Slamo sušimo na tleh ali pa še bolje v kozolcih. Posušeno slamo kaže še z večjega omlatiti, da se izsuje vse zrnje. Na 1 ha pridelamo 12 do 30 hl navadnega prosa in 12 do 20 metrskih stotov slame, 1 hl zrnja tehta 68 kg, pa tudi 70 do 82 kg. Prosa se mol ne loti, zato ga je mogoče po več let hraniti; za seme pa ni tako zrnje, ker rado izgubi svojo kaljivost.

Črna prst je v vrtnarstvu neobhodno potrebna. Črno prst dobiš iz listja ali komposta, ki ga spraviš v kup in tu večkrat prevržeš. Da se spremeni listje v prst, potrebuje navadno dve leti. Bolj hitro dobiš črno prst, če deneš listje približno pol metra na debelo in ga nato poliješ s stranišnico. Vrhu te deneš novo plast listja. V aprilu pogrneš kup z zemljo in zasadiš nanj kumare, melone ali buče; jeseni kup prevrzi. Naslednjo pomlad se sprhlo listje že lahko rabi.

Zarastel prstan moreš sneti, če prst od nohta do prstana tesno poviješ, ga čez 5 minut odviješ in držiš roko 5 minut kvišku. Če to še enkrat ponoviš, prstan zlahkoma snameš.

Prstenica, škodljivka sadnega drevja, je 1 palec (3 cm) dolga, malo z dlačicami porastla, modrordečkasta in rumenoprogasta z belo hrbtno črto. Koncem meseca junija ali začetkom julija zleze metulj iz mešička in izleže 200 do 300 jajec okoli drevesnih mladik. Jajca so spojena drugo z drugim v kolobarju okoli mladike. Spomladi izlezejo iz jajec gosenice, ki so izkrajajo vse v enem gnezdu, kasneje pa se razširijo po celem drevesu, da si iščejo hrane. Jajca se najlozje pokončajo, ako se odrežejo mladike, na katerih se nahajajo jajca. Ako so pa gosenice že zlezle iz jajec, tedaj naj se zjutraj, ko so še vse v gnezdih med poedinimi mladikami zbrane, mladike odrežejo ali pa naj se gnezda zmečkajo s čopičem slame, ki se priveže na kol. Tako se lahko dela pri vseh gosenicah, ki so zjutraj ali pa v slabem vremenu skupaj v gnezdu.

O pšenični setvi. Najboljši čas za setev zimske pšenice je čas od kvatrnega tedna do sv. Lukeža, tedaj od srede kimavca do srede vinotoka. V gorkejših krajih jo sejejo tudi še pozneje. Vsekakor pa je treba skrbeti, da pride tako zgodaj v zemljo, da se do zime še lahko obraste. Pomladnjo pšenico sejemo takoj po ovsu, v drugi polovici sušca ali pa v pričetku malega travna. Za setev je treba najprej zemljo dobro pripraviti. Kjer imamo rahlo zemljo, naj se njiva preorje že nekaj časa pred setvijo, da se zemlja do setve nekoliko uleže, kajti preveč zrahljana zemlja ni dobra za setev. Kako je treba vobče pripraviti zemljo za setev, to se ravna seveda vselej po prejšnji rastlini. Na vsak način je treba gledati, da je zemlja kolikor mogoče čista plevela in sploh dobro obdelana. Pri nas je navada, da pšenici gnojimo. Vobče je pa bolje, ako gnojimo k prejšnji rastlini, kajti na svežem gnoju nam pšenica rajši poleže in trpi tudi več pred rjo in snetom. Le na lahki zemlji se da gnojenje s hlevskim gnojem opravičiti, toda rabiti kaže tudi v tem slučaju dobro razkrojen, droben gnoj, katerega je treba nekaj dni pred setvijo podorati,

Za seme je treba odbrati najlepše in najtežje zrnje zadnjega pridelka. Dobro je, da se seme namoči v modri galici, kajti izkušnja uči, da se take pšenice ne prime snet.

Kako se oskrbuje pšenica? Ako hočemo od pšenice bogatih pridelkov, ni zadosti, da ji zemljo skrbno pripravimo in da sejemo najboljše zrnje, ampak treba je, da jo tudi pozneje podpiramo v rasti. Ako je pregosta, jo je treba z brano razredčiti. Skrbni gospodarji sploh radi prevlačijo pšenico, da se težka in strjena zemlja spomladi zrahlja. Pri nas se to delo ne smatra potrebnim, dasi je tudi v naših razmerah pogostoma potrebno. Navadno se pobraná pšenica le tedaj, ako sejemo vmes deteljo, pa še takrat ne vselej, ako sejemo deteljo že po snegu. Na prvi pogled se pobranana pšenica vidi res nekoliko razrita, toda v kratkem nam tako lepo ozeleni, da jo je veselje gledati. Na Angleškem se pšenica redno okoplje, in sicer s posebnimi stroji, ki delajo v vrstah. Ako se pokaže med pšenico veliko nadležnega plevela, na primer osata, kokalja itd., ga je treba na vsak način opleti, tudi po dvakrat, če je potreba. Slabi pšenici moremo z najboljšim uspehom pomagati, ako jo zalijemo z razredčeno gnojnico; pa tudi z umetnimi gnojili, ki se povrh raztrosijo. V tem slučaju je vrlo dober čilski solitar, katerega kaže v dveh potih raztrositi, prvič, ko pšenica spomladi dobro ozeleni, in drugič kaka dva ali tri tedne pozneje. Za 1 ha zadoštuje 100 do 200 kg solitarja. Ako manjka fosforove kisline v zemlji, ki je posebno važna za napravo obilega zrnja, tedaj se priporoča naglavno gnojenje s superfosfatom kostne moke. Ako bi se pšenica vsled bujne rasti pozneje tako zgostila, da nam preti poleči, potem je najbolje, da jo obžanjemo. Pšenica trpi najbolj pred rjo, ki jo napada okoli sv. Vida, ako je takrat vlažno in megleno vreme. Proti nji nimamo žalibog nobenega izdatnega sredstva.

Pšenična žetev in njen pridelek. Pšenico žanjemo v drugi polovici malega srpana. S tem delom ne smemo od-

lašati, kajti bolje je, da jo dva dni prej požanjemo kakor dva dni pozneje, ker se zrela pšenica rada izsuje. Poleglo pšenico je treba celo že prej požeti, da nam zrnje na tleh ne izkali. Na enem hektaru se pridelava deset do triintri-deset hektolitrov, povprek tedaj dvajset hektolitrov zrnja in 18 do 48, povprek 30 metrskih stotov slame. 1 hl zrnja tehta 72 do 82 kg. Navadno se računa, da dobimo na 100 kg zrnja 150 kg slame. Pomladnja pšenica daje manj pridelka, namreč le 14 do 20 hl zrnja in 25 metrskih stotov slame. Njeno zrnje je tudi drobnejše. Pire pa se pridelava še enkrat toliko kakor zimske pšenice; na 1 ha dobimo povprek 50 hl zrnja in 35 metrskih stotov slame. 1 hl pire tehta 40 do 45 kg.

Kdaj je najbolje skopiti pujske? Te živali je najbolje skopiti, ko so stare tri do pet tednov. Dobro je, če se pustijo prašički po skopljenju še nekaj dni pri starki. Skopijo naj se nekaj časa za tem, ko so se nažrli.

Krč mladih pujskov. Včasih se skotijo navidezno zdravi in lepi pujski. Čez nekoliko dni pa zbolijo kar nenadoma in hitro oslabijo, ker ne sesajo. Z zadnjim delom telesa silijo in tiščijo proti steni ali na stran, neprestano cvilijo, preobračajo oči in se tresejo po vsem telesu, posebno se jim trese glavica in noge. Glavico drže k tlom, na stran ali nazaj, sekajo s čeljustmi in zategadelj se napravlja v gobčku pena. Kadar ležijo, držijo noge krčevito od sebe. Bolni pujski poginejo čez nekoliko ur ali čez nekoliko dni, ozdravijo le redkokdaj. Proti tej bolezni se ne more nič storiti, kakor imeti prašičke na toplem in jih varovati prehlajenja. Vzrok tej bolezni je plemenitev svinj v sorodstvu. Nikar torej ne pripuščajte sorodnih svinj po plemenu, ker to je škodljivo. Razplodba v krvnem sorodstvu škoduje sicer vsem vrstam domačih živali, a najbolj svinjam. Prašički, ki so imeli krče, niso za pleme, četudi so navidezno ozdraveli.

Kako dolgo se morajo hraniti potrjeni računi? Mnogokrat se zgodi, da se zahteva plačilo že plačane in potrjene terjatve. Vzrok je v napačnem vpisu ali če se pozabi izbrisati. Ako v takem slučaju nimaš pobotnice pri roki, se ti lahko zgodi, da moraš zopet plačati. Vprašanje je, kako dolgo treba pobotnice oziroma potrjene račune shranjevati. Račune od trgovcev, ki morajo po postavi voditi trgovske knjige, je treba shranjevati deset let, ker morajo tudi trgovci svoje knjige deset let shranjevati. Sicer še po desetih letih trgovčeva terjatev ne ugasne, vendar je težko verjetno, da bi kak trgovec po preteku desetih let terjal. Za vse druge račune, tudi za poštne oddajalnice itd. je pa postavna doba zastaranja trideset let. Davčne terjatve države zastarajo v šestih letih.

Kako naj se ravna z zmrzlimi rastlinami? Mnogokrat se prigodi, da zmrznejo cvetlice v sobi ali drugi shrambi vsled hitre izpremembe toplote na prostem. Zato pa še ni treba misliti, da so že popolnoma pokončane, kajti stanični sok, ki povzroči, ko zmrzne, da končajo, zmrzne šele pri jako nizki toploti. Seveda končajo zmrzle rastline, ako jih kar naenkrat preneseš v toplo sobo. Zato jih nesi raši v tak prostor, katerega toplota je ravno nad ničlo. Pa tudi škropljenje z mrzlo vodo pomaga, da se polagoma otajajo.

Hitro rastoče rastline za vrtno senčnice so: Japonski hmelj, *Cobascandens* in *Cylanthera explodens*.

Kako se lahko obvarujejo nekatere kmetijske rastline pred škodljivim mrčesom? Mnogo je takih rastlin, katerih duh je človeku zoprn, a mnogo je tudi takih, katerih duh je zoprn raznim rastlinskim škodljivcem in vsled česar se jih zadnji izogibajo. Marsikomu je znano, da se rastlinske bolhe ali bolhači ne lotijo solate, in sicer zato ne, ker jim je njen duh in okus zoprn. Iz tega vzroka se lahko rabi solata kot sredstvo v obrambo drugih rastlin. Tako se na primer škodljivi mrčes ne loti zeljnatih rastlin, ako se posadi med nje solata. Znano je tudi, da se ogiblje kapusov

belin konoplje, zato naj se seje med zeljnate rastline, da se obvarujejo pred škodljivim mrčesom. Razen mrčes, posebno pa mravlje se izogibajo smrdečih paradižnikov, in da se preženejo z mesta, zadostuje, da se jim položi na mravljišče nekoliko paradižnikovih listov. Krompirjevo zelišče posebno smrdi listnim ušicam, nasprotno pa ne napadajo skoro nobene druge rastline tako hudo kakor bob, posebno če raste nagosto. Ako se pa ob robu njive, na kateri raste bob, posadi krompir, puste ušice bob pri miru. Slednjič naj omenimo še eno rastlino, s pomočjo katere se lahko obvarujejo nekatere rastline pred škodljivim mrčesom. To je solata. Ako se posadi ali poseje solata med jagode ali smukvice, se polotijo ogrci rajši solatnih korenin in pustijo jagode pri miru. Ko se zapazi, da je solata ovenela, naj se izpuli, in zemlja, kjer je solata stala, naj se privzdigne z lesenim klinom. Prav gotovo najdeš tam ogrca, ki ga pokončaj. S pomočjo prej navedenih rastlin se lahko obvaruje marsikaka rastlina pred škodljivim mrčesom, zato naj poizkusi ta sredstva posebno oni, ki se peča z vrtnarstvom.

Kaj moraš napraviti z rastlinami, ki rastejo v loncih?

Meseca septembra nastopijo že precej hladne noči, zato se priporoča, naj se spravijo v loncih rastoče in na prostem razložene rastline, in sicer bolj občutljive, vsaj pod kako ostrešje. Preden pa se prenesejo pod ostrešje, naj se skrbno osnažijo. Lonci naj se umijejo na zunanji strani, luknje na dnu loncev naj se odmaše, suhi cveti in listi naj se otrebijo, privzdignjena zemlja naj se potlači z roko, izprana zemlja naj se nadomesti z drugo, posebno pa naj se pazi, da se spravijo z loncev vsi polži in drug mrčes. Iz loncev na prosto presajene cvetlice naj se vsade zopet v lonce.

Mazilo za razpoke v podu. Dobro mazilo za razpoke v podu narediš, če del neugašenega apna zmešaš s petimi deli svežega sira. To mazilo postane trdo ter se v vodi ne

omehča. — Izvrsten je kitajski kit. Vzemi 100 delov suhega ugašenega apna, dva dela galuna in 75 delov volovske krvi.

Setev repe. Repo sejemo pri nas po strnišču (strniščna repa), gospodarji v mrzlih krajih pa meseca rožnika okoli Kresa ali sv. Petra (prašna repa). Strniščno repo sejemo pozneje kakor strniščno ajdo. Zgodnja setev ni dobra, ker jo napadajo bolhe; taka repa je tudi rajši trda, lesena in grenka ali pa puhla. Za repo je treba zemljo dobro pognojiti. Za strniščno repo pripraviš zemljo s tem, da na dotično strnišče napelješ gnoja, ki ga takoj podorješ. Izmed umetnih gnojil priporočajo za 1 ha 150 kg čilskega solitarja, 200 kg žveplenokislega kalija in 200 kg superfosfata kostne moke. Repo sejejo pod brazdo ali na brazdo, kar se ravna po zemlji. Na srednje težki in težki zemlji je setev na brazdo veliko bolj na mestu. Na brazdo jo sejemo na široko ali pa v vrste, ki so poldrug čevelj narazen. Za tako setev je treba seveda stroja. Za 1 ha je treba 1½ do 2 kg semena. Repno seme kaže pomešati s presejanim drobnim peskom, da se laže seje. Na en del semena je vzeti dva dela peska.

Kako se oskrbuje repa. Kakor hitro napravi repa pet do šest peres, jo je treba preriti. Vse pregosto rastoče rastline se odstranijo, ostale pa dobro okopljejo. Okrog vsake rastline je treba zemljo dobro zrahljati, da se korenina lahko debeli. Če je repa slaba, zlasti če trpi pred bolhami, ji lahko pomagamo z gnojnico. Kaka dva ali tri tedne pozneje je treba repo zopet okopati in, če treba, še zredčiti, da zraste lahko debela. — Repa se okoplje navadno po dvakrat, če treba, tudi po trikrat. Repi škodujejo najbolj bolhe in požrešne gosenice repnega ali zeljnega belina. Te gosenice jo v nekaterih dneh tako obžro, da ostanejo od perja samo gola rebra. Obiranje jajčec in gosenic je edino sredstvo, da pokončamo to golazen. Pripravne za to delo so jutranje ure.

Spravljanje repe in njen pridelek. Repo je treba pōpultiti kakor hitro začne rumeneti listje. Po nekaterih krajih jo morajo spraviti do sv. Lukeža, po gorkejših krajih jo pa puščajo zunaj do sv. Martina. — Na 1 ha se pridelala 150 do 250 metrskih stotov repe in 40 do 60 stotov repnega perja. Repno perje sušijo pri nas v kozolcih in ga porabijo pozimi za kuho prašičem. Dobro je tudi za prašiče, ako je stlačimo in skisamo v jamah.

Pridelovanje repnega semena. Vsak gospodar bi si moral sam pridelati potrebno repno seme. Za seme nam je treba odbrati pravilno zrastle in srednje debele korenine. Odbrati jih kaže že na njivi in tako obrezati, da jim ne ranimo srca. Te korenine je treba spraviti na suhem kraju v klet ali še bolje v zemljo. V zgodnji pomladi jih je treba posaditi v skrbno pripravljeno gredo, in sicer v jamice, ki naj bodo po poldrug čevelj narazen. Zavetne in prisojne lege so najboljše za semensko repo. Med rastjo je treba semensko repo po potrebi okopati. Da ji ne more veter škodovati, je prav, da potakneš vmes veje, ali pa da privežeš stebela h količkom. Med zorenjem je treba varovati rastline pred ptiči, že prej pa tudi pred drugimi škodljivci, šoštarji itd. Ko večina lusk porumeni in porjavi, je čas, da porežemo stebela. Ko so dosti suha, jih je treba omlatiti, dobljeno seme pa dobro očistiti.

Prekratka rezanica povzroča pri konjih pogostoma koliko, posebno če je zmešana z otrobi ali z zrnjem. Rezanica ima namreč namen, da konja nekako prisili k žvečenju klaje ter da jo obenem namoči s slino, vsled česar se krma potem bolje prebavi. Če je pa rezanica prekratka, konj krme ne prežveči dobro, ampak le površno. Mnogokrat se pripeti, da se taka klaja v črevih tako splasti, da se poloti konja kolika, ki se ne dá odpraviti včasih tudi z močnimi klistirnimi sredstvi. Poskrbi torej, da bo rezanica najmanj dva centimetra dolga.

Naprava ribnikov. Ribarstvo je jako dobičkanosno, ako se pravilno izvršuje. Za napravo ribnikov je treba pomniti sledeče: 1. Ribnik se mora napraviti v takem kraju in v taki zemlji, da bosta nudila ribam vedno dovolj hrane. Najboljši so ribniki, v katere se izliva mnogo vode s polja, travnikov, cest, ker prinese ta mnogo živalskih in rastlinskih odpadkov. 2. Pritok in odtok vode se mora tako urediti, da je ribnik vedno napolnjen z vodo iz studenca ali potoka. 3. Ribnik mora biti vsaj na posameznih mestih tako globok, da voda tam pozimi ne zmrzne. 4. Skrbeti se mora, da ne vdere v ribnik preveč vode, ki bi odnesla ribe s seboj. 5. Ribnik ne sme biti premajhen, ker tak ne koristi mnogo in so ribe v njem preveč na razpolago tatovom.

Rog se sname ali zlomi. Pri rogati živini je nasajen rog na rogovo kost. Mi pravimo, da se je rog snel, če se odbije in odpade sam rog; rog se odlomi, če se poleg snetega roga zlomi tudi njegova kost ali le njen zgornji del. Če se odbije in sname rog popolnoma od kosti, ni misliti, da bi se prirastel, vsak poizkus bi bil brezuspešen; če je pa rog samo na eni strani odbit, a na drugi strani se še dobro drži, se še lahko priraste, ako se obveže trdno s povojem in pazi na to, da se živinče nanovo ne sune. Sploh se pa pri snetem rogu rogova kost zopet obraste. Če se sname rog mlademu živinčetu, se čez leto dni skoro več ne pozna, da se je bil kdaj snel; pri starejšem živinčetu zraste bolj pokvečen rog. Ko se je pa rog snel, odstranimo mesne kosčke in ostanke s škarjami, rogovo kost (živec) operimo z lizolovo vodo ali vsaj s kisovo vodo ter ga namažimo z oljem ali mastjo in naposled obvežimo. Zlomljeno rogovo kost spoznamo po tem, ker jo lahko premikamo z roko. Nalomljena kost, ki se na eni strani še dobro kože drži, se lahko pod povojem priraste. Če pa je čisto odpadla ali če doli visi in se prav malo drži, se ne priraste več in je najbolje, da jo odrežemo ali odžagamo.

Potem iztrebimo vse kostne drobce, operimo rano z lizolovo raztopino, položimo nanjo v lizolovi vodi namočeno čisto platneno cunjo, povrhu denimo pavolo ali vsaj prediva in vse to povijmo primerno s precej širokim trakom. Vsak dan ali vsaj vsak drugi dan razmotajmo ovoj, očistimo rano, jo na isti način operimo in zopet ovijmo. — Če se je odkršil samo vršiček rogove kosti, postopamo tako kakor pri snetem rogu.

Govedi rastejo rogovi v poljubni smeri, če jih upogneš gorke. Ogreješ jih, če natakneš na rog hleb vročega kruha ali vročo kuhano repo. Rog se potem hitro ohladi.

Znamenja za prvi roj. 1. Če zapaziš zalego že na robeh satov, da nimajo čebele nobenega prostora več za nanašanje medu, niti matica za zaleganje; zakaj v sredi je potem že itak vse polno zalege. 2. Če so nastavljene matične zibelke že zaležene, pa vendar še odprte. 3. Kadar nehajo pri lepem vremenu in dobri paši nabirati in staviti satovje v dobrem, medu in zalege polnem panju. 4. Kadar iznašajo kapice, ki jih najdeš spredaj na tleh; zakaj s temi, razen ob času rojenja, čebele ali drugo zalego pokrivajo ali jih pa za satovje porabijo. To so štiri gotova znamenja, da se čebele pripravljajo k rojenju. Kadar se trötje zgodaj zjutraj prikazujejo in čebele gosto zasedajo zunaj pred žrelom, je sicer tudi znamenje, a vendar nezanesljivo znamenje rojenja.

Neposrednja znamenja pred rojem. 1. Kadar se zasliši v panju veliko hrumenje in šumenje, ki ga povzročajo semtertja tekajoče čebele, ki mlaskajo med (kajti roj, ki ima drugače en funt navadne teže, tehta potem pet, šest in tudi več funtov). 2. Kadar nastane močno praskanje in škripanje, kakor bi hotele čebele desko pregristi, ker hite v celicah že godne, a še zaprte mladice gristi pokrovce. 3. Končno napravijo čebele tudi med žrelom vršanje: pokažejo se sive mladice, ki se pred žrelom vrtijo, druge

tekajo iz panja, nekatere poskakujejo in zopet druge v krogu ven in noter tekajo, tako da je žrelo sedaj polno čebel, sedaj zopet popolnoma prazno; to je najbližji čas roja. Preden se nadejamo, se začne naval. Kakor voda iz polnega soda, ki mu izderemo čep, tako se rinejo čebele z največjo urnostjo ven, letajo križema okoli čebelnjaka ter se končno kam vsedejo. Prvci izroje navadno dopoldne, mladci pa tako dopoldne kakor popoldne med 8. in 4. uro.

Znamenja na dan roja. 1. Da čebele, sicer tako pridne, okoli žrela počivajo. 2. Ta čas se nenavadno kretajo, vzdigujejo sprednje nožice od deske, prožijo tipalke; vse to se loči od navadnega gibanja, kar se pa more bolj priučiti iz marljivega opazovanja kot iz popisovanja. 3. Da se dado čebele potipati, ne da bi se umaknile. 4. Da trotje že dopoldne izletavajo in priletavajo, dasi imajo zadosti hrane, ne da bi jih pri tem preganjale čebele. Vse to naznanja, da se bo roj še tisti dan izselil.

Blížnja znamenja rojenja. 1. Če so celice na robih že pokrite, in sicer z rumenkastimi pokrovcii. 2. Če so matičniki, ali vsaj eden izmed teh, tudi že zaprti. 3. Če sedijo čebele pri lepem vremenu v panju mirno in tesno skupaj, takrat čas roja ni več daleč. Zdaj je čas roja pričakovati.

Kako raztegneš kožnate rokavice? Kožnate rokavice raztegneš, če jih zaviješ za nekaj ur v bel vlažen robec. Nato jih nategni na roko in razširi po potrebi. Da se ne poškoduje barva rokavic, ne sme biti robec premoker.

Duh po rožah imaš lahko vedno v sobi, če deneš lističe lepo dehtečih rož v posodo, ki se dobro zapre, prideneš nekaj soli in špirta in posodo včasih za nekaj minut odpreš.

Pomladi se morajo obrezati vse rože, in sicer slabo rastoče bolj močno, krepko rastoče manj. Novo vsajene rože je treba močno obrezati. Rožam so saje izvrstno gnojilo, po katerem prav močno cveto.

O rženi setvi. Zimsko rž sejemo od kvatrnega tedna do Vseh svetih, tedaj od druge polovice kimavca do listopada. V mrzlejših krajih, kjer je rž glavno zimsko žito, jo sejejo prej nego pšenico, pri nas pa ne, ker bi se do zime preveč obrasla in nam hitreje segnila pod snegom. Pomladnjo rž sejemo zgodaj spomladi, takrat ko pomladnjo pšenico. Za rž je treba dobro obdelane in globoko zrahljane zemlje. Če čas dopušča, kaže tako zemljo, ki je sama na sebi lahka, tudi nekaj dni pred setvijo preorati, da ni ob setvi preveč votlinasta in rahla. Ako je zemlja pusta, naj se rži pognoji. Sicer pa je veliko bolje, da gnojimo prejšnjim rastlinam in da skrbimo na ta način za pripraven prostor. Lepe uspehe lahko dosežemo tudi z umetnimi gnojili, s katerimi se dajo pridelki izdatno zvišati, ako ravnamo pravilno. Rž potrebuje za dobro rast manj dušika nego pšenica, zato pa več kalija. Izvrstna gnojila so superfosfat kostne moke (za 1 ha 200 kg), žveplenokisli kalij (za 1 ha 150 kg) in žveplenokisli amonijak (za 1 ha 150 kg). Za setev je treba odbrati najlepše in najtežje seme. 1 hl semenske rži bi moral tehtati najmanj 72 kg. Paziti je treba tudi na to, da rabimo zmeraj le novo seme, ker nam kaljivost pri starem semenu rada oslabi. Za 1 ha je treba 180 do 240 litrov rži, ako jo sejemo na široko. Jaro rž moramo bolj gosto sejati nego zimsko, ker se slabo obraste. Važno je, da sejemo rž ob suhem vremenu in da jo plitvo zavlačimo, v težki zemlji kvečjemu 2 cm, v lahki pa 5 cm globoko. Plitva setev hitreje kali, se bolj obraste in trpi manj po pozehi.

Kako se oskrbuje rž. Rž trpi pri nas najraje ali vsled neugodne zime ali pa vsled deževnega vremena ob času cvetja. Ako nam je zimska rž močno pognila, potem je najbolje, da jo preorjemo in da obsejemo tisto njivo s kako jarino. Večkrat se priporoča, da pustimo napol uničeno rž in da zavlačimo vmes pomladnjo. Plevelno rž je treba spomladi opleti. Dokler je rž mlada, jo napadajo radi polži.

Bleznim je manj podvržena nego pšenica. Najrajši jo kvarijo rženi rožički, ki pa niso tako nevarni, kakor se rado sodi. Navadno se prikažejo ti rožički v takih letih, ko je letina za rž dobra. Ker se ta bolezen po rožičkih razširja naprej, je treba seme skrbno očistiti.

Ržena žetev in njen pridelek. Rž je prej zrela nego pšenica. Četudi se zrnje tako rado ne izsuje, vendar je prav, da jo prej požanjemo nego prepozno. Na 1 ha se pride la 10 do 32 hl, povprek 20 hl zrnja in 35 metrskih stotov slame. 1 hl rži tehta 66 do 78 kg, povprek 72 kg. Pomladnja rž zori nekoliko kasneje nego zimska in daje nekoliko manj pridelka, zato pa dobimo od nje boljšo moko. Njeno zrnje je bolj drobno, slama pa krajša. Na 1 ha se dobi 10 do 20 hl jare rži in 18 do 32 metrskih stotov slame. 1 hl jare rži tehta 64 kg.

Kako se dobiva debelo sadje? Ako hočemo imeti posebno debelo sadje, je treba, da si zapomnimo to-le:

1. Skrbimo vedno, da ostane drevo krepko in zdravo in mu preskrbimo z obilnim gnojenjem potrebne hrane.
2. Skrbimo za to, da dobivamo sadje le na kratkih sadnih mladikah, katerih se mora mnogo na vejah nahajati. Zaradi tega se morajo vse zgodnje mladike okrajšati, mladike v vrhu ostanejo neokrajšane.
3. Puščajmo le primerno število sadja; kar je odveč, naj se odstrani tako, da ostane na vsakem cepiču le eden, in sicer najboljši sad. Drevo naj se otrebi nepotrebnega sadu koj, ko se je začel sad razvijati.
4. Naredimo pod sadno mladiko naokoli zarezo, ki preprečuje tek povratnemu soku, da ostane tako bolj v sadju.
4. Namočimo sadje v zeleni železni vitriol, ki je v vodi raztopljen. Raztopita se dva grama železnega vitriola v enem litru vode. To naj se opravi le zvečer in trikrat samo v času, ko se sadje razvija.
6. Odstranimo vse zapreke, ki so razvoju sadja napoti, n. pr. mrčes, pripeka itd. Pregosto sačje naj se odstrani, kakor smo že zgoraj omenili, in to

zaraditega, ker je ono krivo, da primanjkuje drevesu toliko hrane in da začne sadje kmalu onemoglo cepati na tla.

Notranja gniloba sadja. Pri debelem sadju zaostaja posebno v pecljevi jami v mokrih letih več časa mokrota, ki zleze do pečk in sad začne gniti. A večkrat gnije sadje zaradi tega, ker segajo korenine v kako gnojnico ali pa ker se nahaja blizu korenin kaka mrhovina. Ako izvira bolezen iz korenin, naj se vzrok te bolezni odpravi, sicer naj se pa drevo na vsak način precepi.

Obiranje sadja. Pri obiranju sadja moramo paziti posebno na to, da varujemo sadje pred ranjenjem, ker se udarjeno in sploh ranjeno sadje ne dá dolgo časa hraniti. Velika napaka pri obiranju sadja je torej ta, da se sadje s kako prekljo odbija ali pa da se drevo tako močno tresse, da odpada sadje ali s sadjem vred tudi mladike in vejice. Tako dobimo malovredno sadje in tako izgubi drevje tudi mnogo mladik, ki bi utegnile dajati v prihodnjem letu obilo sadja. Zato moramo sadje obirati z roko, na vejah pa, katerih ne moremo doseči z roko, z obiralnimi koški, ki so nasajeni na dolgih kolih.

Risarije na sadju. Kdor hoče imeti risarijo na sadju, najbolje na jabolkah, naj to oskrbi, kadar se začenja plod barvati. Risarije (beseda, grb ali kaj drugega) izreži iz papirja in prilepi na plod. Ako se čez čas papir odstrani, ostane mesto, na katerem je bil papir, belo, medtem ko je ostali del rdečkast. Seveda se v ta namen izbere najlepše sadje.

Da sadje v kletih ne bo tako močno gnilo, naj se skrbi za svež zrak in naj se včasih v zaprti kleti zažge malo žvepla.

Ako hočeš sadje dobro prodati, potem ga ne klati s prekljo, a tudi otresati ga ne smeš z drevja, ampak oberi ga z roko. Kajti če sadje klatiš ali pa otresaš, se potolče in ni več za kupčijo, oziroma za razpošiljanje. Ko sadje obiraš, pazi, da ga utrgaš s celim repom ali pecljem, ker

kupec gleda tudi na to. Obranega sadja ne lučaj v košaro, marveč ga devaj v njo polagoma. Nikar pa ne devaj obranega sadja za nedri, ker se tam sadje oguli in postane nesnažno, in če to kupec opazi, ne bo maral zanj. Če sadje prodajaš, ga ne obiraj šele tedaj, ko je popolnoma zrelo, marveč kakih osem dni prej, kajti zrelo sadje se ne dá razpošiljati. Najboljše je, da se obira sadje zvečer v hladu. Čez noč ga shrani v mrzlem prostoru, ker se le v mrzloti dobro ohrani. Poskrbi, da spraviš obrano sadje čim prej na trg, kajti če odlašaš, ti lahko začne gniti. Če ga moraš prevažati, deni košare na tak voz, ki ima vzmeti, ali pa deni na voz, preden naložiš košare, precej na debelo sirčja in šele nanj položi košare.

Za prodaj namenjeno sadje je treba sortirati. Za sortirano sadje se dobi mnogo več kakor pa za sadje, ki ni sortirano. Kar se tega tiče, so Amerikanci mnogo pred nami, kajti oni sortirajo vse sadje natančno; razvrstijo ga namreč po velikosti, teži in zunanjosti. Zato pa ni čuda, če imajo trgovci najrajši amerikkansko sadje.

Črvivo sadje. Črv, ki živi v jabolkih in hruškah in ki je vzrok, da postane sadje črvivo, je gosenciča majhnega metulja, kateri pravimo navadno jabolčni tončič. Vsak sadjerejec bi moral skrbeti za to, da se ta črv prav marljivo zatira, sicer pokvari vsako leto več jabolk in hrušk. Da se ga pa zatre, naj se sadje, ki pade na tla, sproti pobere, kajti v njem se nahaja gotovo že črv, ki se je izvalil iz jajčec, katere poklada metuljček že junija na sadje. Če se pušča črvivo sadje po tleh, doraste v njem gosenciča ali črv, izleze nato iz njega in se pod staro lubadjo zabubi in tam prezimi. Če je padlo sadje z drevja nezrelo in drobno, ga poberi in vrzi v gnojniščno jamo ali ga pa daj prašičem kot krmo; če je pa zrelo, ga razreži na kosce ali v krhlje, posuši ga, črve pa uniči. Ako tega ne storiš, boš imel prihodnje leto desetkrat toliko tončičev. Staro drévje ostrgaj jeseni z drevesno strguljo, da

odstraniš z debel in debelejših vej staro lubad in mah, v katerem so skrite bube. Ko si drevje ostrgal, pograbi lubad in mah na kup in sežgi, spomladi pa namaži debela in debelejšše veje z zmesjo apna in ilovice. Črvive pa ne postanejo samo hruške in jabolka, črvive postanejo tudi češplje in slive. Zato skrbno pobiraj tudi to črvivo sadje in osnaži drevje na prej opisani način.

Iz odpadlega sadja se dobi še dober mošt. Če pomečejo viharji mnogo sadja z drevja, večina kmetov ne ve, kaj bi počela z njim. Dasi ni še prav zrelo, vendar ima v sebi že precej sladkorja in zato se dá prav lahko uporabiti za mošt. V ta namen se spravi sadje v močno kad, vendar ne vse naenkrat, in se tu z velikim lesenim batom na drobno razdrobi. Mošt se lahko odceja iz kadi. Razdrobljeno sadje se dene nato v stiskalnico ter se dobro pretisne. Najboljše so lesene stiskalnice. Ko ne teče mošt več iz tropin, naj se vzamejo te iz stiskalnice ter naj se vnovič v kadi stolčejo. Nato se zopet stiskajo. To se ponavlja potem lahko še enkrat. Tropine se pustijo lahko potem ponoči v stiskalnici, da se bolj odcedijo. Mošt je treba dati takoj v sod, kjer začne vreti. Po nekoliko dneh dobimo jako dobro opojno pijačo. Še boljša bo, če dodamo na vsak hekto dva ali tri kilograme sladkorja. Z moštom je treba ravnati potem kakor s pravim vinom.

Kaj naj se napravi z odpadlim sadjem? Sadje, ki pade z drevesa, ni za kupčijo, ker se pri padcu navadno potolče. Vsled tega začne kmalu gniti. Tako sadje se dá na različne načine uporabiti tudi za poznejši čas, bodisi da ga posušimo, da napravimo iz njega mošt ali razne soke ali marmelade. Črvivega sadja seveda ne moremo uporabiti v take namene, ker se potem človeku gabi. Črvivo sadje je najboljšše skuhati in ga dati živini ali prašičem. Za sadni mošt, za sušavo in tudi za sokove uporabimo lahko tudi ne še popolnoma zrelo sadje, ki ga je vihar sklestil z drevja.

Kaj mora sadjerejec poznati? Sadjerejec mora poznati naturo dreves, pa tudi zemljo, kamor namerava vsaditi to ali ono drevo. Lahko se prepriča, kakšna je zemlja, ako izkoplje na več krajih nekoliko jam po 2—4 čevlje (65—125 cm) globoko in tri čevlje (95 cm) široko. Kmalu opazi, ali je zemlja ilovnata ali kremenasta, presuha ali premokra za sadjerejo. Tudi okoli stoječa drevesa mu vsaj nekoliko kažejo, za katero sadno drevo je zemlja najbolj pripravna. Vobče pa velja pravilo, da močvirnata, mastna in glinasta, kakor tudi mrzla, ilovnata, nerodovitna in kremenita zemlja ne ugaja za sadjerejo; vse druge zemlje pospešujejo večalimanj rast sadnih dreves. Čim bolj globoka in čim bolj rodovitna je zemlja, tem bolj rodovito bo tudi sadno drevo. Premočvirnati zemlji naj se voda odpelje, v presuho pa napelje.

Mesečna opravila sadjerejca. **P r o s i n e c i n s v e č a n :** Staro drevje se mora osnažiti, skorja in mah ostrgati, steblo z apnom namazati. Cepiči se pripravljajo, v klet ali v zemljo zakopljejo, da se ne posuše in da ne poženejo popki. Drevesa v vrsti se obrezujejo, ravnotako tudi žive meje. Rane se zamažejo z voskom. Pripravijo naj se koli za prihodnjo pomlad; uredijo naj se vsa sadjerejska orodja. Z dreves naj se otrebijo gosenična gnezda, zemlja okoli dreves naj se okoplje. — **S u š e c :** Cepljenje se začne. Od kasnih dreves se lahko porežejo še cepiči. Drevesa naj se snažijo, okoli njih zemlja zrahlja in opleve. Divjaki v drevesnici naj se iz ene grede na drugo presade. Presajajo naj se tudi drevesa. Drevesnica naj se začne obdelovati, peške naj se sejejo, posebno kostanjeve in orehove. — **M a l i t r a v e n :** Še je čas cepljenja. Gosenice naj se preganjajo in gnezda pokončujejo. Mladike na požlahtnjenih divjakih naj se odstranijo, kolikor je treba. Drevesnica naj se obdeluje kakor v prejšnjem mesecu. — **V e l i k i t r a v e n :** Gosenice in drugi mrčes se mora uničiti. Poveza prejšnjega leta cepljenih divjakov se mora

odvezati. Gnoj, ki se je jeseni okoli dreves naložil, naj se odstrani. Plevel naj se pridno ruje. — Rožnik: V tem mesecu naj se začne cepiti na živo oko in pod kožo. Presajenim drevesom naj se priliva, zemlja okoli dreves naj se zrahlja. Gosenice naj se pokončujejo. Stranske mladike sadnih dreves naj se okrajšajo. — Mali srpan: Sadnica naj se okopuje in plevel izruje. Cepljenje na speče oko naj se začne. — Veliki srpan: V tem mesecu se še lahko cepi na speče oko. Od divjakov, ki so bili spomladi cepljeni, naj se poveza odveže. Drevesa se ne smejo obrezovati. — Kimavec: Pri divjakihi, ki so bili cepljeni na oko, naj se poveza malo bolj na rahlo priveže; očesa, ki se niso prijela, naj se z ostrim nožem odrežejo in rana s cepilnim voskom zamaže. Sadjje naj se začne obirati in pripravljati za sušenje ali pa za mošt. Drevesne bolezni naj se izrežejo, rane z voskom zamažejo. Peške naj se nabirajo in sejejo. Z drevja naj se vodene mladike in one, ki poganjajo iz korenin, odrežejo. — Vinotok: Sadnice naj se pripravljajo in okopujejo za prihodnjo spomlad. Jesensko presajanje dreves naj se dovršuje. Iz sadnice naj se presade drevesca v drevesnico. Drevesa naj se okopujejo. Suha drevesa naj se izkopljejo. — Listopad: Drevesa naj se snažijo in gnojijo. Obvežejo naj se s trnjem ali brinjem, da se obvarujejo pred zajci. Tudi za obrezovanje dreves je čas pripraven. Drevesno kolo okrog mladih drevesc naj se pokrije z zginitim gnojem, listjem ali čreslom, da se obvarujejo zmrznjenja. Živa meja naj se nasadi in jame za pomladno presajanje dreves naj se skopljejo. — Gruden: Slabim drevesom naj se dá podpora, da jih sneg ne polomi. Drevesa naj se gnojijo, gosenična gnezda naj se pokončujejo. Sadjje naj se prebira in gnilo odstrani. Opravijo naj se vsa druga zimska dela sadjerejca.

Kadar kupuješ sadna drevesa, se drži naslednjih pravil: 1. Kupi le taka drevesa, ki niso bila po cepljenju pri

tleh nad šest let v drevesnici, ker drugače so ostarela. 2. Glej, da bodo imela drevesa meter nad zemljo v obsegu vsaj šest do osem centimetrov. 3. Da bodo mogla nositi vrh ali krono, naj se deblo primerno zožuje in naj bo pri tleh vsaj za tretjino debelejše nego tam, kjer prehaja v vrhe. 4. Lubad naj bo gladka in zdrava. 5. Deblo naj bo ravno. 6. Drevesa naj imajo dovolj korenin, in sicer najmanj štiri do šest stranskih, ki se morajo raztezati na vse strani in morajo imeti mnogo sesalk. 7. Vrh naj ima štiri, kvečjemu šest mladik, ki morajo biti razdeljene enakomerno na vse strani. 8. Glej, da izbereš vrste, katerim se bo zemlja in podnebje prilegalo. 9. Glej, da bo vrsta sadja taka, kakršno rabiš za svoje razmere. 10. Ne kupuj nikdar sadnih dreves na trgu, ker ne moreš vedeti, kaj kupiš, ampak kupi vselej v zanesljivi drevesnici.

Kožne rane na sadnem drevju. Ljudje in živina, kakor ovce, krave itd. ranijo včasih na paši kožo dreves tako, da lahko nastane iz rane kaka druga bolezen. Rane naj se torej takoj zamažejo z mrzlim voskom ali pa z ilovico, ki se pomeša z govejim gnojem. Večkrat se naredijo na koži tudi klobase in izrastki, ki privabijo na drevo neke kožnate uši. Najboljši pripomoček proti temu mrčesu je, da se opere drevo na onih mestih z vodo, ki se dobiva v plinarnicah, ali pa z gostim, v vodi raztopljenim zelenim milom.

Mah na sadnem drevju. Velikokrat je drevo porastlo z rjavim ali pa rumenkastim mahom; vsled tega se začne sušiti navadno v vrhu in ne raste več. Zemlja ima premalo redilne hrane v sebi; a ne le to, nego tudi veliko zanemarjenje glede oskrbovanja dreves spravi ta morilni mah na drevesa, mah, ki grabi drevesu redilno hrano. Zemlja se mora tedaj okrepčati z dobro segnitim gnojem, vrh pa in mladike, ki so postale nerodovitne, je treba pomladiti. Posebno hitro odstrani to bolezen večkratno poletno gnojenje s tekočim, dobro segnitim gnojem. Mah se mora od-

praviti z drevesno strguljo, drevo pa z luгом oprati ali pa z apnom namazati.

Pereč ogenj na sadnem drevju. Ta bolezen se pokaže na koži; napravijo se namreč črne prašnate glivice, ki kožo sušijo in posušijo, a ne le kožo, tudi les pod njo posušijo. Drevje, ki je polno soka, je bilo ranjeno ali udarjeno; te posledice tudi lahko nastanejo, če se veja odlomi. Posebno ranjenje drevesa za časa njegove največje muževnosti zelo pospeši te posledice. Jablane so posebno podvržene tej bolezni. Takemu drevesu naj se vsa bolna koža gladko odreže, rana pa izpere z žganim apnom in zamaže s katranom. Dobro je tudi, če se okoli bolne kože meseca maja koža oguli, kar se imenuje »žilo puščati«.

Trohnoba sadnega drevja. Pri tej bolezni začne koža, ali bolje povedano, ličje, tupatam trohneti. To se zgodi posebno vsled tega, ker se stara koža ni predolgo očistila od dreves, posebno pri drevesih, ki rastejo na mokrotnih krajih, n. pr. blizu gozda. Če tako kožo gladko odrežemo in pomazemo z žganim apnom ali pa s pepelnim luгом, bo drevo zopet okrevalo.

Rja na sadnem drevju. Pri nekaterih drevesih začne postajati koža vsled rdečih prašnih glivic rdečkasta. Bolezen ni nevarna, vendar pa ovira, da koža ne vzdihla. Z luгом ali pa z žganim apnom se bolezen kmalu odpravi.

Razpokana koža na sadnem drevju. Ako ima drevo preveč soka, posebno na spomlad in v jeseni, kadar drevo tudi lahko pozebe, se večkrat zgodi, da začne koža na drevesu pokati. Ako je drevo mlado in zdravo, se zaceli razpoka kože sama in še hitro. Vendar pa je dobro, da se vsa stara koža gladko odreže; rana naj se s cepilnim voskom zamaže in s cunjico povije, da ne more zrak in mokrota do nje. Ravno to se naredi tudi pri bolj starih drevesih.

Smolika na sadnem drevju. Ta bolezen se nahaja posebno pri črešnjah in marelicah. Sok, ki se nahaja v dre-

vesih, se izpremeni v gumo, leze pri koži ven in se strdi. Drevesa dobivajo to bolezen posebno vsled tega, ker se velike rane slabo zacelijo, tako da teče za časa velike vlažnosti iz njih sok. Tudi vreme ima velik vpliv na to bolezen, posebno če se toplo ali mokro vreme naenkrat izpremeni v mrzlo in suho. Pri koščičastih drevesih se sok zelo izpremeni v gumo, ki leze izza kože na dan. Bolezen nastane tudi vsled močnega gnojenja ali pa premočne zemlje, ker dobivajo korenine preobilno hrane in se vsled tega sok pomnoži. Drevesa, ki trpijo na tej bolezni, ostanejo sicer lahko dolgo časa, vendar se ne dá tajiti, da opeša drevo sčasoma vsled preobilne izgube redilnega soka. Tudi sadje se le slabo razvija. Najbolj škoduje bolezen breskvam, zatorej se mora hitro odstraniti. Smolasta mesta naj se povežejo z mokro cunjjo ali mokrim mahom, da se guma raztopi; mesta naj se potem večkrat sperejo s krtačo, pomočeno v lugu ali v sveži vodi.

Rak na lesu sadnih dreves. Med vsemi sadnimi drevesi so posebno jablane podvržene tej bolezni. Rakova bolezen se spozna, ako ima drevo na deblu ali pa na vejah klobasaste, vozlate izrastke, ki imajo v sredini pikast les, kar se vidi, če se prereže izrastek, ki tudi včasih razpoka. Drevesa z rakovo boleznijo poženejo le malo listja, ki je včasih rumenkastozeleno, veliko suhega lesa, razpokano kožo in mnogo sadja, ki pa je slabo, nedozorelo. — Ako je bilo drevo prej bolno in se bolezen ni prav odstranila, se navadno začne rak. Velikokrat pa nastane ta tudi iz drugih vzrokov brez prejšnje bolezni. V tem slučaju oboli drevo iz sledečih vzrokov: a) Če sok ne more prosto krožiti po poedinih delih drevesa, b) če se drevesu neprimerno gnoji, c) če je zemlja za ono drevo nesposobna. Sok zastaja navadno zaradi tega, ker se je hitro rastoči divjak požlahntil s cepičem, ki počasi raste, ker se je kasno sadje požlahntilo s cepičem zgodnjega sadja ali ker se je drevo pri veliki muževnosti, ko se je cepilo ali snažilo, prehudo

ranilo. Posebno svež gnoj, ki je še nesegnit, je velikokrat vzrok raka, na primer ruževina, mrtva živina itd. Ako je zemlja premočvirna, premrzla, ako ji primanjkuje potrebne gòrkote, tedaj nastane lahko rak. Vzrok je treba torej najprej poznati in odstraniti. Svež gnoj, ki se še nahaja okoli drevesa, naj se odstrani in nadomesti s segnitim mešancem. Iz premokre zemlje naj se odpelje nepotrebna mokrota ali pa naj se drevesce presadi v primernejšo zemljo. Za vzroki se mora tudi bolezen odstraniti. Rak naj se globoko do zdravega lesa gladko izreže; ko se je rana nekoliko posušila, naj se namaže s katranom. Ako nastanejo pri izrezovanju globoke rane, naj se katran pomeša z zemljo ali pa s sipnim pepelom, da se naredi klej, s katerim se rane zamažejo. Ta klej je tako močan in trajen, da skoro vedno ostane.

Oskrumba na sadnem drevju. Pri hruškah, ki rastejo v suhi in mrtvi zemlji, se večkrat zapazi, da se koža in pod njo tudi les suši. Ako se ne pomaže takoj v začetku, zaostane drevo v rasti in se sčasoma posuši. Bolezen je doma navadno le v mrtvi zemlji; drevo ne dobiva dovolj hrane; ni čudo, da se drevesa poloti prava sušica. Najboljši pripomoček za to je, da se bolna koža precej gladko odreže in rana zamaže s katranom. Tudi naj se drevo proti solnčni strani povije s trsjem in pomaže z ilovico, da ne more solnce toliko do kože, ker bi jo preveč sušilo. Ako se pokaže bolezen tudi na mladikah, naj se nekoliko okrajšajo. Zemlja se mora okrepčati z gnojem, najbolje z mešancem, že segnitim, ali pa z večkratnim polivanjem s segnito gnojnico, ki naj se pomeša z vodo. Najbolj so podvržene tej bolezni hruške, in to posebno, ako jim je podnebje zelo neugodno. Taka drevesa naj se precepijo s cepiči onih dreves, katerim je podnebje bolj ugodno.

Kodranje listja na sadnem drevju. Ta bolezen se kaj rada nahaja posebno pri breskvah. Vzrok je preobilno gnojenje ali pa prehitra izprememba vremena, tako da se

vsled tega sok v drevesu prehitro pomnoži. Pripomočki proti tej bolezni sicer še niso znani, vendar se pride bolezni več ali manj v okom z dobrim, primernim obdelovanjem zemlje. Bolna peresa naj se vsa odstranijo.

Gniloba stržena pri sadnem drevju. Ta bolezen nastane navadno vsled slabega oskrbovanja. Ako se rane, ki jih je drevesce dobilo pri pomladenju ali precepljenju ali pa, kadar veter ali sneg veje odlomi, ne zamažejo dobro s katranom ali drugim primernim mazilom, tedaj vplivata zrak in mokrota preveč nanje in gniloba se pri rani kmalu prikaže. Od rane se širi gniloba dalje do sredine stebela, do stržena, ki tudi začne gniti. Votlina, v kateri se gniloba nahaja in mokrota nabira, se spodaj prevrta, da izteče vsa mokrota iz nje, zgoraj pa se pokrije z desko, da ne more več mokrota vanjo. Ko vsa mokrota odteče, se napolni vsa votlina s stolčnim ogljem ali pa s premočgovim pepelom in se pokrije z desko. Dobro je tudi, ako se ves gnili les izreže in rana z apnom in cestnim blatom, cementom ali pa s katranom, ki je z zemljo pomešan, dobro namaže.

Oslabljenje debela pri sadnem drevju. Velikokrat se zgodi, posebno pri koščičastem sadju, da se deblo v primeri z vrhom ne razvija, ampak da zaostaja v razvoju. In tako je tudi z rodovitnostjo. Drevo ima pretrdo in zategljivo kožo, tako da se les pod njo ne more razvijati; vsled tega ne more drevo tudi vrhu oddajati dovolj potrebne hrane. Temu se najložje odpomore s tem, da se na spomlad, in sicer prej, nego postane drevo muževno, naredijo z ostrim nožem zarezke okoli debela. Vsled zarezke, ki se kmalu posuši, nastanejo majhni jarki, ki napravijo, da se deblo potem lahko razvija, kar se pozna po tem, da postajajo one zarezke vedno širše, kajti razvijanje lesa pod kožo jih razteguje. To delo imenujemo narezovanje dreves.

Zlatenica sadnega drevja. Velikokrat opazimo, da postane listje dreves v poletju na vrhu rumenkasto. Mladike ne ženejo več tako, vidno hirajo in kmalu popolnoma

poginejo. Drevo je začelo pešati, primanjkuje mu hrane. Mladike na vrhu drevesa dobivajo navadno največ hrane iz korenin; če je ne dobijo, jih zgrabi sušica. Kje tiči vzrok bolezni? Najbrže so pririle korenine v zemlji do trde plasti, do skalovja ali pa do nerodovitne zemlje, ki nima hrane za sesalke; a tudi preobilna mokrota, ki se v plasti nahaja, je večkrat tega kriva. V prvem slučaju ni mogoče staremu drevesu tako lahko pomagati; izkopavanje bi zahtevalo preveč stroškov. V drugem slučaju pa naj se preobilna mokrota odpelje; to se zgodi, ako se okoli drevesa naredijo jarki, kamor se steka preobilna mokrota. Iz tega je razvidno, da je zelo važno, da se zemlja prej, nego se drevo sadi, dobro pregleda.

Bledica listja na sadnem drevju. Pri tej bolezni postaja listje blede. Vzroki so isti kakor pri raku in perečem ognju; torej naj se uporabijo tudi oni pripomočki. (Kazalo: »Rak na lesu sadnih dreves« in »Pereč ogenj na sadnem drevju«.) Večkrat pa povzroči bolezen tudi preobilen sok v drevesu, kar se dá odpraviti, ako se naredi meseca maja več precej globokih zarez v deblo; to se navadno imenuje »puščanje žile«. Preobilni sok izteče in listje dobi zopet naravno barvo. Tudi polivanje listja z železnim, v vodi raztopljenim vitrijolom je dober pripomoček.

Na kakšne razdalje se naj sadi sadno drevje? Jablane in hruške naj se vsade na vrtu po osem, v sadovnjakih, na polju, ob cestah in po travnikih po deset metrov, češnje po osem do deset metrov, češplje in slive po šest metrov, orehi po petnajst do dvajset metrov narazen.

Kaj naj se stori s sadnim drevjem, če ga je potolkla toča? Ako je deblo z vejami močno pokvarjeno, t. j. da je lubad razmrcvarjena ali razpokana tako, da rane zijajo, se mora poskrbeti v prvi vrsti za to, da ne bo prihajal v rane zrak. Rane naj se zamažejo z mrzlo tekočim cepilnim voskom in nato naj se potrosi po vrhu voska nekoliko pepela, da se ne bo cepilni vosek odcejal na tla. Za močnejša

debla in večje rane naj se uporabi namesto cepilnega voska takozvana drevesna malta. S to malto naj se rana precej na debelo pokrije in nato obveže s kako cunjjo. Dober mrzlo tekoč cepilni vosek se dobi na ta-le način: V kaki kozici se raztopi nad žerjavico dva kilograma smrekove smole, pridá nato $\frac{3}{4}$ kilograma lanenega olja in kasneje še $\frac{1}{4}$ kilograma špirita. Špirit naj se pred dolivanjem nekoliko segreje (ne nad ognjem, ampak nad žerjavico!), kozica z raztopljeno smolo naj se dene od ognja, alkohol naj se zliva v raztopljeno smolo ter naj se obenem pridno meša. Dokler je ta cepilni vosek še gorak, naj se dene v kositerne škatle in škatle naj se nato zapro. Takozvana drevesna malta se napravi na ta način, da se zmeša ilovica, goveje blato in apno ali pepel in prilije zmesi toliko vode ali gnojnice, da postane zmes tako redka kakor malta.

Kdaj naj se prečisti sadno drevje? Najboljši čas za čiščenje sadnega drevja je v poznem poletju, ko se je sadje pobralo. Ako čistimo drevje pozimi, ne znamo dobro, katere veje naj se odstranijo in katere naj se puste; nadalje tudi ne vemo, katere veje so suhe ali napol umrle in katere so čvrste in zdrave. V poznem poletju se to laže spozna. To delo drevesu nič ne škoduje. Rana, ki se napravi v avgustu ali v septembru na drevesu, se celo boljše zaraste. Nekatero drevje, kakor je n. pr. oreh, se ne sme niti drugače obrezovati in čistiti razen poleti. Vsak, komur je kaj ležeče na lepem sadnem drevju, naj pogleda v poznem poletju svoja drevesa in naj odstrani na njih vse one veje, ki se križajo, one, ki so se posušile ali ki usihajo, in sploh vse, kar je drevesu odveč.

Kako pospešimo rodovitnost sadnih dreves? Ker nastavlja sadno drevo v avgustu in septembru sadne popke za prihodnje leto in pripomore k temu, da se lesni popki izpremenijo v cvetne, oziroma sadne, fosforova kislina, se priporoča, naj se sadnim drevesom v onem času gnoji s fosfornimi gnojili. Najbolje se je obnesla zmes fosfornatih

s kalijevimi gnojili. Za to naj se vzame boljši superfosfat (z 20 odstotki fosforne kisline) in žveplenokisli kalij (s 50 odstotki kalija). V sto litrih vode se raztopi en kilogram superfosfata in pol kilograma žveplenokislega kalija. S to raztopino se zalijejo drevesa trikrat, in sicer v drugi polovici avgusta enkrat in potem vsakih štirinajst dni do prve polovice meseca septembra. Za starejša debla se vzame 20 do 40 litrov, za mlajša in manjša 10 do 20 litrov raztopine. Vsa sadna drevesa, ki so vsled obile rodovitnosti opešala ali postala iz drugega vzroka nerodovitna, bodo nato obilo rodila.

Saje — dober gnoj. Stroške za čiščenje dimnikov lahko pokrijemo nekoliko s tem, da rabimo saje za gnoj. V več krajih pa vržejo ljudje saje iz nevednosti v kako zakotje med kamenje ali sipino, da tam prav dobro uspeva plevel, kar je za kmeta še škodljivo, ker se potem plevelovo seme zatrosi še drugod. Pametni kmetovalci pa porabijo saje za gnoj. Vsake saje pa niso enake gnojilne vrednosti, ki se ravna po tem, koliko vsebujejo saje amonijakaličnega dušika. Saje pa ne dadó precej svoje gnojilne moči iz sebe. Poleti se zgodi to hitreje, pozimi kasneje. Najbolje je, če saje že jeseni ali pozimi spravimo na vrt. Saje so posebno dober gnoj za salato, špinačo, zelje, čebulo in sadno drevje. Če se gnoji s sajami, se tudi manj plodi razen mrčes. Tudi trate si opomorejo, če se pozimi malo potresejo s sajami. Dobro pa je, če se za sajami potrese še malo komposta. Saje so pa tudi dober gnoj za rastline v loncih, ki po sajah jako dobro uspevajo.

Kako globoko se mora sejati? To se ravna po velikosti semena, po zemlji in po času, ko sejemo. Čim bolj je seme debelo, tem bolj globoko ga lahko zagrebemo, ker debelo seme lahko napravi mnogo daljšo kal od drobnega. Ako pride drobno seme pregloboko v zemljo, uporabi kal vse rezervne snovi, ki se nahajajo v semenu, še prej, nego pride vrh zemlje in ozeleni. Taka kal potem usahne. Ker

potrebuje seme pri kalenju mnogo zraka, zato se lahko seje v rahli zemlji bolj globoko nego v težki, za zrak neprodorni zemlji. Če ne dobiva seme dovolj svežega zraka, se zaduši v ogljenčevi kislini, ki jo napravlja v zemlji seme s svojim dihanjem. Ako sejemo pred zimo ali pozimi, naj se dene seme bolj globoko nego spomladi, in sicer radi tega, ker seme v hudi zimi lahko pozebe. Ozimina in zimski grah se mora torej sejati vselej bolj globoko nego jaro žito. Ozimina, ki je globoko sejana, napravlja tudi bolj globoko svoje korenine, zato ji zmrzav tako lahko ne škoduje. Preplitvo sejanje tudi ni pravo, ker se zemlja navrh rada posuši in zato ne more seme kaliti. Še bolj nevarno je, ako se seme napoji z vodo in se potem spet osuši. Tako seme izgubi kaljivost. Tudi prevelika solnčna svetloba škoduje kalenju. Zato se ne sme seme puščati na vrhu zemlje. Navadno se računa, da je treba zagrebsti seme trikrat do petkrat tako globoko kot je seme debelo. Debelo seme se mora podkopati ali podorati, drobno seme pa podvlačiti ali podgrabiti. Prav drobno seme se lahko tudi povalja.

Na kakšen način se dobi dobro seme? Če hočeš dobiti dobro seme, moraš poskrbeti v prvi vrsti za to, da vzameš za pridelovanje semena dobre, čvrste rastline. Ako imaš že dobro seme, moraš paziti, da s pravilnim oskrbovanjem isto tudi zopet vzgojiš, kajti kakršno je seme, taka je tudi rastlina. Ko hočeš pridelovati seme raznih rastlin, moraš paziti tudi, da dobiš zopet kakšno seme. Zaradi tega moraš poznati naravo posameznih rastlin. Iz izkušnje je znano, da če vzgojujemo seme, ne smemo saditi sorodnih rastlin preblizu skupaj. Kdor tako dela, t. j. da sadi sorodne rastline poleg rastlin, od katerih bi rad dobil čisto seme, bi dobil potem seme, ki ne bi bilo čisto, ampak križano. Sorodne rastline se med seboj oplojujejo, t. j. cvetni prah ene rastline pride na pestič druge rastline, in s tem se potem seme zvrže. Melone, dinje, kapus, vrzote, kolerabe, nad- in podzemeljske, se ne smejo nikdar saditi blizu dru-

gih sorodnih rastlin. Prav tako tudi razne vrste graha, fižola, koruze i. dr. Ako hočeš torej dobiti takšno seme, kakršna je bila rastlina, ki si jo vsadil, ne sadi nikdar blizu druge sorodne vrste, ampak sadi daleč drugo od druge. Dalje potrebuje vsaka rastlina že po navadni poti, da se more popolnoma razviti in obroditi dobro seme, dovoljnega prostora. Zato je treba semenske rastline saditi na takšno razdaljo, da se vsaka lahko prosto razvija, da ni druga drugi napoti in da jo je mogoče zase obdelovati. Precejšnje število nizkih rastlin, ko doraste, napravi visoko steblo. Ta stebela naj se, da jih veter ne odlomi, privežejo na primerno močne kolce. Ni tudi dobro, ako se pusti rastlinam obilo zaroda, ker se seme šibko razvija in uspeha, ki ga želiš, ne dosežeš. Pusti torej le toliko zaroda, kar se ga lahko popolnoma razvije.

Kako globoko mora priti seme? Globokost, v katero moramo dati seme v zemljo, se ravna po debelosti semena. Pravilo je, da mora priti seme trikrat bolj globoko v zemljo nego je seme debelo.

Katera semena je treba doma pridelovati in katera je treba dobivati od drugod? Če je le mogoče, naj se seme prideluje doma. Domače seme je zanesljivo in poceni, z domačim semenom tudi lahko povečamo in izboljšamo pridelke, če odbiramo za setev vedno le najboljša semena. Vendar imamo v nekaterih krajih tudi rastline, ki pri najboljšem delu ne dajejo tako bogatega pridelka in tako dobrega semena, kakor ga daje seme, pridobljeno iz drugih krajev. Tako opazujemo na primer pri lanu, ovsu, krompirju itd., da je doma pridelano seme od leta do leta slabše in da daje tako seme od leta do leta slabše pridelke. V takih slučajih nam kaže dobivati seme od drugod, in sicer iz takih krajev, kjer dotična rastlina posebno dobro rodi. Iz tujih krajev naj se naročajo le taka semena, ki bogato rodijo in dajejo rastline, ki kljubujejo boleznim, ki so neobčutljive za mraz itd. Od drugod dobljeno seme daje nekaj

let dobre pridelke; po preteku treh do štirih let pa se izvrže, t. j. ono izgubi pri nas svoje prejšnje dobre lastnosti, tako da ni nič boljše od domačega. Zategadelj moramo seme večkrat menjavati. Tuja semena pri nas oslabijo (se presortajo), in sicer toliko hitreje, kolikor manj jim ugajajo naše razmere, namreč naša zemlja in naše podnebje. Kakor hitro tuje seme oslabi, ga je treba vnovič naročiti. Pri nas menjavamo še najbolj s krompirjem in lanom, pa tudi z žitom, zlasti z ovsom. Ponekod so se gospodarji že močno navadili menjavati semena, četudi to ni vselej opravičeno in se ne dá odobravati. Ponekod bi si gospodarji potrebno seme prav lahko pridelali doma, če bi obračali nekoliko več skrbi na izboljšanje domačega semena in na izboljšanje, zlasti osuševanje zemljišč. Brez dvoma bi ostal marsikateri novčič doma, ki se sedaj izdaja za tuja semena. Tuje seme kaže jemati tudi v takih slučajih, kadar je domači pridelek preslab vsled slabe letine, katero so povzročile na primer rastlinske bolezni itd. Deteljno seme moramo tudi kupovati, če ne moremo domačega semena dobro očistiti od predenice.

Za setev naj se jemlje vselej najdebelejše in najtežje zrnje. Dognano je, da posejana množina lažjega in enaka množina težjega zrnja ne da enakega pridelka, ampak slednja več nego prva. Rastline, ki so zrastle iz težjega zrnja, obrode bolj bogato in zrnje in slama je boljša. Velikost in teža zrna se deloma krijeta, ker je večje zrno navadno tudi najtežje.

Sušenje sena in detelje. Dokler traja lepo in vroče vreme, je sušenje sena in detelje pač lahko delo. Ni pa tako, če nastopi dež. Dokler je trava še sveža, ji ne škodi, če leži pokošena na dežju, na pol posušeno seno pa se lahko v mokroti popolnoma pokvari. Ako pustimo tako seno razgrnjeno, izpere voda mnogo redilnih snovi, aroma in barve, če pa denemo na pol suho seno v kopice, se lahko vname in plesni. Plesnivo seno je skoro nerabno.

Sušenje sena in detelje v mokrem vremenu si jako olajšamo, ako napravimo na travniku ali deteljišču kozle ali kozolce. Priprost kozolec si lahko v nekoliko minutah napravimo na ta način, da zabijemo v zemljo po vrsti dva do tri metre dolge stebriče ali močne kole, in sicer po dva metra narazen. Na te stebre pripnemo v več vrstah žico ali pa privežemo nanje preklje. Dobro je končna stebra podpreti, da ju teža trave ali detelje ne prevrže. Kot končni steber služi lahko tudi kako drevo. Ko smo napeli spodnjo žico, je najbolje, da jo takoj obložimo s travo in šele potem potegnemo za kakega pol metra bolj visoko drugo žico. Dolgost takih kozolcev se ravna po množini trave. Deteljo je najbolje vselej sušiti v kozolcih, ker se izgubi s preobračanjem preveč deteljnega listja. Na kozolce naj se dene detelja, ko se je na pol posušila.

Spravljanje sena. Seno se sme nakladati le tedaj, kadar je prav dobro suho. To poznamo, če ga vzamemo v roke nekoliko in ga poskušamo pretrgati. Če se vije, še ni dovolj suho. Tudi priporočamo, da se naklada seno, ko je še vroče, da ni odjenjalo. Kaj dobro je tudi, da se nemudoma spelje domov, spravlja z voza v senice ter se trdno pohodi. Paziti moramo, da je senica suha, da ne prihaja v njo soparica iz hleva ali da streha ni raztrgana, kar se žalibog prevečkrat nahaja. Kdor hoče imeti suho, dobro ohranjeno seno, mora za vse to skrbeti. Dobro ohranjeno seno mora imeti lepo, svetlo zeleno barvo in mora biti tudi prijetnega duha. Tako klajo bo živina rada jedla in se tudi dobro redila.

Kako se napravi iz posnetega kislega mleka na najboljši način sir, ki se drži čez zimo? Kislo mleko segrejemo počasi na 35—40 stopinj Celzija pri strani na štedilniku ali v primerno gorki vodi. Med vretjem se včasih rahlo premeša, da se toplota v vseh plasteh zenači. Nad 50 stopinj Celzija se mleko ne sme segreti, da ne dobi zvara (mohant, žmitek, skuta, kisli sir) neprijetnega duha

in nekako lojnatega okusa in da ni presuha, zrnata in pa drobljiva. Tako segreto mleko pustimo nekaj ur, da se zopet shladi in da vsled visoke toplote sirnina bolj zakrknje. Sedaj stresemo vse skupaj v platneno vrečo (iz rjave tkanine, močno sešito in tako veliko, da gre vanjo 50 do 60 litrov mleka) tako, da se sirnina preveč ne razbije. Vrečo pustimo na mizi, ali na kamenitem tlaku, da odteče sirotka, in nato obesimo, da odda sirnina pod pritiskom svoje teže še več sirotke. Če je bila sirnina mehko strnjena, jo pustimo dalje časa viseti in potem stiskamo le 36—48 ur; če je bila trdo strnjena, jo pustimo manj časa viseti in potem stiskamo le 12—24 ur. Stiska se v vreči v najraznovrstnejših stiskalnicah ali če položimo nanjo lesen pokrov, kamenje ali uteži. Stiskati se mora izkrajah rahlo in pritisk polagoma zviševati. Dobljeno zvaro osolimo z 2—3% soli. Navadno vzamemo na 10 kilogramov zvaro četrto kilograma soli, z rokami dobro pregnetemo, da se sol enakomerno razdeli, in nato stlačimo v leseno kad, sod ali slično posodo tako, da ni najti nikjer praznega prostorčka. Neposredno na stlačeno zvaro dene močno platneno cunjjo, ki smo jo namočili v vodi, nanjo pa lesen pokrov in nekaj uteži. Poleti je tudi dobro naliti nanjo nekoliko slane vode, da ne pridejo muhe do zvar in z muhami ogrci; istotako nadrgnimo les posode s soljo. Na ta način ostane zvara sveža in užitna vse leto. Ni potreba, da posodo naenkrat napolnimo, ampak lahko dodamo sveže zvar k starejši, kadar hočemo. Iz kislega mleka tudi lahko napravimo zvarovčke (kvarglje), če tako osoljeno, svežo in staro zvaro oblikujemo v hlebčke po tri do pet dekagramov, posušimo in potem vložimo v primerne zaboje, kjer jih zmivamo dvakrat, kasneje enkrat na teden, s slano vodo, sirotko ali pivom, dokler pod rdečkasto mažo ne dozori, to je, se zmehčajo v 9—12 tednih. Posušeni zvarovčki, ki smo jih napolnili v vreče in obesili pod streho na zelo zračnem, suhem kraju, ostanejo suhi in

nezreli vse leto. Kadar in kolikor jih potrebujemo, jih vzamemo iz vreče, vložimo v zaboj, zmivamo in pustimo, da dozore. Popolnoma zreli so mehki in se pogosto razlezejo, če se ne zaužijejo pravočasno. (Metoda Antona Pevca, deželnega mlekarskega instruktora.)

Kdaj je pomladanska slana nevarna? Ničesar se kmetovalec bolj ne boji kot pomladanske slane. Pri nas pride slana lahko celo prve dni maja. Kadar je vreme oblačno, se ni treba bati slane. Najbolj so podvržene slani, kakor znano, doline in nižine, kjer se nabira vodi podoben mrzel zrak. Zato so slane po Vipavskem bolj navadne nego n. pr. po Krasu. V tržaških bregovih je pomladanska slana nekaj redkega. Najbolje se ubranimo slane, če napravljamo nad vinogradi, sadovnjaki ali nad poljem zgodaj zjutraj gost dim, da ne more solnce prehitro otajati zmrzlih rastlin.

Kako se sušijo smokve? V nekaterih naših krajih raste to južno sadje in gospodarjem tistih krajev so namenjene te vrstice. Kako se delajo »cukrane smokve«? Smokve nabiraj v ta namen popoldne, proti večeru, ko so nekoliko bolj uvele. Doma jih deni v rešeto ali pa v reto in jih moraš tu razgrniti samo v eno plast. Nato najdeš kje kako staro kad, ki služi morda za perilo ali pa tudi za grozdje. Na dno te kadi deni v kaki črepinji ali stari kozici nekoliko žarečega oglja in ga potresi z žlico zmlatega žvepla. Takoj nato deni rešeto s smokvami vrh dima ter ga tu pritrdi. To rešeto ne sme segati seveda do oglja, da se ne zažge. Vrh prvega rešeta se lahko dene drugo, tretje. Kad naj se pogrne potem z lesenim pokrovom ali s kako vrečo. V tem dimu je treba pustiti smokve toliko časa, da popolnoma zbelijo. Če se je oglje pred časom zadušilo, je treba kajenje ponoviti. Okajene smokve se denejo nato na leso in se tu posušijo. Ko so dovolj suhe, se stisnejo v pogačice ter se nabodejo na olupljeno šibico. To je jako priprosto delo, ki ga opravi lahko vsak kmet ali pa tudi vsaka gospodinja brez vsakih stroškov. Kdor ima mnogo

smokev, temu priporočamo, naj si zbije za kajenje zabojev, v katerem pa ne sme biti razpok. V spodnjem delu zaboja so vratca, skozi katera se lahko porine posodica z žarečim ogljem v zabojev. Smokve je treba razgrniti na primerno velike lese, ki naj se spletejo iz tankih šib, iz vrbovja ali žice. Te lese naj se postavijo v zabojev ena vrh druge, in sicer najbolje na kline, ki se položijo na zarezan stebrič, ki je pritrjen na oglu zaboja. Da ne uhaja žvepleni dim iz zaboja, je potreben seveda na vrhu pokrov, ki dobro zapira. Ta dim je namreč ono sredstvo, ki ovira, da se smokve pri sušenju ne pokvarijo. Naše »cukrane smokve« sicer niso tako sladke kakor so dalmatinske in grške, vendar so prav dober prigrizek. Kdor hoče torej napraviti svojim mladim pozimi veselje, ta naj poskusi s sušenjem smokev in gotovo bo opravljal to delo potem vsako leto.

Lep sod dobiš, ako ga najprej dobro z vodo očediš ter nato namažeš nekoliko z oljem. Še lepši nego z oljem dobiš sod s terpentinovo povlako, ki jo napraviš s tem, da raztopiš nad žerjavico en del kolofonije v dveh delih terpentinovega olja. Ta povlaka pa se rabi večinoma pri novih sodih. Obroči se morajo namazati z železnim lakom; z njim dobijo lesketajočo se črno barvo, ki jih varuje rje.

Ako sod na kakem mestu pušča, se ustavi kapljanje najlaže, če se sod zamaže s sledečo zmesjo: Vzame se dva in pol utežna dela čistega loja, dva utežna dela čistega voska in štiri utežne dele svinjske masti ter se vse skupaj raztopi in dobro premeša. Ko se je nekoliko ohladilo, naj se primeša še dva in pol utežna dela pepela in shrani kje na suhem. Kadar se hoče mesto, kjer sod pušča, zamazati, naj se ono mesto najprej skrbno očisti, nato kos zmesí nekoliko nad svečo segreje in z njo namaže.

Plesnive sode moramo oprati najprej z mrzlo vodo in s ščetjo (krtačo) in šele potem z vrelo vodo, kateri se doda nekoliko sode. Če je sod močno plesniv, je pa še boljše, da mu vzamemo eno dno proč ter ga potem po-

oblamo ali ožgemo. Ko mu denemo spet dno, ga izperemo z gorko vodo ter ga nazadnje zaviniamo. Žge se sod najbolje z žganjem, s katerim se znotraj polije.

Kako se odpravi novim sodom okus po lesu. V ta namen napolni sod z apneno vodo, kateri prideni za vsak hektoliter 36 do 40 gramov solitra ali potašla. Čez šest do osem dni izprazni sod, izmivaj ga toliko časa, dokler ne teče iz njega popolnoma čista voda. Delo je končano. Tak sod ne daje potem vinu nikakega okusa.

Sode popleskati z oljnato barvo nikakor ni prav, ker se zadelajo luknjice v lesu, skozi katere mora zrak neobhodno prihajati k tekočini, najsi je vino ali sadjevec. Ne škoduje pa sod popleskati s firnežem, kar bo posebno koristno železnim obročem.

Kako očistiš sode? V sod nalij vroče vode, v kateri je kuhane nekaj moke ali mekin, ter pusti, da nekaj časa stoji. Kadar vodo iztočiš, izgine tudi vsa nečistoba, neugoden duh in plesnoba. Sod nato izpereš še s čisto vodo.

Impregniranje sodov. Zmešaj en del kolofonije, en del parafina in dva dela bencina. Les, ki je napojen (impregniran) s to raztopino, ne vsrkava nobene tekočine. Impregniranje se priporoča posebno za nove sode.

Splesnenje sadnih mezg in odcedkov preprečiš najbolje s tenko plastjo parafina. Parafin raztopi na ognju, ga previdno nalij na že mrzlo mezgo ter zaveži posodo s pergamentnim papirjem. Kadar začneš mezgo uporabljati, parafin odstrani in ga spravi, ker je v isto svrho še vedno porabljiv.

Vlažna stanovanja. Priprost način, da se dožene, ali je stanovanje, ki bi se nam dozdevalo vlažno, res vlažno in našemu zdravju škodljivo, obstoji v tem, da se duri in okna trdno zapro in da se postavi v sobo določeno količino sveže žganega, živega in v prah stolčenega apna. Po 24 urah naj se stehta apno vnovič; ako je postalo apno več nego za en odstotek težje, potem je taka soba, ker je

prevlažna, našemu zdravju v kvar in se ne sme bivati v nji. V taki sobi se morajo vrata in okna odpreti nastežaj, da nastane močan prepih. Poleg tega se mora postaviti v njo peč, ki se potem kuri s koksom.

Kako odstraniš zamašek iz steklenice? Če ti je pri odpiranju ušel zamašek v steklenico, ga dobiš lahkim potom ven, ako vzameš močno vrstico, jo preganeš na sredi ter na ta način nastalo zanko porineš v steklenico. Če plava zamašek na tekočini pokonci, ga ujameš na zanko in s krepkim sunkom potegneš ven. Plava li ležeče, spravi ga s kosom žice v primerno lego. Če je steklenica prazna, zadošča, da obrneš steklenico na vrat, zamašek pride sam v zanko.

Kako odrežeš steklenici grlo? Vzemi dolgo volneno nit, jo namoči v bencinu, malo ožmi ter ovij pet- ali šestkrat okoli stekleničinega grla. Nit zažgi in pusti, da zgori. Nato potopi steklenico z dnom naprej v mrzlo vodo, ki jo je treba že naprej pripraviti. Na mestu, kjer je zgorela nit, počí vrat in je odrezek popolnoma gladek. Treba pa je paziti, da se izpod niti ne cedi bencin, ker bi sicer odrezek ne bil gladek, temveč neenakomeren.

Kako se pečatijo steklenice? Nekateri sežgejo navaden pečatni vosek vrh steklenice, da kaplja potem na zamašek. Tako pečatenje je počasno in tudi mnogo voska se porabi. Boljše je, če pečatni vosek raztopimo in v raztopljeni vosek potaknemo stekleničin vrat. Ker pade lahko, ko se steklenica odpira, mnogo pečatnega voska v vino, je boljše, če rabimo mesto tega posebne kapice iz cina, ki dado steklenici tudi lepšo obliko.

Steklenic, v katerih shranjuješ vino, ne postavlaj v kleti pokonci, ampak jih polagaj na pesku na stran tako, da je vrat do zamaška napolnjen z vinom. Na ta način bo vino ohranilo vedno dober okus. Seveda mora biti zamašek popolnoma snažen, ne pa na primer plesniv.

Kako zamašiš steklenice, napolnjene s kislinami? Steklenice, ki so napolnjene z močnimi kislinami, je najbolje zamašiti z voskom, ker navadne zamaške iz plutovine kisline razjedajo, da se drobijo v prah. Tudi je dobro zamaške iz plutovine vsaj prevleči z voskom ali parafinom.

Steklina. Steklino dobijo največkrat psi. Če pa stekel pes ogrize pse in druge živali, se lahko razvije steklina tudi pri njih. Pa tudi človek lahko zboli na steklosti, ako ga je ogrizel stekel pes. Ravno iz vzroka, ker napada steklina živali in ljudi, je ta kuga grozno nevarna in strašna. Če ugrizne stekel pes ali kaka druga stekla žival človeka ali živinče, se pocedi strupena slina v rano — rana je zastrupljena. Samo na ta način se razvija steklost; sama od sebe, od vročine, mraza, pomanjkanja vode in hrane pa ne pride nikoli. Male ranice, ki le nekoliko krvavijo, so bolj nevarne od velikih. Pri malih ranah pride namreč strup laže v kri kakor pri večjih, močno krvavečih, iz katerih morebiti s krvjo odteče. Dalje so rane na glavi bolj nevarne kakor na rokah, nogah ali na truplu. Za ljudi so najmanj nevarne rane na takih mestih, ki so pokrita z obleko, ker ostane slina na njej. Velika sreča je, da ne zbolijo vsi ljudje in vse živali, katere je ogrizel stekel pes ali kaka druga stekla žival. Izračunali so, da zboli od 100 ugrizenih psov kakih 30 do 50, tudi več ali manj; druge ogrizene domače živali ne zbolijo tako pogosto. Od 100 ugrizenih ljudi jih steče 20 do 25, in sicer le v tem slučaju, ako se niso pravilno zdravili. Stekli človek in stekla žival sta izgubljena, steklost zahteva svojo gotovo žrtev. Ko se je steklost že pokazala, tedaj zdravljenje nič več ne pomaga. Sploh pa postava prepoveduje zdravljenje stekle živine in določa, da se mora pobiti. Ako ugrizne stekel pes človeka ali kako žival, preteče nedoločen čas, preden se prikaže steklost. Ta čas ni pri nobeni kugi tako nedoločen in tako različen kakor ravno pri steklini. Izkušnje so pokazale sledeče: Od 100 obgrizenih živali ali ljudi

zboli 1 v 24 urah, 4 v 14 dneh, 33 v 15—30 dneh, 19 v 31—45 dneh, 10 v 46—60 dneh, 16 v 61—90 dneh, 10 v 3—6 mesecih in 7 še kasneje. Najdalji, doslej znani čas od zastrupljenja pa do prvih pojavov steklosti (doba inkubacije) je znašal 4 leta. Nekateri ljudje so mislili in še danes mislijo, da se prikaže steklina v 9 urah, v 9 dneh, 9 tednih, 9 mesecih ali v 9 letih po okužbi. Vseh teh deveterk so se strašno bali in se jih še dandanes boje! Toda vse te deveterke so čisto nedolžne. Številka devet nima s steklino nič opraviti. Steklina v naših slovenskih krajih ravno ni prepogosta. Da bi se pa ta strašna kuga še bolj omejila, bi bilo treba število psov zmanjšati. Kdor psa neobhodno ne potrebuje, naj ga ne drži. Da se to doseže, bi bilo treba naložiti pasji davek po mestih in po deželi, v vsaki občini. Vrhtega je neobhodno potrebno in tudi po postavi strogo zapovedano pobiti in s kožo vred globoko zakopati vse stekle pse, mačke, volkove, lisice i. dr. Tudi vелеva postava, da se morajo pokončati vsi psi, katere je ogrizel stekel pes ali s katerimi je prišel v dotiko. Tudi vse druge stekle domače živali (govedo, konji) je treba kar najprej pobiti in s kožo vred zakopati. Ako je stekel pes ugriznil konja, govedo, ovco, prašiča, tedaj je prva dva za 4 mesece, ovco in prašiča pa za 3 mesece držati na samem; ko bi pa stekli, jih je treba takoj pokončati. Od steklega psa oklano govedo, ovco ali prašiča je dovoljeno takoj izpočetka — dokler so še popolnoma zdravi — zaklati in meso uživati. Pri psu razločujemo divjo in tiho steklino. Znamenja divje stekline so ta-le: Psi se izpočetka nekako čudno obnašajo. Nevoljni so, nekako leni, gospodarja sicer slušajo, toda neradi. Večkrat se kam skrijejo ali zakopljejo, toda ne ostanejo dolgo na enem mestu, temveč menjavajo prostor. Pozneje skušajo pobešniti z doma. V resnici tudi zbežijo, ako niso trdno priklenjeni, letajo daleč okrog ter grizejo živali, ljudi in nežive stvari, kar jim pride na pot. Glas se jim izpremeni in je bolj podoben

tuljenju nego lajanju. Ko zopet malo k pameti pridejo, se vrnejo domov, sramujejo se svojega početja s tem, da se kam skrijejo in so proti domačim prijazni, kakor da so zdravi. Kmalu pa zopet zbesnijo, letajo okrog, grizejo vse, kar jim pride pod zobe, ne žro navadne hrane, požirajo pa s slastjo mrvo, travo, zemljo, kurja peresa, usnje itd. Vodo pa stekli psi pijo in večkrat tudi čez plavajo. Stekli psi hitro hujšajo, pene se jim cede iz gobca; če so priklenjeni, grizejo z nepopisno divjostjo v verige in palice. Proti koncu življenja jim visi jezik med čeljustima ven, zadnji del telesa postane mrtvouden, da ga vlačijo za seboj; tudi čeljusti otrpnejo, da jih pes ne more več stisniti, čeprav bi rad še popadal in grizel. Pes pogine peti do sedmi dan po začetku bolezni. — Pri tihi steklosti so psi bolj žalostni in topi. Sicer tudi grizejo, tulijo in okoli letajo, vendar ne v toliki meri kakor pri divji steklini. Mrtvoudnost zadnjega dela in spodnje čeljusti nastopi prej in pes tudi prej pogine od tihe kakor od divje stekline. Kadar opazite steklino pri psu, ga morate precej ujeti in varno zapreti. Ako to ne bi bilo brez nevarnosti mogoče, ga morate ustreliti ali ubiti. To je treba takoj naznaniti gosposki. — Stekla mačka je posebno divja, skače nora semtertja, napada ljudi in živali, jih praska in grize. V dveh do treh dneh pogine. — Stekel konj se izkrajja grize in praska na onem mestu, kjer je bil ugrizen. Kasneje grize lestve, jasli, svojo kožo, se meče na tla, rita, bije z nogami, glas se mu prevrže, iz gobca poceja sline, zadnji del mu omrtvi. V štirih do šestih dneh cepne. — Steklo govedo suje z rogovi, koplje z nogami, rjove, poteguje se od jasli, nič ne žre in ne prežvekuje, a vodo pije. Sline mu mršče iz gobca, hitro hujša, vendar še z rogovi suje in rjove. Kmalu zadnji konec otrpne, da ne more več vstati. V šestih do sedmih dneh ga bolezen pokonča. — Stekle ovce in koze so nemirne, skačejo nenavadno in butajo z rogovi. Zammolklo mekečejo, ne žro, oplazne jih mrtvoud, da več ne

vstanejo. V štirih do šestih dneh jih je konec. — Stekli prašiči divje krulijo in razsajajo po svinjaku. Grizejo vse, kar srečajo, tudi ljudi in živali. Stekla prasica ogrize in pomori včasih svoje mladiče; ko jo pa norost malo zapusti, dá mladičem sesati. Mrtvoud zadnjega dela in spodnje čeljusti se kmalu pojavi; v treh do petih dneh pogine stekla svinja. — Ako je ogrizel stekel pes človeka, je treba hitre pomoči, da ne zaleze strup v kri. Če je rana na roki ali nogi, naj se nad rano (proti srcu) trdno preveže s koncem, da kri ne more teči od rane proti srcu in da ne more odpeljati s seboj strupa. Potem naj rano hitro izsesa človek, ki ima čista usta, t. j. ki nima v njih najmanjše ranice ali izpuščaja, ker sicer bi lahko samega sebe ostrupil. Ako se rana ne more izsesati, naj se z nožem razširi, da kri strup ven odplakne. Dobro je tudi rano izprati s kisom, močno lizolovo raztopino, lužom, s slano vodo; še boljše pa je, če se izžge z razbeljenim železom, čistim lizolom ali salmijakovcem. Seveda je treba takoj poslati po zdravnika, ki pa sploh ne more mnogo več storiti, kakor smo ravnokar omenili. — Na Dunaju in v Pešti imajo bolnišnico — Pasterjev zavod, kjer zdravijo s cepljenjem, da ogrizeni ljudje ne zbolijo. Mnogo ljudi so obvarovali v teh zavodih stekline. Kogar je popadel stekel pes, naj se gre precej zdraviti — če mu je le mogoče — v Pasterjev zavod. Ko človek že steče, ne pomaža nobeno zdravljenje več, ker steklina zahteva neizprosno svojo žrtev.

Tekočina, ki razjeda steklo. Rastopi 50 gramov kislega kaliumfluorida v 200 gramih vode ter primešaj 5 gramov kadeče se solne kisline ter 28 gramov žvepleno-kislega kalija. Tekočino namaži s čopičem na steklo. Če hočeš narediti črke, pobarvaj razjedena mesta s svetlika-jočo barvo.

Kdaj gori stenj brez dima in vonja? Stenj za svetilke pomoči pred uporabo v močen jesih in posuši. Če se postopa tako, gori brez dima in brez vonja.

Sredstvo proti stenicam. Raztopi 400 gramov soli in 100 gramov galuna v 1 litru vode. Če s to tekočino dobro namažeš predmete in mesta, kjer tiče stenice, kmalu izginejo.

Kako se z žepno uro določijo strani sveta? Žepno uro vzemi v roko in jo drži vodoravno tako, da kaže mali kazalec proti solncu; nato si pa razdeli v mislih oni del kroga, ki leži med številko 12 in zunanjim koncem malega kazalca, z ravno črto, ki teče iz sredine kazalnice, v dva enaka dela; ta črta ti bo natanko pokazala jug; predpoldnem bo na levi, popoldne na desni strani številke 12. Ko imaš jug, boš ostale tri strani sveta kaj lahko določil.

Ne sadi in ne sej stročnic, kakor fižol in grah, v tako zemljo, ki si jo ravnokar pognojil s hlevskim gnojem, ker drugače rasto te rastline le kvišku, nastavljajo mnogo listja, a obrode le malo. Zato je najbolje, če jih seješ v tako zemljo, ki je bila že poprej za kako drugo rastlino močno pognojena. Če je pusta, jo pognoji s pepelom, in če nimaš tega, raztrosi na vsakih 100 mm² 20 kilogramov Thomasove žilindre.

Strune, to so ličinke poljske pokalice. Podobne so črvom, ki se zaredujejo v moki, le manjše so. Strune glojejo in preščipavajo korenine žita, obgrizujejo kal ter jo uničijo. Posebno škodujejo strune turščici, ovsu, pa tudi drugemu žitu in korenstvu. Strune je težko zatirati. Ker se v rahli zemlji najbolje počutijo, se priporoča, naj se zemlja povalja. Vendar se s tem le malo doseže. Nekateri priporočajo plitvo setev, ki pa tudi dosti ne izda. Strune se najbolje zatirajo krti, rovke in ptiči.

Suša. Če nastopi suša takoj po setvi, tedaj nam rastline počasi in neenakomerno izkalijo. Pri suhem vremenu je rast sploh počasna in če pred cvetjem nič ne dežuje, ostane nam klasje gluho ali jalovo, t. j. brez zrnja. Suša stisne rastline. Ravnotako se ne more nadejati obilnega

zrnja, če je bilo v pričetku rasti mokro vrēme, pozneje pa je nastopila suša. V takih letih dozori žito po sili. V nasprotnem slučaju pa, če je namreč mlado žito trpelo najprej zaradi suše, pred cvetjem pa zaradi obilnega dežja, dozori žito še dobro, toda slama ostane kratka. Najbolj se upirajo suši take rastline, ki so globoko vkoreninjene, kajti s svojimi dolgimi koreninami segajo tako globoko v zemljo, da najdejo še vedno dosti moče, dočim so plitve koreninice že davno ovele. Ker se v globoko obdelani zemlji rastline tudi bolj globoko vkoreninijo, zato je lahko umeti, zakaj vse rastline na globoko obdelanih zemljiščih veliko laže prenašajo in pretrpe sušo, kakor pa na plitvo obdelanih. Proti suši si ne moremo drugače pomagati, kakor da zemljo globlje obdelujemo. Na travnikih lahko odvrčamo škodljivo sušo, če moremo napeljavati vodo iz bližnjega potoka. — Če so zaradi splošne suše pridelki tako poškodovani, da nam je uničenega več kot četrtina skupnega čistega dohodka, lahko prosimo za odpis davka na ta način, kakor če nam žito pozebe. (Glej kazalo pod naslovom: »Žito, če nam pozebe«!)

Zakaj požre marsikatera svinja lastne mladiče?

Vzroki temu so lahko različni. Prav pogosto se dogaja, da zrastejo mladim prašičkom prav ostri zobje. Ko taki prašički sesajo, povzročajo starki neznosne bolečine. Doječa svinja se vsled tega tako razjezi, da prašičke pomori in požre. Da se to prepreči, naj se zobovje mladim prašičkom, dokler sesajo, večkrat preišče, in če se zapazi, da imajo ostre in špičaste zobe, naj se jim isti z ostrimi kleščami za izruvanje žebļev priščipnejo. — Pogosto pa požre starka lastne mladiče tudi radi tega, ker se jo nepravilno krmi in oskrbuje. A največkrat požre mladiče taka svinja, kateri se pokladajo meseni odpadki ali kri. Zato naj se brejim svinjam nikar ne poklada prej omenjena krma in naj se skrbi, da se bo svinja kolikor mogoče veliko gibala na prostem in se pasla.

Bleščeči škrob. Zmelji v fin prah 64 gramov stearina ter ga zmešaj z 1 kg v vodi raztopljenega škroba. Zmes nato posuši in zdrobi; s tem je bleščeči škrob (Glanzstärke) gotov.

Sredstvo proti ščurkom. Enaka dela boraksa in v prah stolčenega sladkorja zmešaj in potresi na mesto, kamor prihajajo ščurki. Če storiš zvečer, najdeš zjutraj polno omamljene golazni, ki jo pomeđi ter vrzi v ogenj. — Ali: Vzemi natronovega boraksa, primešaj malo sladkorja ter zmletega prsnega korenja (kalmusa) in potresi pred luknjicami.

Ali se sme rabiti šota za nasteljo pri prašičih? Da bi se rabilo za nasteljo pri prašičih šoto, ni posebno priporočljivo, dasiravno se jo lahko brez vse skrbi rabi pri konjih in govedih. Že večkrat se je pripetilo, da so po šotni nastelji prašiči zboleli in celo poginili. Posebno pa takrat, ko se drži prašiče vedno zaprte v hlevu, je nevarno, da se polotijo šote, ker jim primanjkuje zemlje, ki jo žro zelo radi. Pa tudi tedaj, ko se jim poklada preveč mehke in mokre klaje, se polotijo šote zelo radi. Prašiči, ki se jih spušča vsak dan na pašo, se nažro peska in zemlje in pri teh se ni treba bati, da bi žrli šoto. Če se že hoče rabiti šoto za nasteljo pri prašičih, ki ostajajo vedno v hlevu, naj se jim dene v hlev pesek ali zemljo. Sploh pa naj se skrbi pri prašičih, ki so vedno zaprti v hlevu, da imajo na razpolago vsaj pesek, zemljo ali pepel, ker je to njihovemu zdravju in lažjemu prebavljanju neobhodno potrebno. Mala množina šote je marsikaterikrat dobro sredstvo proti driski pri prašičih.

Če se novorojenemu teletu zapre. Novorojeno tele mora dobiti na vsak način prvo materino mleko, ki ga mnogi branijo teletu sesati. Tele ima, kadar pride na svet, v črevih klejasto blato, ki se ne izloči, ako ne dobi tele omenjenega mleka. Semtertja pa se dogodi, da se tele ne more očistiti, dasi je prvo mleko sesalo. V takem slučaju

je treba hitre pomoči, sicer je smrt gotova. V ta namen se stolče in skuha nekoliko lanenega semena, temu se primeša 20—25 gramov ali grenke ali Glauberjeve soli in to se vlije teletu naenkrat v gobček. To se mora ponavljati vsako uro tako dolgo, dokler se teletu ne odpre. V zelo hudih slučajih se opisanemu zdravilu pridene poldrug gram stolčene rabarbare. Razen tega naj se s pooljenim prstom kolikor mogoče iztrebi blato iz črevesa in brizga v danko kamelični čaj, kateremu se je pridalo nekoliko milnice (žajfnice) in laškega olja.

Katero tele naj se obdrži za pleme? Neki kmetovalec zatrjuje, da ono, pri katerem se že kar po rojstvu vidi šest do osem čvrsto razvijajočih se zob. Tele, ki kaže le dvoje takih zob, ni za pleme in ga je bolje prodati.

Kako se mora zdraviti vnetje popka pri teletih? Vneti popek je treba umiti s svinčeno vodo in namazati s peklenkim kamnom (lapisom), ki ga pa daje lekarnar samo na recept živinozdravnika. Lapis naj se prej raztopi v vodi. Namesto tega rabimo lahko tudi cinkov vitrijol, katerega raztopimo 8 gramov v 190 gramih vode.

Lišaje pri teletih povzročajo večinoma glivice, ki so se naselile na kožo in se tam dalje razvijajo. Odpravi se jih, ako se umije napadena mesta z zmesjo, obstoječo iz enega dela karbolne kisline in dvajset delov vode, ali pa, ako se jih odrgne s karbolnim oljem, obstoječim iz enega dela karbolne kisline in desetih delov repičnega olja. Bolna teleta naj se loči takoj od zdravih. Bolna teleta naj se postavi na snažen prostor in naj se jih pere vsak dan z milnico (žajfnico), da bodo čista, nato naj se jih dobro odrgne, da se posuše, in nato naj se jih ponovno namaže z omenjeno zmesjo. Če se jih vsak dan zadostno osnaži s ščetjo in se jim nastilja suha stelja, se odpravi lišaj v kratkem. Tudi če se vzame ščet iz korenin in to pomoči v kreolin ter napadena mesta dvakrat na teden z njo odrgne, se lišaj odpravi. Lišaje se prežene tudi z zmesjo, obstoječo iz enega

dela petroleja in treh delov repičnega olja, ako se žival na prejšnji način oriba.

Koliko časa naj dobiva tele mleko? Naši kmetje imajo navado, da odstavijo tele takoj, ko je staro nekoliko tednov. To ni pravo gospodarstvo. Iz telet, ki se že v mladosti zanemarijo, ne bo nikdar pravega goveda. To se je že večkrat preizkušalo. Švicarji dajejo teletu do šestega meseca mleko. Tudi Furlani pustijo tele štiri do pet mesecev sesati. Priporočamo, naj se daje teletu mleko vsaj do dvanajstega tedna. Tu pa ne mislimo tako, kakor dela večina naših gospodarjev, ki pripuščajo v resnici tele h kravi tudi do te starosti, toda šele potem, ko pomolze gospodinja kravo. Ne, če hočemo imeti lepo živino, dajmo teletu vse kravje mleko vsaj do devetega tedna. Šele z devetim tednom začnemo tele lahko polagoma odvajati s tem, da mu odjmljemo polagoma nekoliko mleka. Kar pa odvezamemo pri mleku, moramo nadomestiti z drugo dobro pičo. Seno še ni za tele. Najbolje nadomestimo mleko s posnetim, toda še sladkim mlekom, katêremu se je dodalo nekoliko lanenih tropin. Kdor nima takega mleka, dá lahko teletu ovseno moko. Tudi otrobi so za silo dobri. Ne smejo se pa preveč stančiti z vodo. Seno se móra teletu tudi polagati, toda ne v hrano, marveč bolj zato, da se mu tele polagoma privadi.

Če se noče telica pojati, se priporoča, da jo privežeš poleg bika. Sveže mleko krave, ki se poja, je neki dobro sredstvo, da se telica k pojanju prisili.

Zakaj se tolikokrat povržejo mrtva teleta? Pogosto se zgodi, da se skoti tele mrtvo. Največkrat je temu vzrok, ako se vrši porod predolgo, da se med tem časom tele zaduši vsled pomanjkanja potrebnega zraka. Krivda je velikokrat v tem, da je tele zrastlo v kravi preveliko, čemur je kriva preobilna in dobra krma krave pred rodom. Zlasti telicam ni varno pred otelitvijo dajati pre-dobre hrane, da se lažje stelijo, pač pa se jim ista po-

otelitvi lahko izboljša. Tudi je dobro, da kravo, ki se pripravlja k otelitvi, pametna in skrbna oseba čuva. To pa vselej, najsi bo podnevi ali ponoči. Ako tele v kravi pravilno leži, se navadno itak samo skoti, kvečjemu ga je treba nekoliko potegniti od krave, nato pa vselej skrbeti, da se sluz z gobca kmalu odstrani, sicer ne more dihati. Ravno poslednje je večkrat krivo, da se marsikatero tele zaduši. — Ako pa se občuti, da tele ne leži pravilno v maternici ter se vsled tega ne more odločiti, svetujemo vselej, naj se pokliče izvedenca, najbolje živinozdravnika.

Rdeča tinta. Zmešaj 10 delov kopala, 12 delov terpentinovega olja in 1 del cinobra.

Toča. Najhujša nesreča za poljske in druge sadeže je toča, ker uniči v malo trenutkih ves trud kmetovalcev. Toča privihra najrajši v vročih poletnih popoldnevih. Proti tej strašni šibi ni nobene druge pomoči, kakor ta, da zavarujemo pridelke. Le škoda, da so zavarovalnine ali premije precej visoke, posebno v takih krajih, koder toča pogostoma razsaja. Vendar se tudi v takih krajih izplača zavarovanje žita in drugih rastlin. Če nam je toča pobila najmanj eno četrtino pridelka na parcelah, do štiri hektare velikih, na večjih pa uničila vsaj pridelek od enega hektarja, potem je treba prositi za odpis davka, in sicer v teku osmih dni pri c. kr. okrajnem glavarstvu. V prošnji je treba škodo popisati in prositi, da se kakor hitro mogoče preceni. Če je potolkla toča tik pred žetvijo in če se morajo pridelki prej spraviti, preden pride komisija ogledovat škodo, tedaj je občinski predstojnik dolžan, da on preceni to škodo in da pokliče v posvet dva odbornika in še dva druga zaupra moža iz sosednjih občin. Stroškov za komisijo ne trpijo prizadeti gospodarji, ampak država.

Ako trava na pašnikih slabo raste, naj se pognoji pašnik s Tomaževo žlindro in s kajnitom. Če trava po nekaterih mestih usiha ali če se izgublja, naj se ona mesta dobro povlečejo z brano in obsejejo nato s travnim seme-

nom. Ni ravno neobhodno potrebno, da se travno seme kupi, zadošča le, da se semene pleve, ki izvirajo iz dobrega sena, preseje na reti ali rešetu in poseje ono, kar je padlo skozi rešeto. Po onih mestih, kjer se je trava poizgubila ali kjer jo duši tam rastoči plevel, naj se potroši nekoliko čilskega solitarja ali pa polije nekoliko gnojnice. Po čilskem solitarju in gnojnici trava bujno raste, preraste plevel in ga zaduši. Če se tako ravna, se izboljša travnik v malo letih.

Kako odstraniš travo na vrtnih stezah? Kdor noče, da mu raste trava po vrtnih stezah, naj jo polije z raztopino železne galice ali žvepleno-kislega kalija.

Osuševanje premokrih travnikov. Vlažne lege so pripravne za travnike. Kakor hitro pa raste po travnikih kislja ali ostra trava, na primer raznovrstni šaši, srpice ali celo biček ali loček, munec (mavček) itd., tedaj je travnik premoker ali močviren. Taki travniki dajejo slabo in trdo krmo. Izmed sladkih trav se dobijo po takih travnikih večjidel masnica, pisanka, sladika in kraslika, detelj je pa prav malo ali pa celo nič. Najraje rastejo po mokrih mestih malovredna zelišča, kakor preslica, vodenika, mahovi, kalužnica in druge take rastline, ki so sam plevel in nič drugega. Po takih travnikih tudi gnojenje nič ne izda, dokler ne odpeljemo preobilne vode. Ako je travnik premoker, se moramo vprašati najprej, odkod prihaja voda na travnik in zakaj. Ravno tako važno je pa tudi vprašanje, kam se naj voda odteka, da se travnik zadosti osuši. — Marsikje imamo lege, iz katerih bi se dala voda prav izlahka odpeljati, trebalo bi morda le enega samega jarka, pa bi bilo dobro. Imamo pa tudi take lege, kjer je treba poklicati inženirja, da napravi natančen načrt za jarke. To velja posebno za travniške lege, kjer je prizadetih mnogo gospodarjev. V takih slučajih je najbolje, da se lotimo potrebnega osuševanja z združenimi močmi in da pokličemo na pomoč tudi deželo, če je treba. — Večkrat bi se

travnik popravil, če bi se izravnala struga malega potočiča ali studenca, ki teče po njem ali mimo njega, in ko bi se iztrebilo blato, ki leži na debelo po takih strugah. S takim trebljenjem bi se struga poglobila, voda pa znižala. Včasih bo kazalo nasuti travnike na takih mestih, kjer nam ob povodnjih prihaja deroča voda na travnik, ki prinaša pesek, prod, dračje itd., in zastaja potem na nižjih mestih. Za odvracanje škodljive povodnji se delajo tudi nasipi.

Kako naj se žveplajo trte poleti? Priporočamo sledeče: 1. Žveplati se mora zjutraj, ko se je rosa na trtah posušila. Žveplanje v rosi ne izda mnogo, ker se žveplo v vodi strdi in napravi nekako skorjo, ki se na solncu ne razkroji tako lahko. 2. V opoldanski vročini ne žveplajmo, da ne osmodimo grozdja; večerno žveplanje bo izdalo malo. 3. Trosimo le malo žvepla, ker zaleže to poleti mnogo bolj hitro nego spomladi, dokler ni še take vročine. 4. Če pride kmalu za žveplanjem dež, je bilo naše delo skoraj brezuspešno. Ko se vreme ustanovi, je treba torej žveplanje ponoviti. Vsaj osem ur lepega vremena naj sledi žveplanju. 5. Žveplati je treba ne samo grozdje, ampak tudi mladje, ker napada bolezen vse zelene trtne dele. V nasprotnem slučaju se pojavi bolezen kmalu vnovič na grozdju. Tudi ono žveplo, ki pade na zemljo, koristi, ker se dvigne žvepleni dim, ki se razvija na solncu iz žvepla, proti grozdju in uniči to bolezen. 6. Za žveplanje so najbolj primerni nahrbtni mehovi, ker se z njimi laže dela, a žveplo bolje razpršijo ter ga mnogo prihranijo. — Vinogradniki, ki so zapazili bolezen v vinogradu, naj ne odlašajo preveč z žveplanjem; čim prej se opravi, tem več zaleže.

Kaj moraš storiti, če se v zeleno cepljena trta ni prijela? Človek pride včasih v pravo zadrego, ker ne zna, kaj bi bilo boljše, ali trto vnovič cepiti ali pa pustiti, da rastejo divji poganjki. Ako se obira poganjke in se trta tudi vdrugič ne prime, potem si ob trto, v nasprotnem slučaju

je zamuda za eno leto. Dober svèt je tu dosti vreden. Delati je treba takole: Ako spoznamo dovolj zgodaj (do okoli 10. junija), da se ni trta prijela, požlahtni se na isti mladiki kot prej vdruǵič, če se pa vidi neuspeh bolj pozno, potem je boljše pustiti trto, da se prosto razvija. Ako zraste do prve polovice julija dovolj krepko in se dá do tega časa lubad na mladikah privzdigniti, potem se požlahtni trta v piščalo ali v oko, če pa ni mladje do tega časa dovolj razvito, se pusti trta rasti in se cepi vnovič šele naslednje leto.

Bledica na trtah. Bledico povzročijo lahko razne okolnosti: slaba podlaga, premokra zemlja, preapnena zemlja, pokvarjene korenine, žuželke i. dr. Najbolj so podvržene bledici one trte, ki so cepljene na riparijo sauvage. Mlade trte trpijo od bledice bolj nego stare. Edino sredstvo proti bledici je, da odstranimo vzroke in skrbimo za gnoj. Posebno priporočamo gnojenje s solitrom. Tudi železna galica, ki se razdrobi in potrosi po vinogradu, tupa-tam koristi.

Ali je zasaditi trto navpično ali poševno? Čim bolj navpično zasadimo trto, bolje je, to pa zaradi tega, da pridejo korenine na spodnjem trtnem koncu bolj globoko, potem pa tudi zato, da ne poganja na trtnem čoku toliko vrhnih ali rosnih korenin. Poševno zasajeno trto lahko tudi pokvarimo, kadar obdelujemo vinograd.

Ali se šibi trta, če se joče? Na vsak način. Vsaka izguba soka je obenem izguba moči. Trte, ki so se kasno obrezale in ki so izgubile mnogo soka, ostanejo pogosto čez celo poletje blede. Zato se priporoča, da obrezujemo trte pred zimo ali rano spomladi, da se rana še pred aprilom zasuši. Majhna izguba trtnega soka seveda ne vpliva tako hudo.

Kole cepljenim trtam. Večkrat se zgodi, da sadijo vinogradniki v svoj vinograd cepljene trte, katerim pa ne dado nobene opore, ali pa samo majhno šibico, ki je samo

znamenje, kje naj se trta zasadi. Cepljenka zraste, ako jo dobro oskrbujemo, že prvo leto lahko dva do tri metre visoko, zato ji moramo dati oporo, in sicer dovolj krepko oporo. Najboljše je, če se že pri zasajanju denejo trti navadni vinogradniški koli, ob katere privezujemo trtino mladje. Če se ne dá mladim trtam opore, bo rastlo mladje po tleh in peronospora uniči v kratkem vse listje. Take trte radi tega oslabijo in rade tudi usahnejo. Čim bolj visoko od tal se nahaja mladje, tem manj mu škodi peronospora. Zato kol cepljeni trti že takrat, ko se jo zasaja!

Kakšno apno se mora rabiti za škropljenje trt? Vsako leto se zgodi, da požge ta ali oni posestnik, posebno pri prvem škropljenju, mnogo trtnega mladja. Večinoma prihaja to odtod, ker je rabil pri raztopljeni modre galice staro, deloma posušeno apno, ki ni moglo dovolj ublažiti moč galice. Zato se priporoča, naj rabijo posestniki pri škropljenju dovolj mastno apno, ki se je hranilo pod vodo.

Kozavost na trtah. Če so bile trte koščevce, je najboljše, da se bolni les jeseni odreže in sežge ali pa da se bolni les spomladi odreže in stari les obrezanih in očiščenih trt namaže s 50odstotno raztopljeno železnega vitrijola ali s petodstotno raztopljeno hudičevega olja. Prav je tudi, če se bolno listje oprashi z zmletim žveplom in pozneje zopet z zmletim žveplom, kateremu se je primešalo 20 do 60 odstotkov apnenega prahu. Ko je jeseni listje odpadlo, naj se na trti obviselo odlomi in sežge.

Kadar sadimo cepljene trte, moramo jih za dva, tri prste zagrniti z rahlo zemljo. V nasprotnem slučaju se trte lahko posušijo. Cepič mora biti torej tudi v zemlji! Da pa ni treba trt pregloboko pogrezniti, naj se napravi nad cepičem klobuku podoben kupček iz zemlje, ki bo branil cepič suhote.

Kako se mora ravnati z zmrzlimi trtami. Zmrzle mladike je treba odrezati že pod prvim očesom. Ob svojem času postanejo take mladike sočne, včasih se pokaže na

njih zarod že prvo leto, na vsak način pa narede tako porazane trte dosti dobrega lesa za naslednje leto.

Na katero stran trte stavimo kole? Koli naj se zabodejo na nasprotno stran trte, kakor hočemo pripogibati napenjalce. Če le mogoče, naj pridejo koli na severno stran, ker napravijo na ta način trti manj sence. Vselej pa moramo paziti na to, da pridejo koli v trtno vrsto in ne izven nje, ker bi se s tem obdelovanje zemlje kolikor toliko otežkočilo.

Obiranje trtnega listja, preden začne trta cvesti, ni napačna navada. Seveda se ne sme trte preveč ogoliti. S tem, da se zarod nekoliko razgrne in razpostavi zraku in svetlobi, se bolje oplodi. Posebno dobro je tako delo v mokrih, mrzlih letih. Preobilno obiranje listja se lahko maščuje na dvojen način: s tem, da ne dobi trta brez listja dovolj redilnih snovi za preživljanje grozdja, včasih pa tudi s tem, da napravi toča prav lahko na goli trti občutno škodo.

Kje je treba preščipavati trtno mladje? Pomnimo dobro: Mlado, še nerazvito trtno listje uporabljaja za razvoj redilne snovi, ki jih jemlje iz trte, staro, razvito trtno listje pa nabira in pretvarja redilne snovi (škrob, sladkor itd.) iz zraka. Razvitega listja ne smemo zato odstranjevati, ker bi pomenjalo to slabenje trte. Skrbeti pa moramo za to, da se ne razvija mlado listje, ki krade trti moč. Ko ima torej trta dovolj listja, ji preščipnimo mladje, da se ne bo uporabljala trtna moč za nepotrebne mladike, marveč za napravo grozdja. Samo one mladike, ki jih prihodnje leto narežemo za zarod, naj se pustijo neprikrajšane, da se krepko razvijejo. Važno vprašanje nastane sedaj, ali naj se odstranijo novi zakotni poganjki in kje in kako naj se odstranijo. Dokler so zakotni poganjki še mladi, naj se prikrajšajo nad prvim listom. Ako bi jih popolnoma odstranili, bi lahko pognalo oko na mladiki. Če smo pa pustili, da so se zakotni poganjki bolj močno razvili in se je tudi mnogo

listov na njih že dobro razrastlo, potem ne smemo tako močno krajšati mladja, ker bi s takim delom odvzeli trti tudi razvite liste, za katere je uporabila ta mnogo svoje moči. Na močno razvitih poganjkih je treba pustiti dva do tri liste več nego na mladih. Seveda moramo gledati pri tem, da ne nastane v vinogradu prevelika gošča. Vsi listi morajo priti na svetlo. V temi listi ne samo, da ne delujejo, marveč uporabljajo dostikrat celo živež onih listov, ki se nahajajo na svetlem. Čim bolj razdaljene so torej trtne vrste, bolj dolgo mladje lahko pustimo trtam in ga manj preščipujemo.

Setev turščice. Turščica ali kuruza je občutljiva proti mrazu, zaraditega jo sejemo pozno spomladi, ko se je zemlja že dosti segrela. Če jo sejemo prezgodaj, nam kali tako počasi in raste tako slabo, da jo prehitijo v rasti pozneje sejana turščica. Po naših krajih sejemo turščico meseca malega travna. Zgodnje vrste sejemo meseca rožnika. Na Goriškem se dá činkvantin celó po strnišču sejati, tako kakor pri nas ajda. Za turščico je treba zemljo dobro in globoko obdelati. To je glavni pogoj, ako hočemo veliko pridelati. Dotično njivo je treba že jeseni globoko preorati, da zemlja dobro prezebe. Če treba, naj se spomladi še enkrat preorje. Pomladnja ral je potrebna kakor hitro ozelene brazde, kajti njiva se mora očistiti plevela, da je pripravna za setev. Če pridelujemo turščico po rdeči detelji, ali če sejemo činkvantin po strnišču, zadostuje ena sama brazda. Turščica zahteva močno gnojenje s hlevskim gnojem. Jako dobro ji ustrezemo tudi z gnojnico in s stranišnim gnojem. Ako ni zemlja dosti gnojna, je dobro dodati sledeča umetna gnojila: 250 kg superfosfata in 200 kg žveplenokislega amonijaka za 1 ha. Ako primanjkuje kalija, naj se gnoji tudi z žveplenokislím kalijem (250 kg) ali pa s kajnitom (10 metrskih stotov), katerega pa kaže podorati že k prejšnji rastlini. Turščico je treba sejati o toplem in suhem vremenu. V mokro zemljo je ne smemo spraviti, ker ji

moča škoduje ob setvi. Za seme je treba odbrati najlepše zrnje, ki se nahaja na pravilno razvitih in popolnoma dozorelih klasih. Skrbeti moramo za potrebno seme že jeseni, ko spravljamo turščico. Takrat je treba odbirati najlepše klase, ki naj se shranijo do pomladi na suhem prostoru. Sredi klasa se nahaja najbolj razvito zrnje, zaradi tega se tudi to zrnje najrajši odbira za seme. Ko bi pri drugem žitu tako skrbno odbirali seme, bi se dalo kmalu izboljšati v svojih lastnostih. Turščico sejemo na široko ali, kar je veliko bolj pametno, v vrste. Te vrste delamo po 2 čevlja narazen (65 do 75 cm). Če sadimo med turščico buče, fižol, repo itd., moramo delati širše vrste, pri drobni turščici pa ožje. V vrstah sejemo turščico v kupčke, ki so poldrug čevelj (45 cm) vsaksebi. Potrebne vrste si lahko zaznamujemo z razčrtalnikom ali markerjem ali pa tudi z vrvico. Po teh vrstah se naj sadi turščica slično kakor fižol. Z motiko se delajo namreč male jamice; v te se namečejo po 3 do 4 zrnca. Turščica se dá tudi za vsako drugo brazdo podorati, da jo spravimo v vrste. Važno je pa pri setvi to, da ne pride zrnje pregloboko v zemljo, ampak kvečjemu dober palec globoko (3 do 5 cm). Za 1 ha potrebujemo 20 do 40 litrov semena, debele nekoliko več kakor drobne.

Kako se oskrbuje turščica? Da nam turščica dobro obrodi, jo moramo pridno oskrbovati in dobro varovati njenih škodljivcev. Najprej je treba odganjati vrane, ki se rade v celih jatah usedajo na take njive, kjer smo sejali turščico, da brskajo po zrnju. Če ni turščica povsod vzknila, naj se prazna mesta hitro podsejejo, in sicer s semenom, katerega kaže čez noč namočiti, da prej vzkali. Mlado turščico je treba okopati, kakor hitro se pokaže plevel. Prvič jo okopavamo, ko je malo ped visoka, če treba, pa tudi že prej. Prva kop bodi plitva in se naj izvrši na rokah. Če je turščica slabotna, ji prav zelo ustrezemo, če jo ob deževnem vremenu zalijemo z gnojnico ali straniščnico. Izvrstno vpliva tudi čilski solitar, ki se raztrosi po vrhu (200 kg za

1 ha). Turščico je treba potem še enkrat okopati in nazadnje osuti. Drugič jo okopljemo, ko je čevelj visoka. Pri tej priliki porijemo tudi vse pregado stoječe rastline in potrgamo vse stranske obrastke, ki poganjajo iz spodnjih kolenc. Ko zraste turščica do kolena visoko, jo je treba osuti. S tem delom moramo biti gotovi, preden se prikaže lat. — Po nekaterih krajih je navada, da obžinjajo turščico med zorenjem, in sicer na ta način, da porežejo (skrajšajo ali obsekajo) vrhe do zgornjega klasu. Tako ravnanje je opravičeno tam, kjer turščica težko ali počasi zori. — Veliko škodo pri turščici nam delajo vrane in srake, ki kljujejo klasje ob času zorenja. Te živali moramo odganjati s puško in drugimi strašili. Pobite vrane in srake kaže obešati na droge, ki se naj razpostavijo po njivi. Dobro je tudi, da se namaže turščično listje okoli njive z apnenim beležem in da se napne okrog in okrog njive vrhica, na katero se obešajo svetle reči, na primer steklene črepinje, odrezki pločevine itd. Turščični pridelek kvarijo močno tudi črvi in strune. V nekaterih letih trpi turščica veliko pred gosenico prosene večče, ki vrta in razjeda steblo in klasje. Včasih nastopi ta črv, znan tudi pod imenom biljek, v toliki meri, da se turščica polomi in obleži brez sadu na tleh. Nevarne so turščici tudi korenske uši, pred katerimi se še najbolj varujemo s pravilnim kolobarjenjem in dobrim gnojenjem.

Spravljanje turščice in njen pridelek. Zgodnja turščica zori kmalu po Malem Šmarnu, navadno pa dobrih štirinajst dni pozneje. Turščica naj se potrga, kadar se krovno listje posuši in kadar postane zrnje tako trdo, da se ne dá zlahka opraskati z nohtom. V tem času se zrnje lepo sveti in ima svojo značilno barvo. Ako trgamo turščico prezgodaj, nam zrnje rado plesni; plesen se rada prime tudi take turščice, katero smo spravljali ob vlažnem vremenu. Zaraditega se mora trgati turščica ob suhem vremenu. Ker ne dozori vse klasje hkrati, je prav, če potrgamo najprej

popolnoma zrelo klasje in pustimo drugo klasje še dozoreti. Priporoča se, da odbiramo semensko turščico že na njivi, ker se po razvoju cele rastline laže sodi na dobre lastnosti semena. Klasje za seme je treba jemati od takih rastlin, ki so najbolj dozorele in katere imajo največ in najlepšega klasja. Potrgane storže moramo še tisti dan zličkati, ker se nam sicer ugrejejo, ako leže na kupu. Pri ličkanju jim potrgamo vse krovno listje ali pa puščamo na vsakem klasu po tri liste, da povezujemo po dva in dva klasa skupaj in jih obešamo potem na zračne kraje. Za seme odbrane klase je treba vselej povezati in obesiti. Turščico obešamo v podstrešju na vodoravnih drogih ali pa v takozvanih kitah. Turšična stebela porežemo ob suhem vremenu in jih spravljamo v kozolce, da se tam sušijo. Če nimamo kozolcev, jih je treba sušiti na njivi, najbolje v snopih, ki se postavijo v pokončne razstavke. — Kó je klasje popolnoma suho, ga je treba zružiti. Naši gospodarji sušijo turščico pomalem tudi na peči, da jo prej zružijo. Turščico ružimo z rokami ali s strojem, nalašč za to pripravljenim. — Na 1 ha se pridela po 20 do 70 hl zrnja, povprek 30 hl, in 30 do 50 metrskih stotov slame. 1 hl turščice tehta 70 do 80 kg, drobne pa 80 do 88 kg. — Po naših krajih pridelujemo med turščico tudi fižol in buče; na ta način dobimo lepe postranske pridelke. Na 1 ha se lahko pridela do 5 hl fižola in več voz buč.

Kaj se ne sme umoriti? V francoskih šolskih knjigah stoji: Jež. Živi večinoma od miši, majhnih glodavcev, polžev in žuželk, torej od živali, ki so kmetijstvu škodljive, Ježa torej ne umorite! Krastača: prava kmetova pomagalka. Vsaka uniči 20—30 žuželk v uri. Ne morite krastač! Ptiči: Vsaka dežela ima vsako leto radi žuželk velike izgube. Ptiči so edini njihovi sovražniki, ki jih lahko popolnoma potrebiyo. Oni zobljejo v veliki množini gosenice in pomagajo s tem kmetu in sadjarju. Pustite gnezda pri miru! Polonica je največje poljedelčevo in vrtnarjevo ve-

selje, ker uniči velike množine listnih uši po rastlinah. Prizanašajte polonici!

Protí ušem po listju vrtnih rož in drugih rastlin. Da je ta mrčes silno škodljiv rastlinam, ker jim pije sok in se strašno hitro množi, je dobro znano vrtnarjem in prijateljem raznih cvetic, ki pa tudi vedo, da se priporoča proti temu mrčesu mnogo pripomočkov, ki nič ne pomagajo. Sledeče sredstvo je zanesljivo: Mrtva riba naj se pusti v skledi vode toliko časa, da voda prav zelo smrdi. S to vodo naj se poškropi ušiva rastlina. Če se to par dni zaporedoma stori, se pomori mrčes brez škode rastlini. Treba pa je seveda nesti tako poškropljeno rastlino vun na zrak, da smrad izgine.

Kako preženeš živini uši? Dobro sredstvo, pregnati živini uši, je zmes petroleja in vode, v kateri je raztopljeno milo. 125 gramov navadnega mila raztopi v 2½ litra dežnice in pusti na ognju zavreti. Vrelo vodo zlij v posodo, v kateri je že 5 litrov petroleja. Zmes mešaj 4 do 5 minut ter jo pusti, da se ohladi. Kadar hočeš tekočino uporabljati, jo zmešaj 1 del z 9 deli vode ter peri s krpo ali krtačico dotične dele živine.

Zanesljivo sredstvo je tudi Kapčevo olje, ki živad gotovo odstrani ter ni škodljivo, če se živina liže.

Veha na vinski posodi se mora spomladi, ko se začne klet razgrevati, nekoliko bolj rahlo zataktniti. V gorki kleti se namreč vino raztegne in če ima v sodu premajhen prostor, mora vun. Ako je sod močno zabiti, se napravi v sodu hud pritisk, ki lahko povzroči, da se sod razleti. Zato moramo biti previdni, ko zatikamo spomladi posodo, polno vina. Rajši izgubimo en liter vina, nego cel hektoliter in še sod povrhu.

Kako odvijesh vijak? Vijak, ki ga ne moreš odviti iz lesa, ker pretrdno tiči, lahko izviješ, če držiš na njem pripraven kos razbeljenega železa ter pustiš, da se vijak raz-

greje in zopet ohladi. Vijak se pri razgretju razširi ter se da ohlajen lahko izviti.

Vnetje kravjega vimena prizadeva včasih našim gospodarjem veliko škodo. Če krava, ki daje v zdravem stanju po 15 litrov mleka na dan, ne molze 3—4 tedne nič, če ni morebiti nikoli več za molžo dobra, si pač lahko izračunamo gospodarsko škodo. Vnetica vimena (naši kmetovalci imenujejo to bolezen »volčič« ali »sajevec na vimenu«) se pojavlja pri vseh plemenih naše domače živine, toda najrajši pri kravi. Navadno se vname vime kmalu po porodu ali po odstavi teleta; vendar utegne nastopiti tudi vsak drug čas. Vnetje kravjega vimena je dvojno: 1. Zunanje (površno), in 2. notranje vnetje v vimenu ali v žlezi sami. Pri zunanji vnetici oteče površno in naenkrat celo vime (samo koža); oteklina se razprostira včasih od vimena tudi pod trebuh. Koža je nekoliko napeta, vroča, rdeča in se sveti. Oteklina je vodenična, t. j. če jo pritismo s prstom, nastane jamica, ki ne izgine tako hitro. Poleg tega je oteklina mehka, nikoli trda, kakor pri notranjem vnetju vimena. Mleko vnetega vimena se sicer nekoliko pomanjša, vendar pa ni nikdar izpremenjeno in pokvarjeno, kakor pri drugi vrsti vnetice. Krava ne kaže nič bolezenskih znakov, rada žre in prežvekuje kakor navadno. Površno vnetje izgine kmalu in ga navadno ni treba zdraviti. Kvečjemu damo kravi nekoliko Glavberjeve ali grenke soli, da gre lažje blato od nje. Vime pa namažemo s surovim, neosoljenim maslom ali devljemo nanj obkladke od okisane vode ali Burove raztopljin. — Notranje vnetje je pa nevarnejše. Tu oboli le ena četrt, kvečjemu pol vimena, le v prav redkih slučajih celo vime. Navadno oboli zadnji del vimena večkrat kakor sprednji. Vzroki so: Vsa-kovrstna poškodovanja in nalezljivost (kužnina). Vime se lahko vname, ako se suje, rani, stiska, udari, ako tele preveč z glavo buta, ako se prehladi na prepihu ali na mrzlih tleh, ako ga razje scalnica in blato in ako se vime

po odstavi teleta popolnoma ne izmolze. Ako je kužnina vzrok vnetja, prenese lahko dekla, ki je prej molzla bolno kravo, strupeno snov na zdravo vime, posebno kadar je nekoliko ranjeno. Kužno vnetje vimena se prepreči, če se pred porodom izmiva vime, posebno pa seski, vsak dan z lizolovo vodo. Vneto vime je močno oteklo, jako boleče, trdo, precej toplo ali ne prevroče. Že v pričetku je mleko izpremenjeno, pokvarjeno, belkasto - vodeno, rjavkasto, rjavkasto-krvavo; kasneje pride iz seskov pri molži samo nekoliko kalne, gnojne, grde in smrdeče tekočine. Krava z bolnim vimenom dobi malo vročico, slabo žre, ne prežvekuje, mnogo leži in stoji široko z zadnjima nogama. Pri zdravljenju je glavno pravilo, da se seski vnetega dela vimena vsako uro do zadnje kaplje izmolzejo. Napačna je misel, kaj bom molzla, saj ni nič mleka. Ako zaostajajo te rjavkastordeče kapljice v vimenu, tedaj ga dražijo, da se vnetje vedno bolj širi. Molsti se mora previdno in seske samo stiskati, ne pa za nje vleči; da preveč ne bolijo, jih namaži z mastjo. Nikdar se ne sme izmolžavati na tla, ampak v posodo. Na tla izmolžena tekočina bi se namreč zanesla lahko z nasteljo k drugi kravi in bi pri nji povzročila vnetico vimena. Dalje moramo skrbeti, da se tekočina v vimenu čimprej posuši. V ta namen kravo slabeje krmimo in ji dajemo večkrat po $\frac{1}{3}$ — $\frac{1}{2}$ Glavberjeve soli. Prvih 6 do 12 ur ob pričetku vnetice napravljamo na vime obkladke z okisano vodo ali z Burovo raztoplino; te obkladke izpreminjamo vsake pol ure ali še večkrat. Pozneje začnemo vime mazati z mazilom 1 dela kreolina (ali karbolne kisline) in 15 delov glicerina. Še boljša pa je za mazanje mast, ki se dobi v lekarni po sledečem receptu: Acid. boric., Ol Hyosc. ana 10·0, Camph. trit. 15·0, Adip. suill. 140·0. V sili mažemo vime z oljem, z neosoljenim surovim maslom ali z neosoljeno mastjo. Zraven mazanja se pričvrsti na vime toplo, kuhano laneno seme, ki se vselej obnovi, ko se začne hladiti. Mesto tega izmivamo vime

z goriko ječmenovo ali s popeljnovo vodo; po vsakem izmivanju ga moramo izbrisati, da se ne prehladi. Dobra in koristna je tudi soparica, ki vleče na vime. V to svrho denemo v škafo senapirja, različnih rož in polijemo z vrelo vodo, postavimo pod vime in pokrijemo kravo z odejo, ki sega na obeh straneh skoraj do tal. Na vsak način je umestno podvezati oteklo vime z rjuho, a med rjuho in vime naložiti prediva. Ko začne zopet pravo mleko teči iz seskov, pustimo zdravila ter vime samo še mečkajmo, pritiskajmo in gladimo (masirajmo). Pri tako natančnem in točno izvršenem zdravljenju se smemo nadejati, da ozdravi vime v dveh do treh tednih. Če se pa vse to ne izvrši natanko ali če se začne prepozno zdraviti, pa se vime ne ozdravi popolnoma, utegne sesek oglušiti ter začne dajati mleko šele po prihodnji storitvi, semtertja pa za vedno ogluši. Včasih se tudi vime (žleza) strdi, da ne more prav nič mleka izločevati. Tudi pri ovci opažamo zunanje in notranje vnetje vimena, ki ima iste znake in se zdravi enako kakor vnetica kravjega vimena. Razentega pa dobijo ovce včasih neko nalezljivo snetivo vnetico vimena. Na vimenu se prikažejo višnjeve in temnovišnjeve pege; ta del vimena postane neobčutljiv. Vodenične otekline se razprostro od vimena pod trebuh. Zdravljenje je brezuspešno, vse obbolele ovce poginejo v 3 do 5 dneh. Kjer se ne more zdraviti, naj se vsaj skrbi, da te kužne vnetice ne dobijo vse ovce. V to svrho naj se premestijo zdrave ovce v drug hlev. Pri kobilah, ki se dobro krmijo, a malo gibljejo, lahko oteče vime nekoliko dni po skotitvi, a včasih tudi po odstavi žrebet. Vnetje pa je čisto nedolžno. Kobila naj se nekoliko dni bolj pičlo hrani, v pitno vodo naj dobiva grenke ali Glavberjeve soli, giblje naj se in vime namaže z oljem, pa je kmalu zopet vse v redu.

Omij kravam vime! Da se kravam vime ne umaže z blatom in s scalnico, moraš skrbeti, da bo nastelja vedno snažna in suha. Da pa ostane nastelja pod živaljo snažna in

suha, je treba, da živalsko blato sproti odstraniš izpod živali in mokro nasteljo pokriješ s suho. Ako pa si je krava vkljub temu umazala vime, pojdi in umij vime z mlačno vodo in ga nato osuši z mehko ruto, ker drugače razpoka koža.

Pri kateri toplini so vina najokusnejša? Vino sestoji, kakor vemo, iz mnogih sestavin in vsaka izmed njih prihaja do največje veljave pri gotovi stopinji toplote. Dasi so te topline različne, nas vendar uči že stara izkušnja, ki jo potrjujejo najnovejše preiskave strokovnjakov, da je belo vino za okus najboljše, če ima 11, rdeče pa, če ima 16,5 stopinj Celzija. To je za vinsko kupčijo važno.

Kdor hoče shraniti vino čez poletje, a nima dovolj časa za to, da bi z vinom pravilno ravnal, ta naj spravi vino vsaj v hladno in zračno klet in naj položi sod na podkladje tako, da bo voha nekoliko obrnjena na stran. Če sod tako leži, bo voha, ker sega v vino, vedno z vinom napojena in taka voha zapira sod tako kakor doga. Na ta način se ne posuši preveč vina, a obenem se tudi prepreči, da se ne poloti vina kan ali cik. Da pa ne bo čep ali voha vlekla ali puščala, mora biti iz trdega lesa in tako izdelana, da dobro in brez ovoja zapira luknjo. Ne čep in ne voha se ne sme oviti s predivom, kunjjo ali koruznim lubjem, ker to je pogosto vzrok, da vino v sodu cikne. Če sega namreč kunjja ali kaka druga tej podobna tvarina v vino, vleče ta vino iz sode ravnoliko, kakor vleče stenj pri svetilki olje ali petrolej vase. Ko pa pride vino po kunjji na zrak, se skisa, in ker je v neposredni dotiki z vinom v sodu, cikne tudi to. Če voha ali čep dobro ne zapirata, naj se ju gladko obreže; če pa vkljub temu še ne zapirata dobro, naj se okrog njiju dobro zamaže z lojem. Kdor se na oskrbovanje vina razume in ima čas za to, naj hrani vedno nekoliko vina za dolivanje v steklenicah ali pa v manjših sodčkih in naj vino vsakih osem ali štirinajst dni dolije. Ko se hoče vino, ki je v polnem sodu, pokušati,

naj se dobro pazi, da bo natega snažna. Najboljša natega je steklena. Ko se je pokušnja vzela, naj se sod čim prej napolni in zopet neprodušno zamaši.

Kaj je treba napraviti z vinom, ki je po pretakanju zrujavelo in se zgostilo ali zjedlo? Vino, ki je bilo na drožeh, ki pa je bilo napravljeno iz deloma gnilega grozdja, ostane, če ni prišlo z zrakom v dotiko, takšno, kakor vsako drugo vino iz zdravega grozdja, ko se pa pretoči v drug nezažveplan sod, se pa spremeni oziroma porjavi in zjeter dobi nekak zoprni okus, posebno če se je pretakalo z brentami. Ako imaš na razpolago precejevalnik na pritisk, ga precedi takoj. Da pa ne pride precejeno vino preveč v dotiko z zrakom in da vnovič ne zrujavi, napravi poprej, preden se lotiš precejevanja, raztopljino natronovega bisulita (na vsak hektoliter kvečjemu po pet gramov) in jo zlij v sod, kamor hočeš vino pretočiti. Ako ima vino premalo kisline, mu dodaj obenem nekoliko vinske kisline, ki jo raztopiš poprej v mali množini vode ali pa v vinu. Dodati pa smeš na vsak hektoliter kvečjemu en gram vinske kisline. Ko je sod napolnjen s precejanim vinom, ga zamaši dobro z veho in ga pusti par tednov pri miru. Če pa nimaš precejevalnika na pritisk, pretoči porjavelo vino z brentami v drug sod. Ko si nalil v prazen sod kakih petdeset litrov vina, zlij v sod raztopljino natronovega bisulita, in če manjka vinu kisline, tudi raztopljino vinske kisline. Ker pa se mora čistiti tako vino tudi s čistili, pripravi že pred pretakanjem primerno čistilo in ga zlij, ko je vina do polovice v sodu, v sod, kamor ga pretakaš. Preden napolniš sod z vinom popolnoma, vzemi kak snažen drog in vino v sodu prav dobro premešaj, napolni ga do vrha, dobro zavehaj ter ga pusti pri miru teden dni ali še več časa. Ko se vino učisti, ga pretoči na čisto.

Predn se vino pretaka, je dobro, da se sežge v kleti nekoliko žvepla, ker se z žveplnim dimom pomore vse škodljive glivice, ki bi lahko dospele med pretakanjem

z zrakom v vino. V ta namen naj se pred pretakanjem okna neprodušno zapro in razpoke zadela s papirjem. Nato naj se vzame stara kozica, ki se napolni z žerjavico ter naj se postavi na tako mesto v kleti, kjer ni nevarno, da bi se kaj vžgalo. Potem naj se natrosi na žerjavico nekoliko žvepla in se gre iz kleti ter zapre vrata za seboj. Klet naj se pušči zaprta vsaj dvanajst ur. Preden se prične s pretakanjem, naj se odpro vrata in okna nastezaj, da se klet najpoprej dodobra prezrači in nato naj se začne s pretakanjem.

Vlečljivo vino. Ako se vino ni učistilo in teče tiho kakor olje, naj se takoj pretoči v drug in močno z žveplom zakajen sod. Ko se pretaka, naj se pred izlivanjem v sod pusti, da teče iz soda po pipi na kako gostejše rešeto, ali pa naj se, ko je brenta polna, preliva iz ene brente v drugo, da se nekako raztrga in speni. Če le mogoče, naj se mu doda tudi 3—5 gramov tanina na vsak hektoliter.

Pretakanje črnega vina. Črno vino se mora pretakati drugače nego belo. Črno vino mora biti okusno, primerno trpkostno in mora imeti primerno barvo. Ako deluje na mlado vino zrak, postane prijetnejše in zlahknejše, drugače pa škoduje zrak barvilu in trpkosti vina, ki se nahaja v črnih vinih. Zato naj se pretaka črno vino le toliko, da se ohrani čisto in da bo stanovitno. Skrbi naj se, da bo sod vedno poln in neprodirno zavehan. Če je le mogoče, naj se ne čisti s čistili, ampak naj se pusti, da se učisti samoobsebi. Ko se je po trgatvi učistilo, naj se pretoči takoj na čisto, ker če ostane na drožah, postane rado kalno. Črno vino je zelo občutljivo: dovolj je, če udarimo v kleti močno s kladivom — takoj se zblodi. Če postane kalno, pa izgubi takoj na barvi. Iz tega vzroka se tudi ne sme hraniti črno vino v kletih, ki so blizu železnic in cest, na katerih je velik promet.

Čiščenje vina z beljakom. Kakor je že znano, je jajčni beljak snov, ki se enako kakor ribji klej in želatina

spoji v vinu s taninom v neraztopno oborino, ki je izkrajaj kot nekaka rahla pena. Radi te lastnosti je jajčni beljak izvrstno sredstvo za čiščenje vin, ima pa obenem še marsikatero druge prednosti pred ribjim klejem in želatino. Jajčni beljak je namreč cenejši od poslednjih, in kar je glavno pri njem, je to, da se lahko čistijo z njim najboljša in najfinejša vina brez strahu, da bi izgubila le količikaj svojega boketa ali dišave. Kako se torej čisti vino z beljekom? Navadno se jajce razbije, loči rumenjaka od beljaka in se rabi potem poslednji naravnost za čiščenje vin. Veliko bolje pa je, če se poprej pripravi na pravilen način. Najbolje je, ako se stepe v sneg in pusti potem nekoliko časa, da se pena razteče. Ko se pa jajčni beljak tolče za čiščenje vina, se ne sme rabiti za to železna posoda, ker bi lahko dospelo v beljak toliko železa, da bi z njim čiščeno vino počrnelo ali zatemnelo. Najbolje je, če se pretepe beljak z brezovo šibico ali metlico. Potem, ko se je beljak stepel v sneg in se pozneje razlezel, se kar razredči z vinom in porabi za čiščenje vina. Za čiščenje zdravega belega vina naj se vzame za vsak hektoliter eno do tri, za črno eno do štiri srednje velika kokošja jajca. Opozoriti pa moramo, da se vinu dostavljeni beljak ne izloči iz vina, kakor se ne izloči nitj ribji klej nitj želatina, ako ima vino v sebi dovolj tanina ali čreslovine. Da pa nima vino dovolj tanina, spoznamo najlažje, ako par dni pozneje pogledamo vino, kateremu smo dodali beljaka. Če ostane vino po dodatku beljaka čisto, je znamenje, da ni v njem dovolj tanina, če se je pa močno zgostilo, ga je v njem dovolj. V prvem slučaju se lahko pomaga s tem, da se doda vinu naravnost na vsak hektoliter 1 do 3 grame čreslovine (čistega tanina). Beljak, ki se prej ni oboril, se obori po dodatku čreslovine in se nato izloči. V nekaterih slučajih se priporoča vzeti za čiščenje vina namesto svežega, posušen beljak, ki se nahaja v kupčiji v obliki belega prahu. Ta prah se kar

raztopi v vodi in porabi potem za čiščenje. Za vsak hektoliter naj se vzame 2 do 8 gramov tega prahu.

Druco pretakanje vina se mora vršiti meseca aprila, preden se je klet razgrela. Najbolje je pretakati ob lepem vremenu, ker se drožje v takem vremenu v sodu ne vzdiguje. Luna pa ne vpliva na pretakanje, kakor trdijo nekateri.

Motno vino. Po pretakanju postane vsako vino motno, posebno pa mlada vina, ker imajo v sebi še mnogo beljakovine. Ta beljakovina se je namreč spojila pri pretakanju z zrakom in se je radi tega strdila. Strjena beljakovina pa se začne kmalu v vinu polegati in povleče s seboj tudi drugo nesnago na dno posode. Raditega lahko rečemo, da moremo s pomočjo pretakanja čistiti vino. Ako se pa noče vino po pretakanju dolgo časa čistiti, je to znamenje, da se nahaja v nem še sladkor, ki se z vrenjem še ni razkrojil. Tako vino se očisti v kratkem samo, ako ga denemo v bolj gorko klet, kjer se vrenje pospeši.

Duh po žveplenem vodikom v vinu. Takemu vinu pravimo, da diši po gnilih jajcih. Navadno prihaja ta duh od žvepla, s katerim se žveplajo trte v vinogradih, dostikrat pa tudi od močno z žveplom zakajenih sodov. Celo iz drožja, ki se začne v vinu razkrajati, se dostikrat razvije. Tako vino je treba pretočiti skozi kotlovinast lij ali pa se mora dati v lesen lij nekaj kotlovinastih pokrivač. Kotlovina se zveže z žveplnim vodikom in s tem se vzame vinu neprijeten duh. Med pretakanjem se mora lij ali pokrivače večkrat obrisati.

Kdor hoče imeti poleti šumeče vino, naj ga dene pozimi v steklenice. Tako vino bo seveda napravljalo v steklenici goščo. Ogljenčeva kislina pa napravi vino poleti jako okusno in osvežujoče.

Neškodljivo barvilo za bela vina. Neškodljivo barvilo za bela vina se napravi iz navadnega sladkorja. Sladkor se stopi in se potem tako dolgo previdno meša, dokler se

ne ugreje in ne postane bolj temen. Sladkorja pa ne smeš prehitro razgreti, da ne postane preveč grenak. Mešati ga moraš tako dolgo, dokler ne postane ves temnorjav. Kosček te temnorjave tvarine deni v belo vino, ki dobi kmalu ono lepo zlatorumeno barvo.

Kako spoznaš, da je črno vino umetno barvano? V vino pomoči mrvico kruha, vzemi jo ven ter jo vrzi v kozarec, v katerem je na dnu nekaj čiste vode. Če je vino umetno barvano, postane voda t a k o j vijoličasta, če pa ima vino naravno barvo, traja četrť ure, preden se voda pobarva.

Kako odpomoreš, da voda ne zmrzne? Prilij vodi 10 odstotkov glicerina in voda ne zmrzne. Koristno za lastnike acetilenovih aparatov!

Kako se poizkusi voda, če je dobra ali ne? Vodo, katero hočeš preizkusiti, deni v stekleničico, dodaj ji kosček sladkorja ter nato zamaši steklenico. Pusti jo tako nekaj dni na svetlem. Ako dobi prej čista voda mlečnato barvo, potem gotovo ni dobra.

Cepilni vosek. Zmešaj in raztopi 1 del rumenega voska, 2 dela smole, 1 del terpentina in nekoliko svinjske masti. Ko se zmes nekoliko ohladi, jo zvaljaj na kamniti plošči v stožce.

Če hočeš dobiti vztrajne vreče, vzemi kakih 14 litrov vode, vrzi vanjo 1 kilogram zdrobljene hrastove skorje, deni nad ogenj in pusti, da se dobro skuha. V to raztopljino deni platno, iz katerega nameravaš sešiti vreče in ga pusti v njej kakih 20 ur. Nato potegni platno iz raztopljine, operi ga v čisti vodi in ga deni sušit. Če ravnaš s platnom na ta način, se napoji z ono snovjo, ki se nahaja v hrastovi skorji, t. j. s čreslovino ali s taninom. Vreče, izgotovljene iz takega platna, ne splesnijo zlepa, so bolj trdne in vztrajne.

Da zaznamuješ vreče, porabiš v to svrho lahko vsako oljnato barvo, vendar je bolje, če rabiš za to žužel (Kien-

ruš) in ga dobro zmešaš s povlako ali fimežem. Če rabiš to barvo, moraš počakati, da se barva posuši. Ako pa ne moreš dolgo čakati, da bi se barva posušila, zlij med njo nekoliko terpentina. Takšna barva se namreč hitro posuši.

Kako obdelamo vresje v njive? Sentertja nahajamo za poljedelstvo ugodne lege, ki so pa sedaj prave pušče, ker so obrastle z vresjem ali vreso. Po takih krajih rastejo tudi borovnice, brinje, pohabljenе breze in borovci. Vresa ni za drugega kot za nasteljo; pa še za to ni prav dobra, ker ne pije scalnice in ker zelo počasi segnije. Veliko več nam zaležejo taki prostori, če jih predelamo v njive; na teh pridelujemo lahko potem žito, ki daje slamo za nasteljo in za krmo, zraven tega pa še veliko vredno zrnje. Preden pa se lotimo takega dela, je treba dobro presoditi, ali bo zemlja dobra za njive ali ne. Na vresju nahajamo pri vrhu nekoliko črne prsti, spodaj pa različnobarven pesek. Če je sam pesek spodaj, ne kaže delati njiv na takih mestih. Če je pa spodaj kaj druge zemlje, recimo ilovnate ali glinaste, s katero moremo izboljšati na vrhu ležeči pesek, če jo z oranjem primešano zgornji plasti, tedaj je dobro, če se poprimemo tega dela. Preden se lotimo dela, moramo odstraniti vse grnovje in trnje na vresju; nato lahko izpremenimo vresje v njive na sledeče načine: 1. Ko je vresa pokošena, se podorje vresje pred zimo, prevleče z ostro brano in pusti čez zimo tako ležati, da trdo ruševje kolikor mogoče razpade. Spomladi se zemljišče zopet preorje in z brano razvleče. Ko ozeleni zemljišče, se zopet preorje in prevleče. Po štirikratnem oranju bo mogoče tako obdelani prostor na jesen obsejati z ržjo. — 2. Vresje je treba preorati ali pa prekopati in potem požigati, kakor se požiga mahove. Vresje pa požigamo tudi na ta način, da spravimo rušo na kupce in da jo plastoma pomešamo s suhim dračjem. Te kupe zažgemo, dobljeni pepel pa raztrosimo po vsem prostoru kolikor mogoče enakomerno. — 3. Ponekož delajo tudi tako, da

izpodrezano ruševje skladajo na velike kupe in plastoma pomešajo s hlevskim gnojem, apnom ali laporjem. Nazadnje polijejo kup z gnojnico ali z vodo, da vse boljše segnije. Take kupe kaže zalivati tudi še pozneje z gnojnico ali z vodo, da se ne presuše in da ruševje bolj in hitreje segnije. Če take kupe čez dva meseca premešamo, tedaj je ruševje v štirih mesecih že toliko razkrojeno, da ga lahko raztrosimo po njivi. Tako napravljeni gnoj moramo kolikor mogoče enakomerno raztrositi in takoj podorati, prostor pa obsejati z zimsko ržjo.

Plesnoba na vrtnicah je podobna plesnobi na trtah. Zato se tudi na isti način pokončuje. Najboljše sredstvo proti tej bolezni je torej žveplanje. Kakor hitro požene vrtnica nekoliko peresc, jo je treba takoj nekoliko poprašiti z žveplanim prahom in to delo je treba večkrat ponavljati. Najbolj napada ta plesnoba rumeno vrtnico »Marchal Niel«, ki je najlepša vseh vrtnic in ki je pri nas jako razširjena.

Razmnoževanje vrtnic. Vrtnice se dado pomnožiti tudi s podtaknjenci. Za podtaknjence se porabi lahko vsaka mladika, ki je odcvela. Mladika mora imeti najmanj tri očesa. Z nje naj se odreže cvet, spredaj naj se prereže tik pod členom in list odreže do peclja, ostalemu listu ali listoma naj se pa pusti par listkov. Podtaknjenci naj se nato potaknejo v plitev zaboj, v katerem se nahaja peščena zemlja ali pesek. Zaboj naj se postavi v senco in naj se skrbi, da je zemlja vedno nekoliko vlažna. Seveda se vsi podtaknjenci ne vkoreninijo, vendar se jih precej prime in tisti bodo v prihodnjem letu gotovo cveteli.

Kako naj se obrežejo vrtnice? Kadar hočeš vrtnico obrezati, poglej jo najprej, kako raste, to je, ali poganja šibko ali močno. Ako vrtnica močno poganja ali se celo vzpenja, skrajšaj mladike prav malo, ker drugače odrežeš oni del mladike, ki bi cvetel. Če poganja vrtnica šibko, skrajšaj mladike močno, ker taka vrtnica nastavlja cvet

na dolnjem delu mladike. Ko obrezuješ, skrbi obenem za to, da bo imela vrtnica pravilno krono. Ako je katera mladika, ki je sicer potrebna, da obdrži vrtnica pravilno krono, pa raste preveč navpično ali v krono, in tako tudi rada ne cvete, jo pusti, toda priveži navzdol. Če jo tako privežeš, bo poganjala potem šibko in bo obenem tudi cvetela.

Za vrbove nasade, ki jih hočemo pozneje obrezovati na glavo, moramo vzeti za sajenje 5 do 6 letne vrbove kolce. Kolci naj se sekajo decembra ali januarja. Tak kolec mora biti tri metre dolg in mora imeti na spodnjem koncu v premeru 5—8 centimetrov. Spodaj naj se odreže ali odseka gladko, zgoraj pa nekoliko na pošev. Takoj nato, ko so se posekali in pripravili, naj se vtaknejo s spodnjim koncem v vodo in puste tako do sajenja, t. j. približno do aprila, in naj se posadijo potem v dobro prerahljano zemljo.

Kako napraviš hlevčke za kunce? Vzemi trideset centimetrov široko desko in izžagaj na enem robu v razdalji trideset centimetrov po petnajst centimetrov široke in ravno toliko visoke luknje, katere zgoraj nekoliko zaokroži. Ko si desko izžagal ali napravil vhode, jo položi na oni rob, na katerem so vrezane luknje, kakih trideset centimetrov proč od zida. Prostor, ki nastane med zidom in desko, pregradi z deščicami tako, da nastanejo trideset centimetrov dolgi in ravno toliko široki predalci. Za vsak predalec napravi poseben pokrovec, da pokriješ z njim predal, toda ne smeš ga pribiti, ampak pritrdi ga tako, da ga lahko vzameš s pregraje, kadar hočeš v njo pogledati ali jo osnažiti.

Zajec, škodljivec sadnega drevja. Zajec dolgoušec, ki se hrani poleti z različnimi poljskimi rastlinami, se bliža v zimi, ki mu skriva hrano pod mrzlo, belo odejo, najrajši sadnim vrtom. Tukaj se gosti ta, sedaj ne tako strašno skokonoga žival, s kožo mladih drevesc. Čim mlajša in

čim bolj sočnata je koža, tem bolj ugaja njegovim zobem. Sicer si pa zna v tihi, speči naravi dobro postreči in izbiti. Koža cepljenih dreves se bolje priklada njegovim čeljustim nego koža divjakov. Ni čudo, da mu kmet večkrat zagode: »Kosmata kapa! Puška počila vate!« Zajec posebno ljubi kožo jablane, ne toliko kože hruške; češpljeva in češnjeva koža mu pa že praska po grlu! Rane, ki nastanejo po objedanju, so veliko bolj nevarne, kot se v splošnem misli, zakaj zajec rani drevo v zimskem času, ko se rane zelo težko zacelijo in se drevo vsled rane hitro posuši. Najbolje je tedaj, da se drevesnice ogradijo z živo ograjo, na primer s plotom belega trna, in sicer tako gosto, da ne more zajec do njih. Ako so pa drevesa na neograjenem prostoru, se morajo povezati in s trnjem ali s trsjem obdati. Ta poveza mora biti vsaj štiri čevlje ($1\frac{1}{3}$ metra) visoka, da ne more zajec do kože, četudi sneg visoko zapade. Namesto poveze se rabi lahko tudi zmes, ki je napravljena iz ilovice in krvi ali pa iz apna in saj, kar se nekoliko pomeša z gnojnico in vodo. Zajcu namreč ne diši živalski duh, ker se živi le od rastlin. Ranjeno drevesce naj se do zdrave kože obreže in pomaže z voskom.

Pridelovanje zeljnega semena. Potrebno seme si lahko doma pridelamo. V ta namen je treba odbrati pri spravljanju zelja nekoliko pravilno razvitih rastlin s srednje debelimi glavami, katere je treba izrvati s korenino vred in shraniti čez zimo v kleti. Korenine je treba dobro prisuti v zemljo, da se ne sušijo. Zgodaj spomladi moramo posaditi semensko zelje na prosto; pri tej priliki se glava obreže, tako da ostane samo kocen (trs) s spodnjimi konci reber in s srčnimi listi. Za semensko zelje je treba skrbno pripravljene in dobro pognojene gredice v prisojni legi. Zeljne rastline se naj sadijo vsaj po poldrug čevelj narazen, ne pa tako nagosto, kakor pri nas delamo. Rastoče rastline je treba pridno okopavati in varovati pred različnimi

škodljivci, zlasti pred šoštarji. Od 25 do 30 rastlin dobimo en kilogram semena.

Ohranjevanje kislega zelja. Kadar se začne delati na kislem zelju (kapusu) plesnoba, naj se polije po njem polgoma kakega pol litra dobrega tropinovca. To je treba ponoviti dvakrat ali trikrat. Plesnoba izgine popolnoma, zelje se ohrani izvrstno in dobi jako prijeten duh in okus.

Rano zelje dobimo, ako ga posejemo že meseca septembra ali začetkom oktobra v lehe ter ga še pred zimo presadimo na polje. Za lehe se mora odbrati na vrtu najboljša lega z najboljšo zemljo. Ko so zrastle sadike za pet do deset centimetrov visoko, se presadijo v dobro pripravljeno zemljo ravnotako kakor spomladi ali poleti. Nekaj sadik se mora pustiti na lehi, da se izpopolnijo spomladi z njimi ona mesta, kjer se ni kaka sadika prišla ali pa je vsled zime pozebla. Na ta način dobimo že koncem maja debele zeljnate glave. Južne lege ali lege v zavetju so za pridelovanje takega zelja seveda najboljše.

Kakšna mora biti zemlja, kadar se preorava? Za uspešno oranje je kakovost zemlje oziroma njena vlažnost največjega pomena. Zemlja ne sme biti namreč ne premokra, pa tudi ne presuha. Ilovnata zemlja naj se ne preorava niti spomladi niti poleti, če je mokra, nasprotno pa ji ne škoduje mnogo, če se preorava, ko je nekoliko vlažna, ker je to boljše, kakor če se razruši. Če se preorava mokra zemlja poleti, napravijo se pri oranju tako trde kepe, da se ne dado razdrobiti niti z brano, ampak le s težkim drobilnim valjem. Pa tudi gnoj naj se ne izvaža v deževnem vremenu na njive, a tudi podorava naj se ne. Če se preorava mokra zemlja, ostane v nji ves plevel, ker ga ni mogoče spraviti z brano na površje. Lahka, rahla zemlja naj se preorava, ko je nekoliko vlažna, ker je to boljše, kakor če se preorava, ko je suha. Ako je ilovnata zemlja poleti suha in strnjena, vali se od pluga, ker je v kepah, katere se ne dado zlepa razdrobiti. Ako hočeš

preorati strnišče po žetvi, počakaj, da rahel dež površino premoči. Zelo važno je preoravanje njiv, ki se morajo obsejati ali obsaditi s poletnimi rastlinami. Za jarino ne preoravaj nikdar šele spomladi, ampak vselej že pred zimo, kajti mraz pozimi zemljo dobro pretrese in zemlja postane mnogo rahlejša, kakor če jo spomladi celo dvakrat preorješ, sicer se lahko pripeti, da se zemlja, če je močno drobna, v mokri zimi vode prenapije in da jo bo treba spomladi preorati vnovič, da se osuši.

Večkratno rahljanje zemlje v vinogradih se v suhih letih jako priporoča. Rahla zemlja se ne osuši tako naglo kot strnjena, zato ne trpijo trte v taki zemlji toliko vsled suše. Zemlja se mora rahljati za dežjem, ko se je dovolj posušila. Ako rahljamo zemljo v suši, moramo paziti, da zemlje pri tem ne preobračamo. Suha vrhnja zemlja, ki pride v globočino, vzame iz spodnjih plasti mnogo vlage, zato bi tako delo škodovalo. V suši moramo rahljati zemljo torej tako, da ostane suha zemlja na vrhu.

Kako spoznaš, če ima zemlja več ali manj apna v sebi? To spoznaš, če poliješ zemljo s solno kislino ali z gorkim močnim jesihom. Če zemlja pri tem ne zašumi, si lahko prepričan, da ni v nji apna, ako pa močno zašumi, vsebuje mnogo apna. Ako zemlja ne vsebuje apna, ne raste na nji detelja, ampak na nji rastejo le nekatere posebne trave in zelišča, kakor kisle trave in največ se nahaja tam navadne kislice.

Kako razločiš pravo zlato od ponarejenega? Na zlato se naredi s trdim predmetom zarez, ki je lepo rumena. Če držiš ob tej zarezi žveplo prižgane vžigalice, izgine zarez popolnoma, medtem ko pri pravem zlato ostane.

Kako izboljšaš zrak v zaprtih prostorih? Da popraviš in očistiš zrak v zaprtem prostoru, postavi notri široko posodo z mrzlo vodo. Tekom nekaj ur posrka voda večji del nečistobe. Seveda taka voda ni več pitna.

Žaganje in oblanje so malovredna nastelja, ker ne pijejo mnogo scalnice in se na gnojišču in v zemlji zelo počasi razkrojujejo in zemljo suše, zato jih ni priporočati za nasteljo tam, kjer se rabi gnoj za suha zemljišča.

Žebelj se zabode v kopitni podplat. Semtertja se zgodi, da stopi konj na žebelj ali na kako drugo ostro stvar, ki se zabode skozi roženi podplat ali žabico (strelo) v žive dele. Konj začne šepati. Šantanje je različno po globokosti v živo zašlega žeblja in tudi nevarnost vboda ni vselej enaka. Če pririje žebelj samo malo v živo, žival ne šanta veliko. Pri večji poškodbi ali če je ranjena kopitna ali streina kost, kita, kopitni člen, tedaj ima konj hude bolečine in močno krevlja, stopa le na rob kopita ali celó nogo kvišku drži. Vbod je radi tega tudi silno nevaren, ker se izcimi iz njega včasih splošni krč. Najprej moraš žebelj ali drugo vbodeno stvar previdno odstraniti. Včasih se mora v ta namen povrhu podplata toliko mrtvega roga prirezati, da je vsa deščica čista, ker se je mogoče žebelj odlomil in skril (zaril) v rog. Če si potegnil žebelj ali kako drugo stvar z ostrino vred kmalu po vbodu ven, je pač upanje, da bo prišla stvar v kratkem v red. Podkev* odstrani (sezuj), ranico izmij s krezolinovo vodo, zamaši luknjico s smolo, voskom ali jo zamaši s tem, da vžgeš v njo z razbeljenim železom. Potem ovij kopito s staro vrečo, ki jo gori rahlo priveži, polivaj jo vsake četrte ure s hladno vodo ali postavi vso nogo v vodo. Če čez kake tri dni bolečine prenehajo in konj nič več ne šepa, ga lahko zopet vprežeš. Če pa je bil žebelj dolgo v kopitu, če je ostala njegova ost notri, če je podplat navzlic tridnevnuemu hlajenju vroč, če konj še šepa in kaže bolečine, tedaj ni dvoma, da se v kopitu gnoji. V takem slučaju moraš rog proti dnu vboda tako izpodrezati, da napraviš kotličasto, spodaj širšo, zgoraj ožjo jamico noter do živih delov. Namen te izreze je, da moreta gnoj in sokrvica izteči. Rano dobro izperi s krezolinovo vodo, potrosi jo z jodofomom,

zadelaj luknjico s trdimi, v krezolinovi vodi namočenimi svalki iz pavole. (Ti trdo zviti svalki imajo namen preprečiti, da ne prikipijo mehki deli ven in da se rana povrhu ne zaraste in da ne zapre na dnu nabranega gnoja. V tem slučaju bi se namreč vnetje ponovilo in zopet bi bilo treba rezati.) Gori naloži še svalkov prediva, priveži jih prav dobro in stalno s širokim trakom, a čez priveži kos vreče. Če je treba proti vnetju in bolečinam prve dni močiti kopito z mrzlo vodo, postavi celo nogo v vodo ali jo polivaj z vodo; še boljša je hladna krezolinova raztopina. Preveži rano v nekaj dneh, ko se je nabral gnoj na obvezi ali so se pojavile močne bolečine. Ko bolečine ponehajo, pusti obvezo dalje časa na miru. Kadar se podplatna luknjica precej zaraste in bolečine odjenjajo ter je konj vsaj za počasno hojo sposoben in pripraven za lahko delo, naj mu pribije kovač pokrovno podkev (ki pokrije vbod) za toliko časa, da zraste močan rog.

Kako zabiješ žebelj v les? Preden začneš zabijati žebelj v les, ga namaži z milom. Žebelj se dá rajši zabiti in les ne razpoči.

Da ne zarjavi železo na plugih in drugem kmetijskem orodju, ga je treba pred zimo očistiti ter nato namazati z mazilom, ki se napravi iz loja in nekoliko smole. Te snovi se skupaj raztopijo in se še gorke namažejo s čopičem po železju.

Kdaj je treba žeti? Žito začnemo žeti, kadar je slama porumenela in kadar je postalo zrnje tako trdno, da se dá na nohtu še upogniti in prelomiti. V tem času ni videti nobenega soka in zrnje je tako trdno, kakor na primer napol trdi vosek. V tej dobi je prenehal potovati redilni sok iz bilk in listja v zrnje in žito je dosti zrelo za žetev. Če pozneje žanjemo, si škodimo, ker se rado izsuje najlepše in najbolj dozorelo zrnje. Prej pa tudi ne smemo požeti žita, ker je zrnje preveč mlečno in mehko. Edino za seme se pušča žito tudi dalj časa na njivi, da zrnje popolnoma do-

zori. Prezrelo žito se rado izsuje, daje bolj pusto moko in prazno slamo. Čas žetve pa se ravna tudi povremenu. Kjer pri žetvi rado nagaja deževno vreme, tam je treba žito požeti o prvi priliki, rajši nekoliko prej kakor pozneje. To velja tudi za take kraje, kjer pogostoma rzsaja toča, ki lahko uniči vso žetev. Večji posestniki, ki pridelujejo veliko žita in imajo malo žanjic, morajo tudi prej pričeti z žetvijo, sicer se rado zgodi, da žito prezori ali pa da jim pozneje nagaja slabo vreme.

Žganje iz bezgovih jagod. Bezgove jagode se dado uporabiti za dobro žganje, pa tudi marmelaca je neki jako okusna. Za žganje je treba dati jagode v kad in jih zmečkati, da povro. Ko so povrele, se morajo takoj žgati ali pa hraniti v sodu, da se ne skisajo. Lahko se pridajo tudi drugemu sadju, ki se misli žgati. Bezgovec dé neki posebno dobro, če boli koga trebuh.

Če nam žito pozebe. Če je žito čisto pozeblo (pognilo), je treba njive posejati s kako jarino. Če je pa žito le deloma pozeblo, potem lahko zavlačimo vmes dotično jarino, da bo kaj več pridelka. Res je sicer, da nam zmes ozimine in jarine neenakomerno zori in da taka zmes ni za seme, niti za kupčijo, vendar si v takih slučajih še najbolj na ta način pomagamo. Nespametno pa je, če puščamo napol ali pa še bolj pozeblo strn dalje rasti. Na takih njivah zraste silno malo pridelka, zato pa toliko več vsakovrstnega pepela. Mnogo je še gospodarjev, ki puščajo skoro čisto prazne njive, da dobijo vsaj seme nazaj, kakor to opravičujejo. A mnogo boljše bi bilo, da bi vsejali kaj drugega na take njive, s skupičkom pa kupili potrebno seme. Če nam je strn tako pozebla, da je uničena več kot četrtnina skupnega dohodka, potem lahko prosimo, da se ram davek odpiše. (Postava z dne 12. julija 1896.) Potrebna prošnja pa se mora predložiti v osmih dneh pri okrajnem glavarstvu, če hočemo, da se ozirajo nanjo. V prošnji poišemo škodo, prosimo za odpis davka in da se škoda takoj pregleda in

ceni po komisiji. Prošnja se naj napravi skupno, tako da se vsi prizadeji posestniki podpišejo, oziroma tako, da velja za vse posestnike. Vložiti se mora po kakem pooblaščenca ali pa po občinskem predstojniku. Ker je treba njive, na katerih je žito pozeblo ali pognilo, nanovo obsejati in ker se to ne sme prej zgoditi, dokler ni škoda precenjena, zato je potrebno, da se ogledovalna komisija takoj prepriča o škodi; to moramo v dotični prošnji posebno poudarjati.

Če nam vetrovi žito polomijo. Močni vetrovi in burja škodujejo kmetijskim rastlinam; oni jih polomijo, na tla pomečejo, raztrgajo jim liste, zabranijo jim oplodbo cvetia (posebno pri rži), odbijajo klaske in zrnje (pri ovsu, ajdi itd.), izsuše zemljo itd. Žito najrajši poleže ali pade, kadar dežuje z vetrom. Najhitreje poleže tisto žito, ki raste pregosto. Takemu žitu manjka spodaj pri tleh svetlobe. Zaradi tega ostanejo spodnji deli bilk šibki in tanki in to je poglavitni vzrok, da nam gosto žito tako rado poleže. Najrajši poleže žito na močnih in preveč gnojnih (posebno s svežim hlevskim gnojem gnojnih) njivah, ravnotako tudi na preveč vlažni zemlji. Če pade žito pred cvetjem, ni posebne škode; tako žito še vstane. Če pa je žito poleglo pozneje, ko je zrelo, tedaj pa je škoda tem večja, čim bolj je bilo zrnje že razvito. Zgodi se včasih, da nam poleglo žito obleži; v takem slučaju nam zrnje rado izkali, če je vreme vlažno, zrnje pa dosti zrelo. Zgodi se celo, da nam začne klasje in tudi slama gniti. Če trpimo s poleglim žitom tako škodo, da je uničena več kot četrtnina skupnega čistega dohodka, lahko prosimo za odpis davka kakor pri škodi, če nam žito pozebe. (Glej kazalo pod naslovom: »Žito, če nam pozebe«!) — Da nam žito ne bo poleglo, moramo gledati predvsem na to, da žita ne sejemo pregosto, da premočno obrastlo žito zredčimo z brano, potem da žita ne sejemo na preveč gnojene njive, da osušujemo zemljišča itd. Škodljivih vetrov pa se varujemo z nasajanjem drevja,

z ograjami, z živimi mejami in plantami. Plante na Vipavskem, na Krasu in po drugod so zelo koristne, ker slabijo moč vetrov in dajejo lepe postranske pridelke na grozdju.

Snet na žitu je pri nas še vedno jako navadna bolezen. In vendar se dá snet z majhnim trudom skoraj popolnoma odstraniti s tem, da se uporablja za seme le tako žito, ki ni trpelo na tej bolezni. Razen tega moramo močiti seme v kaki tekočini, ki zamori kali te bolezni. Prej se je rabila v ta namen apnena belež, sedaj pa se rabi modra galica ali bakreni vitrijol. Za en hektoliter pšenice se mora vzeti 180 gramov galice, ki naj se raztopi v 36 litrih vode. Zrnje je treba pustiti v tej tekočini dvanajst do šestnajst ur ter se mora medtem večkrat pomešati. Zrnje, ki plava po vrhu, je treba posneti in odstraniti, ker tako zrnje ni dobro za seme. Po zgoraj imenovanem času se vzame žito iz raztopine ter se razgrne po podu. V štiriindvajsetih urah se že toliko posuši, da se lahko uporablja za seme. Slednjič moramo še pripomniti, da ni treba dodajati galici apna, kakor delajo nekateri. Še boljše sredstvo nego galica je *formalin*.

Zatohlo žito se zopet popravi, ako se živo apno, dejano v koš ali v jerbas, zakoplje v žitni kup. Sicer pa zadostuje tudi, ako se kosčki apna pomešajo med žito. Z apnom v dotiki naj se pusti žito nekaj tednov, kup pa naj se medtem večkrat premeša. To sredstvo se dobro obnese pri rži in pšenici, ki imata golo zrnje. Zatohel oves pa se popravi, če se mu primeša prah lesnega oglja in pusti tako osem dni. Nato naj se vrže oves na vejevnik ali na navadni žitočistilni stroj, da se odpravi prah z njega. Ako je žito močno plesnivo, vrže naj se na vejevnik. Nato naj se pomoči žitna lopata prav dobro v očetni špirit in premešava potem z njo in kup večkrat prevrže; če pa je le malo, zadošča, da se prevrže le parkrat.

Vodenica pri domačih živalih. Ta bolezen napada najčešče ovce, manj svinje in govedo. Bledica je začetek vo-

denice. Glavno znamenje vodenice je, da se začne trebuh povečavati in vdirati, ker se nabira v njem voda. Če pritiskamo z rokama na trebuh, čutimo in slišimo pljuskanje tekočine. Razen v trebušni in prsni votlini se lahko nabira voda tudi v drugih telesnih duplinah in v mesu. Na različnih krajih telesa se napravijo vodenične otekline, v katerih nastane luknjica, ako tiščimo v nje nekoliko časa s prstom. Poleg tega bolna žival slabo žre in neha jesti, toda navadno mnogo pije. Pri tem je žalostna, hira, neprestano slabi, samica izgubi mleko. Žlemne kože so blede, oči bele in zabuhle, ovcí smrdí iz gobca. Srčno in žilno bitje je pomnoženo, dihanje postane težko in hitro. Vzroki vodenice so: Splošne bolezni krvi, krvnih žil, srca in ledvic, bledica, metljaji v jetrih in pljučih, prepičla, preslaba in izprijena krma i. dr. Ozdravljanje bi bilo brez koristi. Najbolje je, da bolno živinče prej ko mogoče zakoljemo, dokler je meso še užitno.

Omedlevica ali nezavest pri živalih. Znamenja so ta-le: Živinčetu postane slabo, blato in voda se mu nehote izpravljata, davi se in včasih tudi bljuje (prašič in pes). Nankrat ga zapusti zavest, zgrudi se na tla, žila in dihanje se navidezno ustavita, oblije ga mrzel pôt, žlemne kože obledé. Sčasoma se žival prebudí, toda je dalje časa omamljena, nevečna, potrebna počitka in ne more takoj naprej, kakor, recimo, pri omotici. — Nezavestnemu konju je treba hitro odpeti komat, prskati vodo in kis po glavi, brizgati hladno vodo v črevo. Dalje mu je treba držati pred nosnicami salmijakovca ali jih je namazati vsaj s kisom. Če omedli v hlevu, je treba skrbeti za svež zrak. Vzroki nezavesti so: Presoparni, zadehli in prevroči hlevi, prenapenjanje z delom, hud strah in velika izguba krvi.

Kako se napravi v kratkem gosta živa ograja? Ograje je treba na vsak način pri zemljišču, ako se hoče zabraniti vhod ljudem in živini. Zemljišče se sicer lahko ogradi tudi z mrtvo ograjo, toda taka ne stane samo mnogo denarja,

ampak je treba mnogo časa za njeno vzdrževanje poleg velikih stroškov. Da se denar prihrani, je najboljše, če se napravi živa ograja ali plot. Najboljši in najprikladnejši za tako živo ograjo pa je beli trn. Ako se hoče napraviti živa ograja, naj se zemlja prerigola štirideset do petdeset centimetrov globoko, in če je pusta, naj se med rigolanjem nekoliko pognoji z razkrojenim hlevskim gnojem ali pa s kompostom. Ko se zemlja sesede in nič več ne zmrzuje, naj se napne vrvica in naj se vsade sajenice ali sadike na razdaljo petnajst centimetrov. Ko je prva vrsta dovršena, naj se napne vrvica proč od prve vrste petnajst centimetrov in naj se vsade sadike v drugi vrsti tako, da nastane s sadikami nekak trikot. Za vsakih sto metrov dolžine se potrebuje približno 1500 sajenic ali sadik.

Napajanje živine. Živine ne smemo nikdar napajati v vsaki mlaki, če hočemo, da ostane zdrava. Napajaj jo vselej le na zdravni in čisti vodi. Najboljše je pač napajati živino ob čisti studenčnici, ako pa te ni, potem naj se napaja tudi ob čistih potokih in reka, nikakor pa ne ob kalnih lužah in mlakah, v katerih voda stoji in smrdi od raznih rastlin in živali, ki v njej gnijejo. Taka voda je jako nezdrava za ljudi kakor za živino in prav lahko se zgodi, da zboli po njej živina in po živini tudi ljudje.

Koliko prostora naj ima razna živina? Srednji kmečki konj mora imeti od jasli navzdol na dolgost prostora 2·8 do 3·2 m, na širjavo 1·5 do 1·58 m; krava na dolgost 2·2 do 2·5 m (ne všteti jasli), širine 1·1 do 1·25 m; majhno tele 2 m dolžine in 1·1 m širine; mlado govedo dolžine 1·9 m, širine 1 m; vol 2·37 do 2·9 m dolžine in širine 1·42 do 1·58 m; prašič, in sicer plemenska svinja z mladiči 3·5 do 4 m²; prašič za pitanje 1·6 do 2 m², če je sam; merjasec 3·5 do 4 m²; enoletni prašiči 3—4 v enem hlevu 1 m² vsak; četrt- do polletni prašiči vsak po 0·5 do 0·8 m².

Oteklina na jabolku. Pri goveji živini se napravijo semtertja znotraj okoli jabolka nekaki izrastki, ki sedijo

ali s široko podlažo na tkanini nepremični ali pa so na recljih nasajeni, torej premakljivi. Nepremični izrastki napravljajo toliko težje dihanje, kolikor bolj narastejo in kolikor bliže so jabolka (ali na njem samem). Recljasti izrastki povzročajo včasih zelo težko dihanje, drugikrat pa zopet ne. Če se namreč premaknejo recljasti (premakljivi) izrastki in ležijo na dnu gobca ali na strani jabolka, tedaj ne zapirajo sape in ne storijo težkega dihanja; če se pa premaknejo tako, da ležijo na votlini jabolka, povzročajo mučno dihanje, ki se včasih tako shujša, da pade živinče kakor božjastno na tla. Če ti izrastki (otekline) ne rodijo težkega dihanja, jih pusti pri miru; če pa povzročajo težko sapo, poredi dotično živinče in v mesnico z njim, ker se ozdraviti ne dá.

Omotica ali vrtoglavica pri živini. Ta bolezen napada vso domačo živino, toda najrajše vendarle konje. Navadno napada mlade in dobro rejene konje, ki pri obilni hrani dalje časa stojijo v hlevu, a morajo potem naenkrat predolgo teči. Vrtoglavica se prikaže najrajši spomladi in poleti, v jeseni in pozimi pa bolj pomalem. Omotico napravlja vse, kar žene krí k možganom ali pa kar zavira odtok krvi od možganov. Hitra in dolga vožnja v veliki vročini, solnčni žarki, nizki in soparni hlevi, preobilna klaja, gliste v črevesu, preozki komati in sploh pretesna oprava, večkratno menjanje solnca in sence, n. pr. tekanje kraj drevoredov. — Omotica pride hitro. Med potjo začne konj glavo povešati, počasi hoditi ali pa naenkrat obstoji. Začne se tresti, postane nekako boječ, zavest gineva, omahuje, namlanja se na ojnice ali na drugega konja, da ne bi padel. Včasih se tudi opoteka, silí na stran ali nazaj in se tudi vrti. Ako ga malo podpiramo in držimo za glavo, ne pade na tla in v nekoliko minutah je zopet vse dobro. Kadar je pa napad hujši, pade na tla, leži nekaj časa kakor v nezavesti, blato in scalnica se semtertja nehote izpravljata; čez nekaj minut se začne potiti in počasi vstane. Po napadu je še nekaj časa kakor boječ in se nekako čudno vede, ali

vse to kmalu mine. Omotica se ponavlja v nedoločenih dobah, včasih pogostoma, včasih pa napad izostane po cele mesece. Pri omotici ne dobi žival nikdar krča, tudi zavesti in občutljivosti ne izgubi popolnoma. Kadar napade omotica konja na potu, ustavimo ga precej; držimo ga za glavo, pokrijmo mu oči in ga podpirajmo, da se ne zvrne. Ako pa vendar pade, mu odpnimo komat in ga polijmo po glavi z vodo; če pa nimamo vode, mu vsaj pokrijmo glavo, da solnce nanjo ne sije. Na vsak način pa izkušajmo odpraviti vzroke, da se vrtoglavica ne ponavlja. Bolezni podvržene živali ne smemo torej predaleč goniti, preohlapno ali pretesno opravo moramo popraviti, hleve izboljšati, debele živali hranimo nekoliko slabeje in jim dajamo semtertja malo grenke soli itd.

Onemoglost živine vsled stradanja. V krajih, kjer je živinoreja na najnižji stopinji, se prigodi, da dobijo živali tako malo ali tako slabe krme, da zmršavajo do kosti in da izgubijo tretjino in še več svoje teže. Dalje izgubi živina dlako po vsem životu ali le po posameznih delih, koža ji postane trda in je posuta s sivimi luskinami. Tudi ušiva rada postane in se drga in češe, ker jo srbi koža. Največkrat se zgodi to pozimi; spomladi pa se živina na dobri, sveži travi zopet popravi, ako je tega časa dočkala. — Tako zanemarjene živali, ako so drugače zdrave, je treba dobro čistiti, izmivati z milnico in dajati v malih in pogostih obrokih (ne mnogo naenkrat) dobre, tečne in lahko prebavne krme.

Solnčarica pri živini se prikaže včasih ob hudo žgočem solncu, posebno na vroči beli cesti. Bolezen dobi torej skoraj izključno samo delavna živina, ki mora ob veliki vročini težko vleči. Živinče postane nemirno, razdraženo, kakor divje, začne se opotekati, pade na tla, škrta z zobmi in navadno pogine med krčevitim trganjem in zvijanjem. — Kap od prehude vročine nastane na žgočem solncu, pa tudi pri oblačnem in močno soparnem času, če

se živina dolgo časa podi brez vode, da se preveč ugreje in preveč utruđi. Pojavi se tudi pri dolgo časa trajajočih dirkah ali če je pijan hlapec konja preveč podil. Voli dobijo to kap pri dolgo trajajočem delu ob hudi vročini, a svinje v prenapoljenih, presoparnih železniških vozovih. Žival se utruđi, pretežko diha in pade mrtva na tla; navadno se ne gane prav nič več. Če žival pri obeh navedenih nesrečah vendar ne pogine, takrat postopaj takole: Živinče postavi na hladno mesto (v senco), polivaj ga s hladno vodo in vlij v gobec malo vina ali žganja. Ko si žival nekoliko opomore, daj piti konju in volu hladne vode, a prašiču mesto vode hladnega kislega mleka. — Sploh pa zabranjaj solnčarico in vročinsko kap, kar ni ravno težko, če vpoštevaš prej omenjene vzroke.

Ali se sme polagati živini krompir? Surov krompir ni dobro dajati živini, ker ima v lupini in v kaleh mnogo strupa (solanina). Surov krompir povzročā tudi slab sir, ako uporabljamo mleko v ta namen. Pač pa se lahko krmi govejo živino s kuhanim krompirjem, ker se strup s kuhanjem izgubi. Najboljši je parjen krompir, v ta namen pa moramo imeti posebne kotle. S krmljenjem kuhanega krompirja se bo živina debelila. Posebno dobro pa vpliva kuhan krompir na mlečnost. Več kot 15 kg na dan pa ga ne smemo dajati živini. Krompir ima namreč premalo beljakovine in zato ne moremo izključno z njim krmiti. Tudi ne smemo kuhanega krompirja predolgo hraniti, ker se rad pokvari. Nasprotno krompirju moramo dajati živini peso in repo surovo, vendar razrezano.

Strela udara v živinče. Huda ura te je zalotila na prostem. Ne izgubi glave in ne išči zavetja pod visokimi drevesi, stavbami, cerkvenimi zvoniki, ker bi strela utegnila udariti vanje. Če te vihar dohiti pod milim nebom, pojdi z živino domov. Najbolj varen si sredi gozda (ne pri kraju) pod najnižjimi drevesi; strela treska namreč najrajši v visoka drevesa na kraju gozda. Če te zasači nevihta na cesti

z vpreženim vozom, vozi počasi, čeprav se do kože zmočiš, zakaj hitra vožnja vleče strela nase. Po večji ali manjši sili strela precej do mrtvega ubije ali umori posamezne dele, vzame vid, zažge in napravi opekline, osmоди dlako ali pa samo omami in omoti, da pade človek ali žival na tla. Kolikor prej se zave od strele omamljen človek, oziroma pride k sebi zadeta žival, toliko gotoveje ostane pri življenju. Če traja od strele povzročena mrtvoudnost po več dni, tedaj je še pozneje ne moreš izlahka odpraviti. Omamljeno žival položi tako, da leži glava malo niže od trupla. Škropi jo z mrzlo vodo, brizgaj ji v črevo hladne vode, okoli gobca jo namaži z žganjem, salmijakovcem ali octom ali pa ji drži te reči pred nosnice. Če je prišla k sebi in je ranjena, hladi rane izprva s hladili, potem pa jih zdravi, kakor se zdravijo rane. Meso od strele omamljene ali ubite in precej nato zaklane živine se sme uživati, ker ni škodljivo.

Ne napajaj živine pozimi s premrzlo, pa tudi ne s pretoplo vodo! Če pije živina premrzlo vodo, se njen život, posebno pa želodec in čreva preveč shladijo in posledica tega je neredno prebavljanje. Konj, ki pije premrzlo vodo, dobi lahko koliko, govedo pa grizo in če je žival breja, lahko tudi zvrže. Napajanje s premrzlo vodo vpliva slabo tudi na mleko. Kakor škoduje živini premrzla, tako ji škoduje tudi pregorka voda, ker gorke vode izpije živina precej veliko. S tem pa se želodec in sok preveč stanjša, živina se pomehkuži in kaj rada zboli. Za napajanje pozimi je najboljša taka voda, ki ima 10—15 stopinj. To toploto pa dobi premrzla voda na ta način, da postaviš kad v gorak in suh hlev in jo po vsakem napajanju vnovič napolniš z drugo vodo. Da se pa voda v kadi radi prahu in krme, ki pade v njo, ne spridi, je treba kad od časa do časa izprazniti in očistiti.

Katere vrste grmičevje je najprikladnejše za živ plot in kdaj se sadi? Živ plot se dela iz gabra, akacije, gloga,

smrek i. dr. Odločiti se moraš za tisto rastlino, ki tlom in razmeram najbolj ugaja. Smrekov plot zahteva prikladne zemlje, drugače silno počasi raste in kmalu opeša, kajti smreke je treba vsako leto v pravi višini porezati. Akacija zahteva solnčne lege, rada divja kvišku in se razraste daleč naokoli; s tem postane lahko prav nadležna; ob pravilni vzgoji je akacijev plot s svojim trnjem za ljudi in večje živali skoro neprodiren. Hitro raste gaber, ki dela lep in gost plot, toda brez trnja. Gabrov plot je tudi trpežen. Vsestransko izboren plot je plot iz gloga, če se pravilno vzgoji namreč; edino to je, da glogov plot počasi raste. Saditi pa se mora vsak plot spomladi.

Kako naj se odstavi žrebe? Žrebe naj ostane pri kobili najmanj štiri tedne. Ako pa ima kobila premalo mleka ali če zboli ali pa preveč shušja, potem se mora žrebe prej odstaviti. Če žrebe sesa, škoduje to marsikateri kobili. Nekatere kobile vsled tega tako močno shušjajo, da se šele po daljšem času zopet popravijo. Ko se hoče žrebe odstaviti, naj se ne pušča v hlevu, v katerem je kobila, ampak naj se dene v drug hlev. Navadno se poklada žrebetu že od tretjega tedna naprej oves, in sicer vsak dan nekoliko več, obenem pa se mu daje tudi seno in voda. Ko se žrebe kobili vzame, potem naj se mu poklada še več ovsa in sena in naj se pušča prve dni k materi le po dvakrat ali trikrat na dan, pozneje pa samo po enkrat. Da pa mleko kobile ne zatišči, naj se ji daje nekoliko manj klaje kakor navadno; poleg tega pa naj se pušča na prosto ali pa naj se mnogo rabi za delo. S tem izgubi kobila mleko v kratkem, a žrebe se priuči krmii in vodi. Osmi dan po pričetem odstavljanju naj se žrebe kobili odvzame ter naj se ga ne pušča več k nji. Ako pa bi žrebe po odstavljanju zbolelo, naj se spusti zopet k materi, katera naj se pa dobro krmii, da bo imela dovolj mleka. Odstavljenemu žrebetu naj se daje toliko dobrega sena in ovsa, da se lahko poljubno nažre. Žrebetom mrzlokrvne

pasme se lahko poklada mesto ovsa posneto mleko, bobov zdrob, moka iz lanenega semena itd., žrebetom vročekrvne pasme pa je treba pokladati oves.

Zakaj žre žrebe včasih gnoj? Marsikdaj žre žrebe mesto druge klaje rajši gnoj, pa ne iz razvade, ampak radi nerednega prebavljanja, ki ga povzroča pogostoma nepravilno krmljenje. V takem slučaju ne izdajo sama zdravila, ampak izpremeniti je treba tudi krmo. Navadno pomaga že izprememba krme. Skoraj gotovo je krivo temu to, da se poklada žrebetu preveč surovega krompirja in repe, a premalo druge krme. Zato se priporoča, naj se poklada v takem slučaju le prav malo surovega krompirja in naj se oni razrezan krompir poprej izluži. Razrezan krompir naj se dene namreč vsakikrat pred krmljenjem v vodo in naj se pusti v nji od enega krmljenja do drugega. Obenem naj se poklada žrebetu več sena nego poprej, in če tega ni, naj se mu daje več rezanice iz slame ali pa pšeničnih otrobov.

Žitni žužek. Po žitnicah, kaščah in mlinih se včasih zaredi vse polno poldrug centimeter dolgih, temnorjavih ali črnih hroščev, ki imajo rilček in delajo na žitu veliko škodo. Ta žitni škodljivec je zelo nadležen in se silno hitro razmnoži, če se ne zatira temeljito takoj, v začetku samem. Žitnemu žužku se najprej ubranimo, če imamo svetle in zračne žitnice, če se žito ne kopiči preveč na debelo in se pazi, da so žitnice vedno čiste. Okna in vrata je treba pridno odpirati, da prepriha zrak vse prostore, in žito se mora pogosto pregrebat in premešavati. Zlasti spomladi je treba ta dela pridno vršiti, ker ni žužku nič neprijetnejšega kakor hladen zrak in preprih. Segreto žito je žužku posebno priljubljeno, zato priporočajo, naj se vtakne v žitne kupe špranjaste cevi, ki privajajo zrak in žito hlade. Žužek leže svoja jajčeca v žitna zrna, kjer se razvijajo ličinke. Zategadelj moramo žito, ki je že črvivo, kmalu spraviti s pota. V to svrhu se žito v krušni peči dobro segreje in

se potem porabi za mletev. Pri žužku največ izda, če se hroščeci pridno pokončujejo, in sicer v pravem času, preden so namreč začele samice leči jajca. Če so žužki že v žitnem kupu, je treba vse žito presejati in potem škodljivce sežgati ali zmečkati. Dobro je tudi po žitnici semtertja položiti suhe cunje, ker izkušnja uči, da se pod njimi žužki posebno radi zbirajo. Še uspešnejše bo tako pokladanje, če se ob hladnih pomladnih dneh zavije v cunjo vroč kamen ali kos segrete opeke, kajti toplota jih posebno vabi in mami. Žužka je treba pokončevati trikrat na leto; prvi-krat spomladi, ko so se hroščeci prebudili iz zimskega spanja in se pripravljajo na ploditev, drugič prve dni meseca julija, ko se prikaže prvi zarod in potem še enkrat v začetku meseca septembra, ko je dozorel drugi zarod, ki bi se množil prihodnjo spomlad.

B. Gospodinjstvo.

Kako odstraniš oljnate barve iz lesa? Lise oljnate barve v lesu drgni z dežnico, v kateri je raztopljenega nekaj luga (Pottasche) in kosček ugašenega apna.

Čiščenje bisernice (Perlmutter). Ne čisti nikdar stvari iz bisernice z milom. Čisti jih z vodo, v katero si dala nekoliko ilovice.

Blato iz obleke se odstrani na sledeči način. Najprej pusti blato, da se popolnoma posuši. Nato ga izmencaš in temeljito izkrtačiš iz blaga. Potem vzemi krompir, ga prereži čez polovico in dobro pomaži z njim madež. Madež izgine in blago ostane snažno.

Barvane bluze, obleke ali predpasnike, o katerih misliš, da bo popustila barva in se razlezla, ne smeš jemati iz vode. Ko si jih namočila, jih operi in jih daj sušit. Če

jih pustiš ležati mokre na mizi, se barva tako razleze, da dotična obleka ni več veliko za rabo.

Kako odpraviš bolhe iz tal stanovanja? Kadar ribaš tla, pridaj vodi nekoliko lizola, in če to ne pomaga, malo žveplene kisline. Razpoke pa zamaži z mavčevim močnikom.

Brokoli ali špargljev kapus. Brokoli se seje od aprila do maja in sadike se presadijo, ko so dovolj močne, na prosto, 65 do 70 cm narazen. Ker pa dobi brokoli šele drugo leto karfijolam podobne glave, zato mora prezimiti, da ga mraz ne ugonobi, v globokih gnojakah, kamor ga presadiš z mnogo prsti okoli korenine ali pa v svetli kleti, kjer brokoli istotako raste naprej. Obrodi sredi marca do začetka junija. V toplejših krajih prezimi brokoli tudi lahko na prostem, če ga obvaruješ pred mrazom z jelovim dračjem.

Kako popravimo predmete iz celoluida? Lasne igle, glavniki in drugo iz celoluida se kaj rado upogne in postane zelo nepripravno ali celo nerabno. Poljubno jih zopet lahko popravimo, ako jih za hip vtaknemo v vročo vodo.

Da ti bodo cvetlice pozimi cvetele, skrbi za primerno gorkoto. Napačno pa delaš, če postaviš rastline preblizu peči ali celó na peč. Njih mesto naj bo na oknu ali blizu njega, kjer dobijo tudi primerno svetlobo. Preveč ne smeš zalivati pozimi cveticam, a kadar jim zalivaš, jim zalij dobro. Obenem operi tudi prah in drugo nečednost z listja. Skrbi tudi za svež zrak. Da bo ta nekoliko bolj vlažen, deni na peč lonec vode. Jako hvaležne zimske cvetlice so: klinčki, tulipani, hijacinti, mačehe, cinerarije, ciklami, trobentice, pelargonije, jurjovke (narcisi), begonije i. dr.

Oskrbovanje cvetic. Nekaj vabljivega in blažilnega se nam zdijo okna gosposkih kakor kmečkih hiš, okrašena s cveticami. Lepa je ta navada, dandanes že precej udomačena, tako v veliki palači glavnega mesta kakor v mali hiši gorske vasice. »Roženkravt, nageljček, rožmarin, iz

tega ti šopek nar'dim,« poje narodna pèsèm. Teh in še drugih cvetlic bi res ne smelo manjkati na domovih naših deklet. Ker pa cvetke potrebujejo skrbne postrežbe, zato podajamo tu nekaj navodil, kako naj se oskrbujejo cvetlice. Važni pogoji so prostor, zrak in svetloba. Velikega pomena je prst, namakanje in snaženje. Dobra je navadna vrtna prst. Boljša je takozvana lončna kompostnica, ki jo lahko sama pripraviš, in sicer na ta način: Nareže se celine in se jo zloži na kup tako, da je trava na tleh. V pol leta se te ruše dobro presekajo, prekoljejo in predelajo. Potem se toliko časa pusti, da postane prst prhka in rahla, kar se zgodi v dveh letih. Na drug kup se pripravi gozdne prsti, pomešane z listjem. Tudi s to se ravna kot s prvo, ki v istem času sprhni. V to primešaj rahle prsti, nekaj govejega ali še bolje kurjega gnoja in drobnega peska, mivka imenovanega. Tudi saje in pepel ne škodijo. Vse to dobro zmešaj in imaš najboljšo prst za cvetlice lončnice. Luknjice pri loncih pokrij s črepinjami, da se voda lahko odteka in da se ne zamaše s prstjo. Zamakati je treba obilo v vročini in ob času cvetja. Voda naj bo postana, ker mrzla škoduje koreninam. Zamakaj poleti zvečer, spomladi pa zjutraj. V slučaju, da si pozabila zaliti in so cvetlice zelo suhe, vzemi velik škaf, postavi lonce noter in nalij vode do vrha. To pusti toliko časa, da se ti zemlja do dobrega namoči. Rast pospešuje tudi pridno obiranje orume-nelega listja. Znosi lonce s cveticami večkrat na dež, da se dobro opero, ker prah lahko cvetlice zamori. Nekatere cvetlice so podvržene neke vrste ušem; odstraniš jih, ako kupiš zavitek tobaka, ga namočiš v pol litra vode in s to vodo, ki je stala kaki dve uri, poškropiš liste. Dobi se tudi izvleček iz tobaka, katerega se z vodo razmnoži in poškropi cvetlice. Kjer pa tega ni pri rokah, zadostuje prvo. Posode in podložke večkrat osnaži, ker snaga je tudi cveticam blaga. Od prilivanja se napravi na vrhu skorja, katero je treba vselej, kadar se naredi, dobro prerahljati, da

more zrak do korenin. Za cvetlice je najboljše jutranje solnce; ker pa tega pri vseh hišah ni, zato poleti ob hudi vročini, ko so cvetlice cel dan izpostavljene solncu, napravi deske pred lonce, tako da ne pride solnčna vročina naravnost do cvetk. Če ti solnce ožge korenine, jih noben zdravnik ne ozdravi! Pozimi ne smejo imeti rastline pretoplo, pa tudi ne premrzlo. Mnogo lončnih rastlin lahko prezimimo v kletih, a te ne smejo biti premokre in ne premrzle. V premokrih rade segnijejo, v premrzlih pa pozebejo. Tema in suša jim ne škodujeta. Jako dobra prezimišča za lončnice so sobe, v katerih se ne kuri. Le toliko je treba v najhujši zimi paziti, da ne pade v taki sobi toplina pod nič stopinj (0°).

Cvetlice na oknih in balkonih. Ni lepšega kakor okno, na katerem cvete in dehti vse polno cvetk. Z malim trudom in z malimi stroški si lahko vsako dekle ustvari ta kras. Cvetlice lahko sadiš v lonce ali v skrinjice, kakor je sedaj po mestih zelo v navadi. Skrinjico dobro pritrdi na vnanjo stran okna ali balkona. Nekatera okna in balkoni so že tako zidani, da se to kaj lahko naredi. Skrinjica mora imeti kakor lonec na dnu en centimeter ali za prst velike luknjice, katere so po en centimeter oddaljene druga od druge; skozi te luknjice se odteka voda, kadar je preveč deževja. Na luknjice položi, kakor v lonce, črepinje, potem dobro kompostnico, zmešano s peskom in ilovico; zelo dobro je pridati nekoliko roženine. Prst se mora ravnati po cvetlicah. Seme cvetlic lahko poseješ v začetku majnika kar v skrinjice; bolje je, če sadiš prej vzgojene sadike. Takoj, ko si vsadila, dobro zalij. Pri izbiranju rastlin za skrinjico je treba paziti na lego okna ali balkona, če je ta solnčen, senčen ali na vetru. Ako hočemo, da nam bodo rastle cvetlice tudi v senci, zberemo si hitro rastoče, kakor: slak, japonski hmelj, mina lobata in druge. Vse rastline, ki se ovijajo, rabijo veliko in dobre prsti, ker hitro rastejo. Trajne lesnate rastline, katere tudi na vrtu

dobro uspevajo, so: divja trta (*Anepelopsis hederaica*), ovijajoča trta in različni bršljini. Zelo hvaležne cvetlice za skrinjice na oknih in balkonih so pelargonije, mnogobarvne petunije, kreše (*Tropaeolum lobbianum*, *Tropaeolum majus*, *Phaseolus multiflorus*, *Lastyrus odoratus*) in druge. Lepo je tudi v celo skrinjico vsaditi le ene vrste cvetlic, tako same pelargonije ali petunije.

Uporaba dišav ali začimb. Začimbe ali dišave nam dajejo večinoma le rastline. Imamo dve vrsti začimb, domače in tuje. Tuje začimbe so se začele uvažati šele v petnajstem stoletju. Poper na primer je bil v tistem času silno drag, nadomestovali so ga s kumino. Že zgodaj se je začel rabiti cimet, in sicer največ pri sušenju mesa. Nekateri začimbe rabimo radi prijetnega duha, druge radi močnega okusa. Oboje vpliva na prebavila, ker jih draži in s tem pospešuje prebavljanje. Jedila postanejo okusnejša, nekatera se brez dišav celó zoperstavijo, da jih ne moremo uživati, dasiravno so drugače pripravljena. Ker le ona jedila, katera radi jemo, teknejo in porabijo vso redilno snov, zato je potrebno devati v jed začimbe. A treba jih je previdno rabiti; prevelika množina škoduje zdravju in pokvari jed. S pridevanjem začimb jed ne sme izgubiti svojega prvotnega okusa, izvzemši jedila, ki imajo okus le po začimbi, kakor peteršiljeva juha, drobnjakova omaka itd. Kadar rabimo dišave ali začimbe, moramo vpoštevati v prvi vrsti domače. One so milejše. K domačim dišavam prištevamo: peteršilj, zeleno, čebulo, česen, majaron, rožmarin, materino dušico, krebuljico, janež, kumino, pražiljko, vinsko rutico, gorčico, korjander, lovorjev list in lovorjeve jagode, papriko, brinje in tudi hmelj, ki se rabi pri varenju piva, prištevamo k začimbam. Tuje dišave so: črni poper (nezrel sad), beli poper (zrel sad), klinčki, muškato cvet in muškato oreh, vanilija, cimet, ingver in drugo. V prodajalnah lahko kupimo že zmešane dišave; te so drage in premnogokrat so jim primešane

druge tvarine. Najbolj znana začimba v steklenicah je »Maggijeva«, ki jo rabimo za juho in razne omake, v kuhinji je velike vrednosti. K začimbam lahko prištevamo tudi kis (jesih), limonov sok, sol in sladkor. Mnogo je jedil, ki postanejo le potem okusne, ako jim pridamo par kapljic kisa. S pomočjo kisa se hitreje raztopi beljakovina in škrob se izpremeni v sladkor. V večji množini škoduje, ker kri preveč razredči. Enak vpliv na hrano ima limonova kislina, ki se rabi kot pridelek raznim jedilom in posebno tudi pri hrani za bolnike. Limonov sok ne pusti nikdar vreti, okisaj jedila, ko so že popolnoma gotova; drugače postanejo grenka.

O pripravi divjačine. Najnavadnejša divjačina v naših krajih je srna in zajec. Zelo priljubljeno je meso srne, ki se lahko je celo leto; najokusnejše je poleti. Tudi meso jelena je zelo okusno, a ne tako fino kakor meso srne. Zajec je najboljši od septembra do februarja. Vsako divjačino je treba pustiti, da odleži, in sicer poleti manj, pozimi pa dalj časa, in to najbolje v koži, zato da postane meso krhko. Mnogo gospodinj ima navado, dati vsako divjačino v kvašo (paco), akoravno ni meso mlade divjačine v kvaši tako okusno. V kvašo naj se vloži samo meso starejših živali. Meso mlajših živali naj se pusti viseti nekoliko dni ali pa naj se pomoči v dobro olje, v katero se je dalo nekoliko limonovega soka ali v katero se je nalilo nekoliko belega vina. Potrositi je treba nato meso s stolčeno dišavo in z zrezano zelenjavo. Tako naložena divjačina se dá v lonec, pokrije se in se vsak dan obrne. Divjačina, ki je bila ravnokar ustreljena, se odrgne s stolčenimi brinjevimi jagodami, h katerim se je dalo malo soli, vloži nato v globoko glinasto, če je je več, v malo leseno posodo, pokrije naj se s pokrovko in obteži. Pozimi lahko leži tako tri tedne, le enkrat ali dvakrat naj jo obrnemo.

Drsalke spravi vedno čiste. Najbolje jih osnažiš, če jih pustiš nekaj časa namazane s petrolejem in jih potem

zdrgneš s presejanim pepelom, s prav drobnim peskom, pomešanim s soljo in s petrolejem ali s finim gladilnim prahom.

Kako razločimo pristen čaj od ponarejenega? Noževa konica čaja se dene v kozarec mrzle vode, pokrije se z dlanjo vrh kozarca in se dobro strese. Pristen čaj vodo komaj pobarva, medtem ko je od ponarejenega takoj močno rjava.

Da čebula ne gnije, jo je treba hraniti v suhem, zračnem prostoru, da ne poganja, naj bo prostor poleg tega še hladen. Čebula naj se že jeseni na solncu dobro posuši, če se hoče zabraniti gnitje. V nekaterih krajih jo za nekaj časa obesijo v dim, kjer se tudi dobro posuši; poleg tega pa dim tudi zamori gnilobne glive in boljše prepreči poganjanje.

Pridelovanje čebule. Čebula uspeva najbolje v gorkem, rahlem, bolj lahkem svetu, ki se je gnojil prejšnje leto. Če je zemlja jako težka, se ji mora primčati nekoliko cestnega prahu, peska ali apna. Dobro je, če zemljo, kjer hočemo pridelati čebulo, že v jeseni prekopljemo ali preorjemo. Čebulo je treba sejati koncem februarja ali začetkom marca, bodisi v vrste ali raztreseno. Seme je treba z grabljami nekoliko zagrebsti in zemljo nato z deskami potolči. Ko so rastlinice skalile, je treba presaditi čebulice na deset do petnajst centimetrov narazen. Še prej dobimo čebulo, če sejemo seme, mesto na prosto, v zimske gredice (pod steklo), in ko so rastlinice napravile tu tri listke, jih presadimo na prosto. Posebno se priporoča tudi dveletno pridelovanje čebule. V ta namen se poseje seme meseca julija ali avgusta prav gosto na gredico, v zemljo, ki ni močno gnojena. Tu se razvijejo prvo leto le drobne čebulice. Te čebulice je treba pred zimo pobrati in shraniti v gorkem in suhem prostoru, kjer ne čutijo ne mraza, niti ne gnijejo. Naslednjo pomlad se posadijo te čebulice v primerno pripravljeno zemljo. Že poleti se ta

čebula lahko rabi. Da je treba zemljo okoli čebule tupatam oplesti, tega menda ni treba praviti. Čebulo se mora pobrati iz zemlje, ko je listje porumenelo, in ob suhem vremenu. Dobro je, če vpletemo čebulo v kite ter jo na zračnem kraju obesimo, da se bolje posuši.

Splesnenje prerezane čebule. Da ti prerezana čebula ne splesni, potegni skozi nenarezano stran čebule nit ter obesi čebulo na žebelj tako, da je prerez obrnjen navzdol. Ne odcedi se pri tem niti kapljica soka, čez prerez se pa napravi tenka mrenica, ki varuje čebulo splesnenja.

Kako narediš kaven izvleček (»ekstrakt«)? 1 kg zmlete kave popari s toliko vrele vode, da dobiš pri precejanju $\frac{1}{2}$ litra tekočine (»filtrata«). Tej primešaj 200 gramov sladkorja. Zmes pari v plitvi skodelici pri največ 48° Reomirjeve toplote toliko časa, da se pri poskušnji na stekleni plošči po ohlajenju strdi. V tem trenutku tekočino nalij v oblike, in ko se strdi, nastanejo ploščice, katere zavij v stanjoli.

Kako narediš konjakovo esenco? Namakaj nekaj dni 20 gramov olja iz sladkega janeža (sasafrazovega olja), 10 gramov hrastove skorje in 1 kg suhih češpelj v 10 litrih vinskega cveta. Potem tekočino precedi in ji primešaj dva grama najfinejšega konjakovega olja.

Jagodna esenca. Prave jagode stolci v primerni posodi, zmešaj z eno petdesetino teže vijoličnih korenin ter nalij na zmes jagodam enako težo 90 % vinskega cveta. Vse skupaj naj stoji 14 dni, nakar tekočino izprešaj in skozi sušilni papir ali zelo gosto, čisto platno precedi (filtriraj).

Jabolčna esenca. Zdrobi 1 kg prav dišečih jabolk ter jih vgneti s 150 grami kuhinjske soli. Zmes pusti 40 dni stati, nakar jo digeriraj z 825 grami vode in 75 grami pristnega araka. Nato izprešaj tekočino in precedi.

Kako je treba hraniti stročji fižol. Stročji fižol očisti, obreži na koncih in mu ob straneh odstrani niti ter ga

pošev prereži na dva kosca. Potem ga kolikor mogoče na tesno naloži v sodec, nasoli ter dobro stlači. Nato sodec zabij, postavi v klet in v nekaj dneh obrni. Obrni ga vsakih osem dni enkrat. Preden tako shranjeni fižol rabiš, ga moraš namakati par ur v čisti vodi, da se sol izluži.

Kako čistimo fotografije. Fotografije čistimo najbolje, če jih previdno obrišemo s kosčkom sveže zemlje, seveda s sredico brez skorje.

Kako spoznamo strupene gobe? Gobo potresi na spodnji strani s soljo, če postane goba na tem mestu rumena, je strupena, če postane pa črna, je užitna. Gobe, ki postanejo zelene ali sive, sicer niso strupene, vendar jih ne uživaj.

Kako izpitaš mlade golobe v kratkem času? Ko so golobički kakih 20 dni stari, jim naredi v jerbasu iz mahu ali sena mehko gnezdo. Jerbas deni na prostor, kjer je dosti zraka, a malo svetlobe. Golobiče nato pitaj s kuhano koruzo po trikrat na dan. Koruza naj bo še gorka ter zadošča za golobiča 30 do 40 zrn naenkrat. V 10—12 dneh so golobički že prav debeli in okusni.

Jabolčna gorčica. 4 l sladkega mošta vkuhaj na 2 l ter vmešaj 200 gramov zelene (Sellerie) ter 300 gramov rumene gorčične moke. Ko je zmes dobro zmešana, jo ohladi in napolni v steklenico ali lončke, ki se dajo dobro zapreti. Če kuhaš v moštu razrezano kutnjo, dobi gorčica posebno prijeten okus.

Kako naj se ravna z mladimi goskami? Izvaljenih gosk naj se prvih štiriindvajset ur ne jemlje iz gnezda, ker takrat ne rabijo hrane. Prva dva ali trije dnevi so za goske najbolj kritični, zato jih je treba skrbno čuvati in hraniti. Včasih je težko jih privaditi na to, da same žro, a s potrpljenjem in vztrajnostjo se doseže kmalu tudi to. Pokladati pa se jim mora različna krma. Prve tri dni naj se jim pokladajo kuhana in na drobno razrezana jajca, pomešana z razsekanimi koprivami ali pa z listjem divjega

regrata. Rozneje naj se jim daje kuhan in zmečkan krompir, pomešan z otrobi. Kmalu nato pričnejo žreti tudi travo in te naj se jim poklada mnogo. Ko so stare teden dni, ni več velike skrbi, in ko imajo en mesec do šest tednov, jih izпустimo na pašo na primeren travnik. Vsak večer, ko pridejo domov, naj se jim dá nekoliko ovsenega ali ječmenovega zrnja ter kuhan in zmečkan krompir. Najboljša hrana za goske je mehka trava, posebno pa taka, ki raste na namakani senožeti. Ako take trave ni, je treba skrbeti za dobro pitno vodo in primerno senco.

Gospodinje, ne nosite vrelih jedi na mizo! Skoraj neverjetno je, kako trdovratno se drže gospodinje in kuharice grde razvade, da postavljajo vrele jedi na mizo. Te vrele jedi se morajo precej zaužiti, žvečiti in požirati. Žal, da se ne vé in ne pomisli, koliko se s tem pri najboljši volji škoduje! Prvi slab naslednik te grde razvade je ona, dandanes skoraj splošna tožba o zobnih bolečinah in zgodaj pokvarjenih zobeh z vsemi slabimi posledicami. Cela vrsta zobozdravnikov se živi od tega, ker postavljajo kuharice jedi in pijače skoraj vrele na mizo (50—70° Celzija). — Še vedno premišlujejo in iščejo vzrokov, zakaj da se zobje v gornji čeljusti pogreje pokvarijo nego oni v spodnji čeljusti. Vzrok je prav blizu. Le opazujmo vroč grižljaj, ki ga vzamemo v usta. Pekoči grižljaj najprej jezik z neznansko hitrostjo premetava in suče semtertja, pri tem pa se zadeva in zaletava pekoča jed ob notranjo stran zob v gornji čeljusti. Odtod prihaja, da se zobje zgornje čeljusti najprej razpočijo in jamejo drobiti in krušiti, in sicer na notranjih robovih. V te razpoke se zarivajo zobni posteklini škodljive tekočine, kakor sladkor itd., ter zobe neusmiljeno uničujejo.

Star grah dobi okus, kakor če bi bil zelen, ako ga namakaš 15 ur v mrzli vodi in ga hraniš nato 48 ur v vlažni volneni krpi na gorkem kraju. Nima samo dobrega okusa, tudi skuha se hitro.

Da preženeš iz grahovega semena graharja ali kukca, ne da bi zrnje pokvaril, bodisi da hočeš grah uporabiti v kuhinji ali pa za setev, deni grah v kakšno posodo in nalij nanj vode. Na grah pa moraš naliti toliko vode, da bo stala nad njim za ped visoko. Če naliješ na grah vodo in en dan počakaš, najdeš naslednjega dne vse graharje na vodi. Ako pa hočeš graharje umoriti in grah nato porabiti za setev, vrzi v vodo, katero si nalil nanj, nekoliko lesnega pepela, železnega vitrijola in kuhinjske soli. Na vsakih 15 kg zrnja vzemi po 15 gramov železnega vitrijola, pest pepela in pest navadne soli. Ako graha, s katerim si tako ravnal, ne poseješ takoj, odcedi vodo polagoma in razširi grah na tenko, da se osuši.

Kako narediš umetno grenčico (Bitterwasser). Raztopi 64 gramov žveplenokisle magnezije in 4 grame dvojnogljeno kislega natrona v 20 litrih vode, pusti, da se tekočina izčisti ter jo natoči v kamnite vrče. To dobro zamaši, zapečati in vloži na hladno. Boljšo grenčico narediš, če zmešaš in raztopiš v 10 litrih vode 14 gramov natronklorida, 52 gramov natronbikarbonata, 180 gramov brezvodnega natronovega sulfata in 24 gramov brezvodnega magnezijevega sulfata.

Kako ohraniš grozdje za božič? Če hočeš grozdje ohraniti za božič in pozneje, izbiraj pri trgatvi lepše in večje grozde. Pecelj grozda, ki ga odrežeš s trte, zapečati s pečatnim voskom. Take grozde obesi na zračno in suho, a ne premrzlo mesto.

Zakaj se gumbi tako hitro odtrgajo. Zato, ker so navadno pretrdo prišiti, to se pravi, pri šivanju je sukanec (cvirn) pretrdo zategnjen. Pri gumbu, ki je pretrdo prišit, se mora gumbnica s silo zriniti med gumb in blago. Pri tem trpi sukanec, s katerim je gumb prišit, toliko, da se kmalu odtrga, naj bo še tako močan. Če prišiješ gumbe bolj narahlo, se ne odtrgajo tako hitro. Pri debelem blagu

meri prostor med gumbom in blagom lahko en centimeter; seveda je treba nitke dobro oviti s sukancem.

Kako obvarujemo predmete iz gumija, da ne razpokajo? Glicerín je najboljše sredstvo, s katerim ohranimo gumijeve stvari pred razpokanjem. Gumijeve cevi, kape, gumijeve obroče za kozarce in drugo namaži včasih z glicerínom in razpok ne bo več.

Nekaj o hrani. Fižol, grah, leča, bob so najtečnejša hrana, ker imajo veliko redilno vrednost in primerno nizko ceno. Redilna vrednost je enaka oni mesa. Ako pomislimo na visoko ceno, ki jo ima dandanes meso v primeri s stročevjem, nadkriljuje stročevje meso. Revni ljudje, ki živijo večinoma ob krompirju in kruhu, bi bili bolj zdravi in bolj krepki, če bi jedli več fižola, graha ali leče. Je sicer res, da stane kilogram leče štirikrat toliko kakor kilogram krompirja, a redilna vrednost leče je desetkrat tolika kakor redilna vrednost krompirjeva. Ako kuhaš stročevje, ga vselej dobro preberi in vsako slabo zrno izloči. Kuhati ga moraš zelo pazljivo; dokler je še trdo, je zelo težko prebavljivo in izgubi velik del redilne vrednosti. Tudi rabi zabele; v juhi in prikuhi mu pridamo zabelo z moko. Grah je zelene ali rumene barve; ta kakor oni se lahko skuha v mehki vodi; trdi vodi iz vodnjaka se prida nekoliko sode ali natrona. Mala zrna še niso dorastla, primanjkuje jim beljakovina; zato so debela, dorastla zrna za živež boljša. Fižol imamo nizek in visok. Nizke vrste so cenejše, bolje in lepše pa se skuha fižol, ki raste na prekljah ali na koleh. Leča ni v naših krajih tako splošno v navadi. Njena redilna vrednost je enaka grahu. Najboljša vrsta je svetlorumena. Rdečkasta leča je stara in se prav težko mehko skuha. Mala, trda, zgrbančena zrna izloči, kadar prebiraš lečo, ker so slaba. — Ni je skoraj hrane, ki bi se človeku tako priljubila kakor krompir. Ta je posebno ubogih ljudi v naših krajih glavna hrana, ker je dobrega okusa, ker nima visoke cene in ker

se lahko pripravi na najrazličnejše načine. Redilna vrednost ni velika. Dober krompir je močnat, ne/presladek, nima neprijetnega duha in se hitro skuha. Tanjša lupinica mora biti vsa enake barve, kali ne pregloboke. Surov, prerezan krompir ne sme imeti rjavih lis. Krompir, ki ni popolnoma dozorel, je nezdrav in lahko povzroči hudo črevesno bolezen. Malo zmrznjen krompir je sladkega okusa, a neškodljiv; porabiti se ga mora kmalu. Krompir se najbolje shrani v kleti. Ako leži na tleh, se navzame vlažnosti in začne gniti. Zato je dobro, naložiti ga na deske ali na slamo v enakomerno visok kup; ako ga rabimo, moramo globine, ki se naredijo, vselej zravnati. Ako je klet svetla, se pokrije krompir s slamo. Svetloba povzroča namreč hitro kalenje. S tem, da je krompir pokrit, se obvaruje tudi mraza. Krompir se mora tanko lupiti z ostrim nožem in takoj položiti v mrzlo vodo, da ne postane rjav, kar se posebno rado zgodi spomladi. Lahko se olupi tudi prejšnji večer in se pusti v vodi, vendar je veliko boljši in redilnejši, ako ga olupimo pred uporabo. Ako se kuha cel, ga moramo prej oprati in boljši je, ako ga prej osolimo. Kuhan je, kadar mu počí koža, t. j. novi jesenski krompir se skuha v četrť ure, stari v pol ure. Krompir je najboljši, ako pride takoj na mizo, ko je kuhan. Krompir, ki ga rabimo za solato, se takoj, ko se olupí in zreže, polije z oljem, da ne izgubi dobrega okusa. Jesih lahko damo, kadar ga rabimo.

Hraste na kurjih nogah. To bolezen povzroča neka zelo majhna živalca ali pršica in se zanese prav lahko od ene kure na drugo. Ko je prišla ta bolezen med kure, je najbolje, da se takoj ločí bolne od zdravih. Pršice se zatre, ako jih skušamo pomoriti s primernim sredstvom. V to svrho naj se namažejo kuram noge večkrat z mazovim milom, da se skorja omehča, nato naj se dobro omije z vodo, slednjič pa naj se namažejo noge s katrovím špiritom (raztopí se namreč dva dela katrana v

enem delu špirta), in sicer prav dobro in ponovi naj se to čez osem dni. Drogi, na katerih čepijo kokoši, naj se dobro ostržejo in umijejo z vrelim lugom ali pa z vodo, v kateri se je raztopila soda. Slednjic naj se še pobelijo z apnenim beležem. Kar odpade pri strganju z drogov, naj se pobere in sežge.

Hren. Pri nas se hren ne prideluje redno, ampak si ga vsak dobi za potrebo divjega z vrtov in zelnikov. Divji hren je navadno droben, lesnat in zelo rezek; ako mu pa strežeš, kakor zahteva, vzraste debel, sočnat in nežnega okusa. Hren zahteva rahle, do 60 cm prejarčene in ne s svežim gnojem poغنojene zemlje, ki jo najboljše prejarčiš in obilno založiš z gnojem jeseni. Sadike dobiš jeseni s tem, da porežeš od starega hrena stranske korenine, vsaj za mazinec debele in ped dolge in jih čez zimo zakoplješ. Spomladi jih nasadi 30 cm vsaksebi tako, da pride gornji konec tri do štiri prste globoko pod zemljo. Vsaki sadiki omami z roko stranske koreninice. Močnejši koreni se dado še tisto jesen rabiti, tanjši se pa pustijo še eno leto v zemlji. Pozimi zakoplješ hren v klet ali v jamo.

Spognjeno iglo šivalnega stroja poravnaš, če jo pri-meš s kleščami in držiš toliko časa v ognju, da zažari. Potem jo poravnaj s kladivom, vtakni še enkrat v ogenj in žarečo v mrzlo vodo, da se zopet strdi.

Jabolčna strd. Pod imenom gelée (želé) imenujejo Francozi sadni sok, ki se je z dodanim sladkorjem kuhal ter tako zgostil, da se potem, ko se ohladi, strdi kakor žolica. Najbolj navadna strd in skoraj najboljša je ona iz jabolk. V ta namen je treba odbrati sladka jabolka, ki naj se razrežejo na več majhnih kosčkov in ki naj se kuhajo nato v kotlu ali kaki drugi posodi tako dolgo, da postanejo popolnoma mehka. Da se med kuhanjem ne prismođijo, jim je treba doliti v kotel toliko vode, da se v nji skrijejo. Tudi premešati se jih mora večkrat. Ko so se dovolj razkuhala, je treba vlití brozgo v platnen

prt, ki naj se priveže na kak klin, kjer se sok odcedi v kako podstavljeno posodo. Ko se je brozga nekoliko razhladila, je treba pomagati temu precejanju z rokami. Ta sok naj se pusti v posodi nekaj časa, da se gošča vsede; nato pa naj se čisti sok odlije v kuhinjsko posodo, ki naj bo vsaj za polovico večja nego je soka. Vsakemu litru soka je treba nato dodati $\frac{1}{2}$ do $\frac{3}{4}$ kg sladkorja. To raztopljino moramo kuhati tako dolgo, da se kapljica soka, ki pade na krožnik, v kratkem strdi in se lahko potem cela kaplja odtrga od krožnika. Med kuhanjem je treba sok večkrat premešati in pene, ki se napravijo, s pomočjo kuhalnice posneti. Ko je strd dovolj kuhana, se prelije v steklene kozarce ali lonce, ki se jih s pergamentnim papirjem zagrne. Pozimi služi ta sladčica kot dodatek različnim močnatim jedilom, pa tudi na kruhu je za otroke kakor tudi za odrastle izvrsten primeček. Razen iz jabolk se dá napraviti strd tudi iz kutin, hrušk in celo iz grozdnega soka. Kdor še ni poizkusil te sladčice, naj si jo napravi.

Kako lupiš jabolka kakor kuhan krompir? Namoči jih eno minuto v vreli vodi, potem se jim lupi koža kakor kuhanemu krompirju. Enako ravnaj s slivami ali češpljami.

Kako jabolka dobro ohraniš? Jabolka otresi ali oberi kolikor mogoče pozno jeseni, pokladaj jih v kadi in zasiplji s suhim peskom, da se ne dotika drugo drugega. Tako jih ohraniš do kresa.

Jagodovec. Kjer je veliko jagod, se da iz njih prirediti prav dober saden sok, ki sicer ni tako krepkega okusa kakor malinovec, ker imajo jagode premalo kisline; tudi barve ni tako lepe kakor malinovec, a je kljub temu prav dobra, osvežujoča pijača. Dober jagodovec se pripravi takole: V kaki porcelanasti skledi se jagode potresejo s stolčnim sladkorjem (na 1 kg jagod 1 kg sladkorja), in sicer se mora s pretresanjem sladkor popolnoma pomešati med jagode, ne da bi se te kaj zdobile. Posoda se

potem dobro pokrije in postavi v hladno klet. Čez kake tri dni stresemo vsebino na prav gosto sito ali kako drugo cedilo in počakamo, da se sok odcedi sam od sebe, ne da bi kaj stiskali ali mečkali. Tako pridobljen sok pustimo nekaj dni v velikih, dobro zamašenih steklenicah, da se kolikor mogoče očisti; potem ga previdno odlijemo in napolnimo z njim manjše steklenice, jih zamašimo z zamaškom iz plute in denemo okuhavat (sterilizirat) ravnotako, kakor kompot ali vkuhano sadje (v vrelo vodo). Ko so se razgrevale kakih deset do petnajst minut, jih vzamemo ven, počakamo, da se malo ohladijo, pregledamo zamaške in pomočimo nazadnje steklenične vratove v raztaljen parafin. Tako pripravljen jagodovec je dragocen saden sok, ki ima vso aromo nepokvarjeno. Preden se vkuhava, se soku lahko pridene na vsak liter po tri do pet gramov limonove kisline. Mesnati ostanek od jagod ni da bi ga zavrgli, ker je še močno sočen in sladek. Pretlačimo ga skozi gosto ruto in naredimo iz njega jagodno mezgo. — Gozdne jagode so za jagodovec veliko boljše od vrtnih.

Kuhana jajca za ozaljševanje solate ali mesa postanejo modrikasta, če stojijo dalje časa. Pokapaj jih z limonovo kislino in ostanejo ti popolnoma bela.

Ali hočeš imeti pozimi dosti jajc? Gotovo! Saj so pozimi jajca najbolj draga. Dobro, potem pa me poslušaj, kaj moraš storiti. Izkušnje so pokazale, da stare kokoši pozimi ne neso. Pač pa so prav rodovitne tudi pozimi one kokoši, ki so se izvalile v času od začetka marca do konca aprila minolega leta. Če hočeš imeti torej prihodnjo zimo mnogo jajc, podloži svojim kokošim čimpreje, torej v februarju ali marcu ter vzgoji marčna ali aprilna piščeta. Stare kokoši nadomesti torej z mladimi in jajc ne bo manjkalo. Seveda moraš skrbeti tudi za primerno hrano.

Ako se racam jajca sproti pobirajo iz gnezda, nesejo potem naprej do julija in celo do avgusta. Ker race ne

valijo rade jajc, naj se podložijo rajši račja jajca pod kure ali pa pod pure.

Jajca brez lupine. Nekateri kokoši nesejo jajca, ki nimajo lupine. Vzrok temu je pomanjkanje apna ali pa kaka druga napaka, ki se pa da težko odpraviti. Najbolje je tako kokoš opitati in zaklati.

Kako je treba delati, da se doseže pri jajcih čim največji dobiček? Za jajca naj se uporabljajo kure do tretjega ali četrtega mavsanja ali izmenjave perja. Nato se jih na hitro nekoliko opita in proda za meso; take se še precej drago prodajo. Ako se drže kure dalj časa, potem ne donšajo nikakega dobička; pozneje nesejo namreč premalo. Opazuje naj se natanko, ali niso morda v jati take kokoši, ki malo ali celo nič ne nesejo, kar je pri mladih kurah kaj lahko mogoče; to pa se ugotovi s pomočjo zaklopnih gnezd. Nadalje pa naj se pazi tudi na to, ali morda kure jajc ne skrivajo in če morda ne prihaja v kurnik podgana. Za podkladanje kokelj naj se vzamejo samo jajca takih kur, ki pridno nesejo, in poskrbi tem potom za dober naraščaj. Ako znese kokoš na leto 150 do 200 jajc, se pravi, da nese »pridno«.

Debela in drobna jajca. Vsakdo redi najrajši take kokoši, ki nesejo debela jajca, ker se taka dražje prodajo. Vendar pa je treba pomisliti, da take kokoši, ki nesejo debela jajca, jih znesejo veliko manj od tistih, ki nesejo drobna jajca. Prav debela jajca imajo razmeroma tudi več vode v sebi nego drobna, in lupine prvih so težje od lupin drobnih jajc. Glavni del jajca je rumenjaki ali črnjak in ta je v drobnih jajcih razmeroma večji od rumenjaka debelih jajc. 50 gramov težko jajce ima večinoma 8 gramov težko lupino, 70 gramov težko kokošje jajce pa ima praviloma 9 gramov lupine. Rumenjaki 50 gramov težkega jajca tehtajo povprečno 17 gramov, oni 70 gramov težkega jajca pa okoli 21 gramov. Beljaka je v 50 gramov težkem jajcu okrog 26, v 70 gramov težkem jajcu pa okrog 40 gramov.

Drobnejša jajca so vobče okusnejša od debelih, v katerih je primeroma več beljaka, pa tudi več vode kakor v drobnih.

Kako najdeš jajca na skrivnih gnezdih? Kokoš, ki nosi jajca na skrivnem prostoru, ujemi in če otiplješ pri njej jajce, jo natri na dotičnem delu črevesa nekoliko s soljo; tekla bo hitro na skrivno gnezdo, kamor ji sledi.

Kako hraniti jajca? Jajca imajo lastnost, da se navzamejo duha predmetov, ki se nahajajo v njihovi bližini, posebno česna in petroleja. Raditega hrani jajca vedno v čistih posodah in ne v bližini neugodno dišečih predmetov. Če hočeš ohraniti jajca dolgo časa, tudi celo leto sveža, deni jih v 10odstotno raztopino prekuhane ohlajene vode in tekočega stekla (Wasserglas, dobi se v lekarnah in drogerijah). Jajca dobro omij ter jih zloži v lončeno posodo tako, da ima spodnja vrsta šilasti konec navzgor, druga navzdol, tretja zopet navzgor itd. Ko so tako zložena, jih zalij z vodo, v kateri je na vsakih pet litrov vode pol kg tekočega stekla, ter jih spravi na nepremrzel prostor, najbolje v klet. Ako raztoplina, ki se strdi kakor hladetina (žovca), izhlapi, prilij sveže raztopljine. Kadar hočeš jajca kuhati cela, naredi jim pred kuhanjem z iglo par luknjic, da more razgreti zrak uhajati. Jajca se dobro ohranijo tudi v ugašenem apnu.

Jajca. Zmrznjena jajca postanejo zopet uporabna, če jih otajaš v slani vodi. Treba jih je kmalu porabiti, ker se ne ohranijo dolgo. Neomita jajca se ohranijo dalje, kakor omita. Jajce, ki še ni pokvarjeno, a ima nekaj duha, izgubi duh, če je raztepeš na krožniku in pustiš nekaj časa na čistem prepihu.

Kako moramo ravnati, ako se nam je jed pripalila. Zapaljene jedi, v kateri je moka, ne mešaj, ampak vzemi lonec in ga postavi v mrzlo vodo; tako izgine neprijetni okus po pripaljenju. Jed prelij v čist lonec in kuhaj naprej, a moraš jo cel čas mešati. Tudi drugih pripaljenih jedil ne

mešaj in ne prilivaj vode. Z zajemalko pozorno odvzemi, kar ni pripaljenega, in deni v lonec, katerega dno si polila z vodo ali z mastjo. Za mleko imej vedno posebne posode, da se ti ne zapali, poplakni vselej lonec z mrzlo vodo, potem šele vlij vanj mleko.

Gost jesih zopet lepo očistiš, če priliješ na vsak liter dve mali žlički sladkega mleka in ga pustiš štiriindvajset do osemindvajset ur na miru stati. Če se v tem času še ni izčistil, ponovi čiščenje še enkrat. Ko se vleže gošča na dno, previdno odlij čist kis v steklenice in jih zamaši.

Pranje belih volnenih jopic. Kupi kos beneškega mila (Venezianische Wollwaschseife), zreži polovico v male kosce in vlij nanje osem do deset litrov vrele vode. Razdeli vodo v dve posodi in pusti skoraj popolnoma ohladiti. Potem izžmi dobro v prvi vodi volneno jopico, za pet minut jo položi v drugo vodo, izperi jopico v tej vodi in potem še trikrat ali štirikrat v čisti vodi, ki ima enako toploto kakor milnica (žajfnica). Iztisni vodo in obesi jopico, da se še ostala voda odteče; kar se nabere vode v spodnjih delih jopice, moraš večkrat iztisniti. V zadnjo vodo, v kateri izpiraš, lahko pridaš malo plavila, ker postane bela barva jopice svetlejša. Jopice ne smeš sušiti na prevročem solncu. Na enak način operi tudi bele volnene rokavice.

Kako se shrani juha več dni? Zlasti na deželi, kjer se ne kuha vsak dan meso, pogrešajo večkrat dobre goveje juhe, čeravno ni tako težko, ohraniti jo več dni, če treba ves teden. Kadar je namreč juha skuhana, naj se natoči v posebno steklenico prav do vrha; potem se zamaže steklenica s surovim maslom, tako da ni nič zraka v steklenici in se potem zamaši.

Kanarčki. Kanarčki nam s svojim ljubkim petjem in s svojo družabnostjo krajšajo čas; zato zaslužijo, da jim tudi mi lajšamo jetništvo s skrbnim negovanjem in s pra-

vilnim krmljenjem. V hrano jim najbolj služijo sledeča zrna: rips (repno seme), neke male vrste ječmen, bar in konopno seme. Poslednjega se sme dati le malo, ker se drugače živalca odebeli in pogine. Včasih tudi sladko sadje, kakor: črešnje, jabolko, fige in drugo. Solate le čisto malo, boljša so kurja črevca, tudi kosček sladkorja, ali kar je bolj zdravo, neke vrste bela pena, osa-sepija. Kletke morajo biti zelo snažne, zlasti v poletni vročini jih je treba večkrat z lugom umiti. Droge, na katerih sedijo in skačejo, je treba pogostokrat osnažiti. Spodnji del kletke se mora včasih postaviti na solnce, da se zamorijo razne glivice, ki povzročajo bolezen ptičkov. Podstavki se morajo vsak dan očistiti, potresti s sipo in z zdrobljenimi jajčnimi lupinami. Pitna voda ne sme biti premrzla in mora biti vsak dan sveža. Kadar se kanarčki mavsajo, morajo imeti krepkejšo hrano. Dati se jim morajo trdo kuhana, drobno sesekljana jajca in zdrobljeno konopno seme. V vodo se vlije par kapljic rdečega vina in položi vanjo zarjavel žebelj, da postane železnata, kar ptička okrepi. Zelo občutljivi so kanarčki za prepih; zato jih je treba skrbno varovati pred njim. Ptiček postane bolan, preneha peti in včasih se ne more prav dolgo časa ozdraviti. Kletko je treba postaviti na prostor, ki ni presvetel, ne pretemen in ni na prepihu.

Morski kapus (Meer- oder Seekohl). Morski kapus spada med najzgodnejše in najboljše pomladne zelenjave. Njegovi debeli, listnati kocni so zarumeneli in so glede okusa in priprave podobni šparglju, vendar jih je mogoče še prej rabiti kot zadnjega. Seje se marca in aprila v mrzle gnojake ali na prosto. Seme ne zeleni pred pretekom 25 do 30 dni in tudi pozneje samo deloma. Ko imajo sadike štiri ali pet listov, jih nasadi po 80 cm narazen na prosto v globoko prekopano, redilno in peščeno zemljo. Tretje leto se prične z zarumenjevanjem (beljenjem), ki se izvrši, ko se je zemlja otajala, s tem, da se pokrije kapus s cvet-

ličnim loncem, na katerega se položi 25 cm prsti, starega gnoja, jelovih igel ali kaj sličnega. Ko so stebela 15 cm dolga, so uporabna. Ravnotako se lahko beli in brsti, če se vsadi v pesek, oboj in v klet, pa tudi s pokritjem, ki naj se izvrši jeseni, kakor zgoraj, na prostem. Cvetličnih loncev pri tem ni treba. Jeseni se vsi listi odrežejo, nasad se pa močno pokrije s kratkim gnojem; da je ta nasad deset let in še dalje plodovit, mu moraš dobro gnojiti in ga pogosto zalivati.

Rdeči kapus. Majhne, zgodnje in srednjegodnje glave tega kapusa so dobre za salato zaradi svoje lepe, skozinskoz temnordeče barve, dočim velike vrste niso tako temne in so manj enakomerne v barvi.

Rožni ali bruseljski kapus. Za prav zgodnjo uporabo se seje že koncem februarja, za zimsko in pomladno potrebo pa od marca do konca maja. Sadike nasadi po 50 do 60 cm narazen, na prosti, zračni legi in ne na preveč pognojeni zemlji. Listov ni treba prej obirati, dokler se ne napravijo rožice; pri sadikah, ki so določene za zimo in se denejo v klet, pa branijo rožice, izmed katerih se nerazvite večinoma zdaj razvijajo.

Karfijola ali cvetoči kapus. Karfijola zahteva za svoje uspevanje predvsem takih razmer, ki omogočujejo hitro rast brez kakega zastajanja, nadalje dobro in globoko prekopano, jako redilno, močno pogojeno zemljo ter prav veliko vlage. Treba jo je torej pogosto škropiti, kadar je gorko, vsak dan, ter močno zalivati, toda ne opoldne, ko je vroče, ampak zvečer. — Karfijola se seje za zgodnjo obroditev in za brstenje začetkom septembra in prezimi najmanj 5 cm vsaksebi v mrzlih obojih; začetkom januarja se sadi za brstenje v rastlinjakih, ali sredi aprila na prostem, kjer se morajo rastline v mrzlih nočeh obvarovati pred mrazom s cvetličnimi lonci, ki se nanje poveznejo. Seje se pa tudi januarja do začetka marca. Poznejša setev (maj—junij), za zimsko potrebo, uspeva le v hladnih, de-

ževnih letih. Sadike se nasadijo splošno po 65 cm narazen. »Uhure«, ki se kažejo posamezno pri vsaki saditvi, to so sadike, ki so brez srca in ki ne napravljajo vsled tega nobenih glav, je treba odstraniti, ker po nepotrebnem izsesavajo zemljo. Da se take uhure pojavljajo, ni vzrok kakovost rabljenega semena, ampak je to sploh posebnost karfijole. Kakor hitro se pokažejo glave ali rože, jih varuj pred svetlobo in pred solncem s tem, da jih popolnoma pokriješ z enim ali dvema, na znotraj zavitima listoma. Pod tem zavetjem se razvijejo popolneje, se lepo ugliedijo, zrastejo in ostanejo bleščeče bele.

Kako očistiš igralne karte? Očistiš jih, če jih natareš z mešanico polovice vode in polovice salmijaka.

Kako spoznaš ponarejeno kavo? Kavo potvarjajo iz kruhove sredice. Ako nekaj zrn namočiš v vodi, ločiš lahko ponarejena zrna od pristnih, ker postanejo prva mehka, prava pa ostanejo prejkoslej trda. Težje je razločiti kavi enako pobarvana lesena zrna.

Kako spoznamo in pražimo kavo? Je li kava dobra, spoznamo najbolje, ako vržemo nekoliko zrn v kozarec, napolnjen s čisto vodo. Če padejo zrna na dno, je to dokaz, da je kava dobra in zrela, če plavajo povrhu, je to dokaz, da zrna niso zrela. Pri tej priliki se lahko tudi prepričamo, je li kava barvana, kar se premnogokrat zgodi. Barvana kava ima neprijeten duh in je lahko tudi škodljiva; zato se zelo priporoča, vsako kavo pred praženjem oprati. Osušena kava se mora pražiti. Pri tem nam je treba zelo paziti, da se ne oprazi preveč ali prehitro. Med praženjem moramo vzeti kavo večkrat z ognja, jo mešati in pustiti, da se malo ohladi. Ko postanejo zrna svetlorjava, je kava oprazena. Preveč kave opraziti se ne priporoča, ker se izdiši. Tudi ni dobro vso kavo zmleti; bolje je, da se jo zmelje toliko kolikor se je ravno rabi za sproti.

Sredstvo, da klobase pri pečenju ne razpokajo. Namesto, da deneš klobase v gorko vodo, preden pridejo

na ogenj, kakor je navada, jih namoči v mrzlem mleku. Redkokdaj se ti bo katera razpočila.

Riževe klobase. I. Skuhaj dva kilograma riža napol, deni ga na rešeto, da se odteče in ohladi; seseklaj prav drobno prašičeva kuhana pljuča, srce in četrtno glave. Prideni sledečih dišav: zmletih nageljnovih žbic, malo cimeta in majaronovih plev, vse prav dobro zmešaj in zabeli z razbeljeno mastjo (pol kilograma). Ker je ta zmes dokaj gosta, se ji prilije nekoliko juhe, kjer se je kuhala glava, pljuča in srce. Ko so klobase narejene, jih takoj skuhaj v vrelem, neslanem kropu. Zadosti je, da vro pet minut. Ko jih jemlješ iz lonca, pomoči vsako klobaso v vodo, da je lepo čista. Nato jih pokladaj na snažno desko in hrani na hladnem, dokler jih ne spečeš. — II. Izstrgaj pol svinjskih jeter. Potem skuhaj cela svinjska pljuča in srce z nekoliko peteršiljem in čebulo. Kuhano dobro seseklaj, deni v skledo in pridaj 2 kg napol kuhanega in ohlajenega riža, juhe, v kateri si kuhala pljuča ter zabeli z 1 kg scvrte slanine, pridaj še malo drobno zrezanega zelenega peteršilja, čebule, dve žlici majaronovih plev, drobno zrezane limonove lupine, malo cimeta in par žlic soli. Vse prav dobro zmešaj in napravi klobase kakor riževe. Kuhaj jih v vrelem kropu pet minut. — III. Skuhaj dva kilograma riža boljše vrste, deni ga na sito, da se odteče in shladi. Zreži prav drobno kuhana pljuča, srce in četrtno glave. Prideni zmletih nageljnovih žbic, malo cimeta, majaronovih plevic in soli; vse dobro premešaj in zabeli z razbeljeno mastjo. Ker je zmes navadno pregosta, prilij ji nekoliko juhe, kjer se je kuhala glava, srce in pljuča. Ko so klobase zašpiljene, jih takoj skuhaj v vrelem kropu. Zadosti je, če vro pet minut. Spravi jih v hladno shrambo na snažno desko, kjer se naj hladijo en dan, preden jih začneš rabiti.

Krvave klobase. I. Kuhaj dva in pol kilograma ječmenčka z žlico maščobe približno dve uri. Nato ga deni

hladit v skledo, ne na rešeto. V drugi posodi skuhaj pol-drug liter čiste kaše, pazi, da se preveč ne skuha, in jo deni na rešeto ali sito ter polij z mrzlo vodo. Oboje zmešaj s precejeno krvjo, vmešaj pol drobno zrezane kuhane glave, jetra in ledice. Prideni nekoliko zmletih nageljnovih žbic, malo popra, soli, in če hočeš, prav malo cimeta in majaronovih plevic. Vse dobro premešaj in zabeli z razbeljeno mastjo. — II. Skuhaj napol mehko en liter dobre oprane kaše, deni jo na rešeto in oblij z mrzlo vodo. Potem skuhaj četrtno prašičje glave, polovico pljuč in srce. Ko je kuhano, vse dobro zreži in primešaj ohlajeni kaši. Zmes zabeli z ocvirki, prideni ji eno drobno zrezano in v masti zarmenelo čebulo, drobno zrezanega zelenega peteršilja, majaronovih plevic in soli. Vse zmešaj s precejeno krvjo in z nekoliko juhe od glave. Naredi klobase in jih kuhaj toliko časa, da ne priteče kri, če jih prebodeš. — III. Skuhaj pol prašičeve glave, srce, jetra in pljuča. Ko je kuhano, vse drobno zreži. Pripravi enako množino riža, ga napol skuhaj in pusti ohladiti. Potem ga zmešaj z zrezano mesnino, prideni nekoliko popra, prav malo stolčenih nageljnovih žbic in soli, zmešaj vse s precejeno krvjo in z nekoliko vode, kjer se je kuhala glava. Natlači prašičja dobro osnažena čreva. Klobase kuhaj s kropom toliko časa, da ne priteče kri, če jih prebodeš.

Mesene klobase. Sesekljaj tri kilograme mesa iz stegna ali flama, deni ga v skledo in posoli (deset dekaagramov soli), en dekaagram solitarja in eden do dva dekaagrama stolčenega popra. Precedi na meso tri osminke litra vode, v katero si dala par strokov stolčenega česna. Vse to z rokami dobro zmešaj, pusti stati eno uro in zopet zmešaj ter natlači v tanka prašičeva čreva, napravi klobase in jih daj za par dni v dim. Obesi jih potem na zračen prostor ali jih zalij z mastjo. Kadar jih rabiš, jih kuhaj kake pol ure. Gorke daj na mizo s kislim zeljem, gorčico, z nstrganim hrenom itd. Klobase, ki si jih napravila za v mast,

lahko tudi pustiš en dan v dimu, potem jih dobro zbriši in vloži v posodo, katere dno je pokrito z mastjo; nanje vlij raztopljeno, a ne vročo mast, da se popolnoma pokrijejo, potem zopet klobase; nazadnje vlij precej masti, da ne pride zrak do klobas.

Prašičeve pečene klobasice. Sesekljaj ali zmelji s strojem dva kilograma prašičevega mesa; najbolje je iz stegna. Deni ga v skledo in mu pridaš četrtino kilograma drobno zrezane slanine, drobno zrezanega zelenega peteršilja, limonove lupinice, malo stolčnega popra in soli. Vlij na to osminko litra vode in osminko litra vina. Zmes dobro zmešaj in napolni z njo dobro oprana tanka prašičeva ali koštrunova čreva. Klobasice napravi tako, da jih zasučeš pri koncih in na sredi, da bo par skupaj. Preden jih daš v pečico, jim pridaš žlico vode in pol žlice masti. Pečene daj z gorčico na mizo.

Kako se spravi klošč iz kože. Prav neprijetno je, ako se pri delu na travniku ali pri sedenju v travi zaleze klošč v kožo. Ni ga mogoče spraviti iz nje in če ga odtrgamo, zateče rana in povzroča neprijetne bolečine. Klošča ali klopa pa zelo lahko odstraniš, ako pokapaš dotični del kože, kjer se je zaril, parkrat z žganjem ali s kolinsko vodo. Klošč se opijani in prav lahko ga izvlečeš iz kože.

Knjige obvaruješ mrčesa, če daš v omare, kjer jih hraniš, krpice, namočene v terpentinovo olje. Duh olja prežene živalce. Seveda moraš krpice večkrat nanovo oblit, ker se olje izdiši.

Kako naj se ravna s kokljo? Valilno gnezdo naj se prenovi najmanj enkrat, preden konča kura valiti. Novo gnezdo naj bo prosto mrčesa, prav tako koklja. Koklja naj se 17. ali 18. dan potem, ko je začela valiti, prav dobro potrese s perzijskim prahom ali bolhačem. Ako je gnezdo prsteno, ni treba škropiti jajc zdajpazdaj z vodo, ampak zadostuje, če se jajca 20. dan po pričetem valenju poškrope z vodo, ki ima 28° C toplote, da postane jajčna lupina

krhkejša. Nasprotno pa naj se poškrope jajca pomalem, če vali koklja v prav suhem prostoru, 16. ali 17. dan po pričetem valenju, z mlačno vodo. Najlažje se preiščejo jajca, ko zapusti koklja gnezdo, kar je po navadi med 6 $\frac{1}{2}$ do 8. ure zjutraj. Takrat si gre namreč kokoš iskat živeža. Koklja jajca večkrat onesnaži, ker se oblati v gnezdo. Če so jajca umazana, naj se pomalem in previdno omijejo z mlačno vodo in nato dobro osuše s kako mehko ruto. Koklji naj se poklada drobno zrnata turščica, ki naj se pred pokladanjem nekoliko segreje, pa tudi peska ne sme koklja pogrešati, drugače se jo loti lahko griža. Ako dobi koklja pogrešati, drugače se je loti lahko griža. Ako dobi vodi, ki jo pije, nekoliko arabskega gumija, kajti to ji grižo polagoma ustavi. Kokoš vali do 21 dni. V hladnejšem letnem času traja valenje dalje časa nego v toplejšem. Kdor bi hotel na katerikoli način pripomoči, da pišče izleze, ta napravi napak. Če je jajce načeto in pišče v 8 ali 12 urah ne izleze iz njega, naj se kane v luknjico nekoliko namiznega olja in naj se vrtil jajce v roki tako, da izgine oljnata kapljica v jajce.

Kako staro kokoš mehko skuhaš? Staro kokoš mehko in dobro skuhaš, če jo namažeš pred kuhanjem zunaj in znotraj z dobrim oljem in jo pustiš stati 12 do 14 ur.

Hrana zaprtim kokošim. Kdor gleda na snago okrog hiše, ta gotovo ne bo s kokošmi na dobrih nogah in jih bo skušal omejiti na poseben prostor. Ta prostor pa mora biti dovolj velik in ne samo par metrov. Navadno se računa na 15 do 20 kokoši okoli 80 m² prostora. Najbolje zapremo kokoši v zamrežen prostor. Zaprte kokoši pa moramo drugače hraniti nego one, ki se lahko pasejo po travi ali po vrtu. Posebno je treba skrbeti, da dobijo take kokoši dovolj zelenjave, bodisi detelje, trave, solate itd.

Navodilo, kadar podsajaš kokošim. Ne daj jim valiti pred mesecem marcem in ne po prvi polovici junija. — Jajca vzemi od najpridneje nesoče kokoši. — Vzemi jajca

nesoči kmalu iz gnezda. — Zapiši s svinčnikom na jajce, kdaj je iznešeno. Jajca, ki so stara nad štirinajst dni, niso za valitev. — Podsajena jajca naj bodo čista, drugače ne dobi mlado pišče dovolj zraka in se zaduši. — Ne podsajaj jajc od kokoši, ki niso še leto stare. — Gnezdo koklje bodi v kakem mirnem kraju ter dajaj koklji blizu gnezda kje jedi in pijače. Jed in pijača pa naj ne bosta preblizu gnezda, da se koklja k jedi grede nekoliko ohladi. — Blizu gnezda kje se natrosi peska, da se koklja lahko v njem koplje. Devetnajsti dan premeni nasteljo v gnezdu s svežo, in sicer ob času, ko zapusti koklja gnezdo zaradi jedi.

Vkuhane črešnje in češplje (Črešnjev in češpljev kompot). Najboljše črešnje za vkuhavanje so hrustavke, pa tudi črnice in razne druge vrste. Posebno dobre so pa višnje, samo da so rahlejšje in se vsled tega ne smejo predolgo vkuhavati. Črešnje, višnje, češplje in raznovrstne slive morajo biti zrele — a ne prezrele. Le skrbno odtrgano in izbrano sadje je vredno vkuhavati; vse odpadlo ali otrešeno ni za rabo, ker je povečini prezrelo, črvivo in večalimanj poškodovano. Črešnjam, češpljam in slivam, ki smo jih odbrali za kompot, porežemo najprej s škarjami peclje tik pri sadu. Pecljev ne smemo izdirati, ker bi s tem povzročili rano in bi iztekkel iz sadu sok. Potem jih prav dobro operemo z vodo — s čisto studenčnico — in pustimo, da voda odteče. Od tu naprej se ne sme noben sad več prijeti z roko, ampak se zajema s snažno leseno žlico. Sedaj je treba imeti pripravljene steklenice za kompot in pa sladkorno raztopljino. Steklenice, najsi bodo že kakršnekoli, morajo biti do skrajnosti snažne in popolnoma suhe. Sladkorna voda se pripravi, ako se raztopi v primerni posodi (kotliču, kozi) na vsak liter vode $\frac{1}{4}$ kg do 1 kg sladkorja. Ta raztopljina se dene k ognju, da zavre. Med vrenjem se posnemajo pene in razna nesnaga, ki se zbira na vrhu. Ko se raztopljina popolnoma očisti, se odstavi od ognja in je takoj uporabljiva. Ko je tako vse pripravljeno, napolnimo steklenice s sadjem

prav blizu vrha in pazimo, da je sadje lepo, tesno vloženo in da ostane čim manj praznih prostorov. Seveda ne smemo sadja v steklenice tlačiti, da se ne zmečka ali da drugače ne izgubi svoje naravne oblike. Po potrebi si pomagamo pri vlaganju z žlico in njenim ročajem, nikdar pa ne s prsti. S sadjem napolnjene steklenice zalijemo najbolje z gorko sladkorno raztopljino tako, da gleda sadje za kakega pol centimetra iz tekočine. Stekleničnega roba ne smemo politi s sladkorno raztopljino, ampak ostati mora suh, oziroma se mora do suhega obrisati, preden ga pokrijemo s pokrovcem. Takoj ko je to delo dovršeno, položimo na steklenične robove gumijeve obročke, pokrijemo steklenice s pokrovi in te pritrdimo z vzmetmi. — Sedaj je treba konserve razgrevati. V ta namen postavimo steklenice v primeren železen lonec, ki ima na dnu lesen podstavek, da steklenice ne stojijo na železu, zalijemo jih z mrzlo ali le malo mlačno vodo tako navisoko, da sega voda blizu do vrha steklenic, postavimo lonec k ognju in ga prav počasi razgrevamo, da voda zavre. Zaradi lažjega dela je priporočljivo rabiti naenkrat enako visoke steklenice. Kakor smo že prej omenili, je čas vrenja odvisen od sadne vrste, zrelosti in velikosti steklenic in traja vkuhavanje (od tistega časa, ko voda v loncu zavre) pri črešnjah, marelicah, breskvah, slivah in češpljah 10—15 minut, ako so v pollitrskih, 15 do 20 minut, ako so v litrskih steklenicah. V vseh slučajih pa je treba strogo paziti na to, da se voda v loncu počasi razgreva in po malem vre. Burno vrenje povzroča lahko občutno škodo. Ko je določen čas potekel, postavimo lonec s steklenicami od ognja in pustimo, da se vse skupaj ohladi. Šele potem zložimo steklenice na kako mizo, da se popolnoma ohladijo. Preden jih spravimo, je treba vsako posebej pregledati, če je dobro zaprta. Kljub temu, da jim odvzamemo vzmeti, se pokrov tako trdno drži steklenice, da ga z roko nikakor ne moremo odtrgati. Na ta način se vkuhava v s e

koščičasto sadje — črešnje so navadno cele in v koži; češplje in slive pa lahko razpolovimo in izpahnamo koščice. Marelice in breskve istotako lahko vkuhamo cele in neolupljene. Večkrat jih pa razrežemo in lupimo, zlasti poslednje, ker imajo debelo in kosmato kožo.

Hrušev kompot. Hruške se pripravijo za vkuhanje na razne načine. Navadno jih razrežemo na polovice, debelejše na četrtine, iztrebimo peščišče in muho, peclje pa varujemo. Tako pripravljene vložimo v steklenice in postopamo z njimi ravnotako kakor s koščičastim sadjem.¹ Pomniti je treba samo, da kuhamo hruške od 15—20 minut, ako so v pollitrskih, in 20—30 minut, ako so v litrskih steklenicah, zlasti ako so trde vrste in še ne prezrele. Finejši izdelek dobimo, ako hruške pred konserviranjem olupimo. Posebno pozornost moramo obračati na čvrsto vlaganje v steklenice, da kolikor mogoče popolnoma izrabimo že tako majhen prostor in obenem hranimo sladkor. Nekatero rahlejšje in nežnejše sadje (rdeče grozdjice, kosmulje, črešnje) se pri vkuhanju tako skrči (vkuha), da napolnjuje potem, ko se ohladi, komaj $\frac{1}{3}$ do $\frac{3}{4}$ steklenice. To je iz ekonomičnega stališča slabo, ker se drage steklenice premalo izrabijo. Pa tudi na zunanje se polne steklenice kažejo vse drugače kakor napol prazne. Da se izognemo tej nepriliki, postavimo s surovim sadjem napolnjene in s sladkorno raztopljino zalite steklenice odprte v lonec z mrzlo vodo, ki jo potem prav počasi razgrevamo, da dobro zavre. To zadostuje, da se sadje skrči, kolikor zahteva njegova narava. Nato vzamemo steklenice iz vode, počakamo, da se ohladijo in sedaj dopolnimo iz ene ali več steklenic druge, kolikor jim manjka. Prej pa moramo odliti iz vsake nekoliko soka, ker sicer bi tekkel čez rob. Slednjič steklenice pravilno zapremo in denemo vkuhat (sterilizirat), kakor je opisano pri pri-

¹ Glej »Črešnjev in češpljev kompot«!

pravi češnjevega in češpljevega kompota. Prav trdno sadje, kakor n. pr. nekatere hruške, lahko tudi v kakem kotličku zalite s sladkorno vodo najprej malo pokuhamo, da se skrčijo in potem ohlajene šele pokladamo v steklenice in nadalje postopamo z njimi kakor s surovo vložnimi. Neprodarno zaprte konzerve se lahko hranijo leta in leta, ne da bi se kaj izpremenile. To se pa dá doseči le v steklenicah z gumijevim obročkom in s steklenim pokrovom. Vsako drugo zapiranje kompotovih steklenic je večalimanj pomanjkljivo, ker prejalislej propušča zrak. In z zrakom pridejo v konzerve trosi raznih glivic, ki v sadju skalijo, se razmnožujejo, ga razkrajajo in s tem konzerve pokončujejo.

Vkuhano sadje (kompot). Za vkuhavanje je najbolj pripravno koščičasto sadje, ker je samoobsebi najmanj trpežno in daje pravilno vkuhano najfinejši izdelek. Tudi razne hruške se dado izvrstno uporabiti v ta namen. Manj primerna so jabolka, ker so že samaobsebi zelo trpežna ali se pa izdelajo v razne drugačne konzerve.

Cela jabolka za kompot. I. Olupi srednje debela jabolka, izkroži jim sredico, deni jih v kozo drugo poleg drugega, prilij jim do polovice vode, poškropi jih z limonovim sokom in potresi malo s sladkorjem, deni jih v pečico ali pa jih na ognjišču pokrita pari. Ko so na eni strani mehka, jih obrni še na drugo stran, da malo zarumene. Jabolka zloži v skledo, v sredo, kjer si jih izkrožila, naloži brusnic, ribezlja ali kake omake. — II. Omij jabolka, deni cela v kozo, drugo poleg drugega, prilij jim do polovice vode in potresi s sladkorjem. Praži jih v pečici (roru). Ko so na eni strani malo popražena, jih obrni. Pečena daj mesto močnate jedi ali k pečenki.

Mlade koprive so jako dobro sredstvo za snaženje šíp. Če je postala šipa tudi od solnca megljena, se z njimi popolnoma očisti.

Motovilčev koren. Da ne gre v cvet, se ne seje pred majem ali junijem ne pregosto na dobro, rahlo zemljo ali v vrstah po 20 cm vsaksebi. Če je treba, se prerediti. Seme je prav fino, zato se ne sme spraviti pregloboko v zemljo ali preveč pokriti z njo in se mora škropiti le s fino škropilnico. Sadike s koreninami se rabijo od oktobra dalje celo zimo in dajo izvrstno solato posebnega okusa. Za zrahljano zemljo, ki pokriva to rastlino, je treba skrbeti, da pozimi sneg ne ovira jemati je iz obojev. En del je denimo v klet.

Črni koren. Seje se marca v 25 cm oddaljene grede, vsaksebi, na ne sveže pognojeno, globoko in rahlo prekopano zemljo. Seme je treba močno pokriti z zemljo, sadike se morajo presaditi 10 cm narazen in večkrat okopavati. Vzdiganje jeseni se mora oprezno vršiti, da se krhke, mlečnate korenine ne poškodujejo. V kleti jih je treba imeti na vlažnem, da se ne posuše, ker bi bile potem neužitne. Pri dveletnem obdelovanju (setev avgusta, dozoritev šele jeseni prihodnjega leta) dobijo korenine večjo moč, vendar ni gotovo, da obrodijo, ker jih pojedjo miši.

Sladkorni koren. Ta ljubi zrahljano, krepko, ne sveže pognojeno zemljo in se seje marca in presaja na 20 cm vsaksebi, ali pa tudi avgusta in septembra. V zadnjem slučaju dozori jeseni prihodnjega leta. Ljubi močno zalivanje, solčno lego. Sredina sladkornega korena je lesnata in se pri pripravi odstrani.

Košarnik (Körbelrübe). Kali edino zagotovo, ako je seme sveže, to je prvega leta dozorelo seme. Dobiti ga je že začetkom avgusta. Seje se od avgusta do oktobra in požene februarja ali marca. Redno zalivanje ob suši je neobhodno potrebno. Seje se naredko v 10 cm med seboj oddaljene grede. Seme se le prav malo pokrije z zemljo, sadike se pa presadijo 6 do 8 cm vsaksebi. Košarnik zahteva dobro, milo, ne sveže pognojeno zemljo, ki jo je treba vedno varovati plevela. Korenine zorijo od julija

naprej in se vsadijo za zimsko potrebo v klet, da so varne pred mišmi, in sicer v prav zmerno vlažen pesek. Kuhane kakor tudi oparjene dajo izvrstno prikuho. Pomladna setev je čisto neprimerna, ker ozeleni šele prihodnjo pomlad.

Kako se shranijo lupinice limon in pomaranč? Tenko olupljene kožice limon in pomaranč deni vsako vrsto zase v steklenice, jih zalij s špiritom ter dobro zamaši. Tako spravljene kožice uporabljaj lahko tudi za vsakovrstne potice, kolače i. dr.

Kožuhovino (mufe, boe itd.) lahko ohraniš mnogo let, če z njo pravilno ravnaš. Poleti jo moraš varovati moljev, ki jim je kožuh najljubše bivališče. Zato jo večkrat preglej in prezračij, toda nikdar ne na solncu; tudi je ne smeš nositi na solncu; en solnčni dan kožuhovini bolj škoduje kakor noša čez celo zimo.

Kako se pere kožuhovina? Navadno milo kuhaj v vodi, da se raztopi. V raztopino, precejeno skozi prt in napol ohlajeno, pomakaj belo kožuhovino in vselej prav rahlo ožmi. Enako pomakaj potem v kapnico ali dežnico. Kožuhovino posuši na zraku, potresi z zdrobljenim škrobom, izkrtaj in z mehkim jermenom izpraši.

Vrtna kreša (Gartenkresse). Seje se lahko vsak čas na grede, pozimi v lončke in jo je mogoče rabiti v najkrajšem času. V vročem poletju jo imej na hladnem in v senci.

Vodna kreša (Brunnenkresse). Da uspeva, zahteva v plitvih jarkih tekočo studenčnico ali pa tako vodo, ki je vsak dan sveža. Ker se ceni zlasti kot zimska salata, mraz ji pa škoduje, je potrebno, da ima voda tako toplino, ki prepreči, da bi zmrznila. Seje se spomladi v lončke ali pa v vodne grede. Sadike morajo biti začetkoma nad vodno gladino, pozneje pa pod njo. Avgusta sadi sadike v jarke, začetkoma plitve, pozneje 30 cm globoke vodne globine v peščeno blato, ki ga je treba prej pognojiti z zelo razpadlim gnojem. Da obvaruješ sadike mraza, pokrij jarke z deskami

in s slamo, posebno pa pazi, da stebila, ki rastejo iz vode, držiš z lopatasto, pritrjeno desko pod vodno gladino.

Najboljša krma za kokoši pozimi je ječmen, za tem pšenica in slednjič ajda; sicer pa je tudi oves dober. Kadar se daje pšenica, ajda ali oves, naj se to zrnje poprej nekoliko namoči v vodi, če se poklada oves, naj se mu dodá pol ječmenovih otrobov. Poklada naj se enkrat eno, drugikrat drugo zrnje, vselej pa vsako zase. Najbolje je, če se poklada kokošim slabše zrnje, ki smo ga dobili pri vejanju. Izmed mehke krme je najboljši kuhan krompir, ki je nekoliko osoljen, zmečkan, z otrobi pomešan in z mlačno vodo zamesen. Poleg tega pa je treba dajati kokošim tudi kaj zelenjave, kakor listja, zelja itd.

Krompir, čistilo za namizno orodje. Zelo dobro in priprosto čistilo za namizno orodje je krompir. Krompir se prereže čez polovico, potrese se s prahom od opeke ali železa in z njim obdrgne nože ali vilice, ki se potem zelo lepo svetijo.

Poraba krompirja mesto mila. Malokomu bo znana poraba krompirja mesto mila ali žajfe za snaženje perila itd. Krompir se skuha napol, tako da v roki ne razpade. S takim krompirjem se drgne tako kakor z milom. Krompir naredi perilo veliko bolj čedno in bolj belo nego milo. Rute in tkanine, posebno svilnate, ki so barvane s slabimi barvili, je bolje s krompirjem snažiti, ker ta ne razje ne tkanine, ne barve.

Namrznjen krompir izgubi neugodno sladkost, če mu pri kuhanju vrelo vodo večkrat odliješ in jo nadomestiš s pripravljeno svežo vrelo vodo.

Zmrznjen krompir ali sadje. Če zmrzne krompir ali sadje, ga deni, preden ga rabiš, v ledeno vodo, da polagoma odmrzne. Tako odmrznjen sad se drži še nekaj časa, vendar tudi ne dolgo.

Kako ohraniš kruh svež? Kruh in drugo pecivo ohraniš dolgo sveže, če ga hraniš v pločevinastih posodah ali

loncih. Tudi kvas ohraniš več dni, ako ga zaviješ v vlažno volneno krpo in ga postaviš na prostor, ki ima 8 stopinj Reomirjeve toplote.

Čiščenje belega krzna. Dobro pšenično moko razgrej v skledici na štedilniku. V tej moki operi belo krzno. Paziti pa moraš, da je moka ves čas vroča. Ko si gotova, iztepi moko in krzno bo kakor novo. Na enak način lahko opereš belo obleko iz tibeta.

Barvanje kuhinjskega pohištva in podobnih predmetov opraviš najbolje sam, če porabljaš »Zanklovo emajlnolakasto barvo«. Barva se kupi gotova že za rabo, se tenko namaže, če treba tudi dvakrat, ter napravi kakor steklo trdo, gladko ploskev. Pohištvo je pri majhnih stroških in malo truda kakor novo.

Kumare v octu se dado celo leto ohraniti. Majhne, zdrave kumare se očedijo, operejo, osušijo in nato s soljo dobro potresejo. Po dvanajstih urah se denejo kumare v steklene ali lončene posode. Na dno teh posod pa je treba postaviti prej nekoliko dišečih zelišč, kakor estragona, koromača, bažilike, sladke skorje, čebule, nekoliko trtnega listja (ne škropljenega), paprike. Nato se napolni posoda do polovice s kumarami, nakar se dene (pri večjih posodah) še eno plast omenjenih dišav. Vrh teh dišav pridejo vnovič kumare, in sicer do vrha. Ko je posoda napolnjena, se zalije z dobrim vinskim octom, ki mora zakriti vse kumare. Da se ne bo ocet sušil, je treba privezati na vrh posode pergamentni papir, na kar se shrani v hladnem kraju do uporabe. Velike kumare je treba prej olupiti, razrezati v podolgate kose ter očistiti zrnja. Kisle kumare jemo, ne da bi jih bilo treba prej posebej pripravljati. Ako nimamo pri rokah druge prikuhe, jo s kumarami lahko takoj nadomestimo.

Strupena rosa na kumarah. To bolezen povzroča glivica, ki je zelo sorodna z onimi glivicami, ki povzročajo trtno in krompirjevo strupeno roso. Ker se glivice zelo

hitro razvijajo, zato se razvije v kratkem času jako veliko trosov, vsled česar ta bolezen rastlino tako močno napade, da jo uniči. Sredstvo proti tej bolezni je bakreno-apnena enodstotna raztopljina, kakršna se rabi za škropljenje trt. Ko so se začele kumare razvijati, jih poškropi s to zmesjo vsakih štirinajst dni, ako jih pa bolezen prav hudo napada, jih poškropi še bolj pogostoma.

Kako se dobi seme kumar? Popolnoma rumene in zrele kumare naj se poberejo in pustijo nekoliko dni, da pozorijo. Nato naj se z nožem podolgem razpolovijo in iz njih naj se iztisne s palcem sluzava snov s semenom vred v kak lonec. Vse skupaj naj se pusti osem do štirinajst dni ali še celo več časa v loncu, t. j. tako dolgo, dokler sluzava tvarina ne segnije. Ko se je to zgodilo, naj se nalije v lonec čista voda in nato zopet odlije in ponavlja naj se spiranje s čisto vodo tako dolgo, dokler ne ostane seme čisto. Tako oprano seme naj se dene v kako rešeto, ki naj se postavi potem na kak tak prostor, kamor ne prihajajo ptiči in miši. Da seme ne splesni, naj se vsak dan nekoliko premeša, in ko se popolnoma osuši, naj se spravi.

Da ne bo kura predolgo kokljala, naj se ji dene na dno gnezda kaka posoda z vodo, ki naj se potem zakrije prav narahlo in tenko s slamo ali s senom. Ko pride kura v takšno gnezdo in počene, stopi z nogami v mrzlo vodo, nakar skoči takoj iz gnezda in se ne vrne več vanj.

Da ne bodo kure zobale jajc, naj se spuščajo kolikor mogoče pogosto na prosto in naj se jim poklada zelenjava; seno ali pa detelja naj se zveže v šope in obesi v kurniku 50 cm visoko od tal, in sicer zato, da bodo morale kokoši, če ju bodo hotele zobati, poskakovati, da šope dosežejo. S tem se kokoši prisilijo h gibanju. Gnezda naj se napravijo v kakem kotu ali pa naj se obdajo s kako stvarjo, da bodo temačna in naj se postavijo 20 do 50 cm od tal, a pri vhodu v gnezdo naj se pribije deska, da bo čepela kokoš kolikor mogoče na dnu gnezda in da bo jajce

v temi. V gnezdo naj se denejo jajca, napravljena iz porcelana ali gipsa, a tudi po tleh kurnika naj se dene sempatja kako jajce. Znešena jajca naj se vsak dan večkrat pobirajo. Tla v kurniku naj se potrosijo s pepelom ali pa s staro, zdrobljeno malto, da se bodo kokoši v tem materialu kopale, da si bodo pregnale kurjeke, a z druge strani, da se jajce, ki bi ga kura izgubila, ne razbije, ko pade na tla. Da kokoši jajca žro, je krivo večjidel to, da se jim dajejo nezdrobljene lupine svežih jajc ali pa da se jim poklada kar cel skuhan krompir, žro jih pa tudi zato, ker jim je dolgčas ob skromnih porcijah zelenjave in pitne vode.

Sredstvo proti zmrzlim grebenom pri kurah. Za zmrzle grebene se najbolj priporoča večkratno drgnjenje z glicerinom. Če pa ne moreš dobiti glicerina, kakor na primer na deželi, pa ravnaj na sledeči način: Vzemi kos ledu. Nad ledom drži gorečo trsko smolnatega jelovega lesa, vrh plamena pa kos slanine tako, da kaplja mast in smola od trske na led. S prstom naredi iz tega mazilo, s katerim namažemo potem kurji greben.

Kurja kolera. V mnogih krajih se pogosto prikaže med domačo perutnino kaj nevarna bolezen, ki jo imenujejo »kurjo kolero«. Kokoši so v eni noči zdrave in mrtve. Kot edino uspešno sredstvo proti tej bolezni se navaja salicilna kislina, ki jo je treba metati v vodo, ki se poklada kokošim kot pijača. — Ako nam je kuretina poginila za to boleznijo, je treba kurnike in druge prostore, kjer so ležale bolne kokoši dobro očistiti in s petrolejem omiti, preden pustimo zdravo perutnino v okužena kurja ležišča.

Kako napraviš kvas? Kvas narediš, če razgreješ pšenične otrobe na 24 stopinj Reomirjeve toplote, jih zmešaj s 30 stopinj gorko vodo v kašo in to shraniš v zaprto posodo. Čez 24 ur je testo uporaben kvas,

Kvaša ali paca. V glinasto posodo se naliže kis ali vino, lahko tudi vsakega nekoliko (mera po dolgoti in širini divjačine). V to se da na surovem maslu odušeno narezano čebulo, poper, lavorjev list, klinček, limonova lupina, timijan in brinjevo zrno. To se pusti nekoliko časa vreti in se gorko vlije na divjačino, ki se dobro pokrije in pusti na hladnem prostoru toliko časa stati, dokler se ne potrebuje. Lahko se pripravi tudi takoj, le toliko časa se mora počakati, da se meso shladi. Drugi način: Kuhaj v vodi, v katero si vlila nekoliko jesiha, zrezane čebule, česenj, peteršilj, zelene, malo korenja, klinčka, popra, muškatovega cveta, oreška, timijana, limonove lupinice, bazilike, malo lavorjevega lista in rožmarina. Pusti nekoliko časa vreti, potem ohladiti in mrzlo vlij nato na divjačino. Dobro je, ako se kvaša vsak dan prevre, shladi in zopet mrzla vlije na divjačino. Divjačine in mesa sploh se ne sme soliti, preden se ne dene v kvašo. Pa tudi kvaše se ne sme soliti.

Lasje v dobi otroških let. Vsaka mati želi, da bi imel njen otrok goste in lepe lasje. To pa le lahko doseže, ako ne zanemari že v zgodnji mladosti otročje glave. Pri rojstvu je pokrita glavica otroka navadno z mastno tvarino, ki leži včasih zelo na debelo na glavi. Ta tvarina se mora takoj odstraniti, toda ne s silo, ampak nalahko, z največjo pazljivostjo. Najlažje se to zgodi, ako se namaže glavica z olivnim ali dobrim mandljevim oljem, potem pa zmije glava s čistim, belim milom. Tu je potreba največje opreznosti, zgoditi se mora prav nalahno; ako glavica ni popolnoma čista, se ponovi večkrat mazanje z oljem in umivanje z milom. Glava malega dojenčka je pokrita s tankimi lasmi. Nekatero matere mislijo, da bi umivanje glave dojenčku lahko škodilo in zato pri kopanju skrbno pazijo, da se ne zmočijo lasje. Posledica je cela plast takomenovane temenice, ki se je napravila na glavi. Izkraja je bela kakor koža, pozneje pa postane umazanorjava in

se trdno drži kože na glavi, tako da se pozneje kaj težko odpravi. Z glavnikom nikdar ne poskušaj odstraniti temenic, česanje bi utegnilo škodovati mehki kožici. Temenice je treba odpraviti z največjo pazljivostjo in včasih tudi z vztrajno potrpežljivostjo in če je treba z raznimi sredstvi. Dobro se je obneslo sledeče: Glicerín in rožno vodo zmešaj v enakih delih; s tem mazilom namaži otroško glavico in pusti pet do deset minut. Potem zmij glavico z mehko, čisto vodo in zbríši s čisto, staro, mehko platneno brisalko. Nato potresi kožo s čistim talkumovim prahom. Temenice se kmalu razpočijo in odstraniti je treba posamezne delčke z nalašč za to pripravljeno mehko krtačo. Pri tem ne smemo pozabiti, da je kožica na glavi silno nežna, da tu škoduje vsaka sila, da je treba krtačiti zelo narahlo. Ko so lasje dolgi približno dva centimetra, je najbolje uravnavati jih vedno s krtačo. Vsaka krtača za lase ni dobra; izbrati moramo mehko krtačo z dolgimi ščetinami, katero moramo večkrat sprati v čisti vodi in jo vselej posušiti na zraku. Sploh je treba tu paziti na največjo snago. Lasje se s krtačo vedno narahlo krtačijo po legi. S krtačo se raznese po laseh oljnata tekočina, ki pospešuje rast las. V prvem letu zadostuje opisano negovanje. V poznejših letih, ko postanejo lasje daljši, nastane vprašanje, ali je dobro lase popolnoma porezati ali le nekoliko postríči. Neki zdravnik piše o tem: »Mnogo je mater, ki imajo navado, otrokom popolnoma postríči lase, ker mislijo, da se s tem prepreči pleša in lasje bolje rastejo. To je zmeta. Doseže se navadno ravno nasprotno. Lepota las trpi, tudi ne morejo doseči določene dolžine. Popolnoma zadostuje lase postríči le na koncu. Prvotni lasje so vedno najlepši in najgostejši.«

Lesk na črnem žametu. Obleka iz črnega žameta dobi, kadar se dalje časa nosi, nekak lesk. Ta lesk odpraviš, če namočiš črno, volneno krpo v črni kavi in, z njo previdno brišeš lesketajoča se mesta.

Lesni ogelj in jajčne lupine za kokoši. Če imajo kokoši grizo, se ustavi najlažje, če se primeša mehki krmi, in sicer, če jo je malo, ena, če jo je pa več, dve žlici v prah stolčenega lesnega oglja. Sicer pa se ni treba strogo držati prej navedene mere oglja, kajti če je več ali manj, ne škoduje. Zmeša se lahko tudi večja množina ogljenega prahu s stolčeno staro malto in se predloži kuram, da to zmes poljubno zobljejo. Tako zmes zobljejo kure prav rade, tudi če niso bolne. Če se pa poklada zdravim kuram lesni ogelj se prepreči, da se jih griža ne poloti. Marsikateri perutninar še dandanes ne ve, kako velikega pomena so jajčne lupine v perutninarstvu. Zdrobljene jajčne lupine so posebno za mlade kure izvrstna hrana, ker vsebujejo mnogo apna in fosforovih soli. Jajčne lupine so v stanju, nadomestiti kokošim neobhodno potrebno fosforokislo apno. Kuram, ki nesejo jajca z mehko lupino ali celo brez nje, bi se moralo pokladati v glavnem mnogo jajčnih lupin.

Kako razpalimo likalnik z ogljem. Nažiganje likalnika z ogljem je združeno vedno z okolnostmi, ki jih nimamo ob poljubnem času na razpolago. Na sledeči način pa brez nevarnosti in hitro razžariš oglje. Zvij nekoliko papirja in ga daj v peč. Nanj naloži oglja, podžgi papir in zapri peč. Čez dve minuti oglje že gori. Poberi ga s kleščami v likalnik, nasuj čez suhega oglja, zapri likalnik in mahaj krepko z njim nekaj časa semtertja. V treh minutah vse oglje lepo zažori.

Likêr. Vsak lahko napravi likêr doma. V 80 do 95 stopinj močnem špiritu moči nekaj dni kožice pomaranč vanilije, kumine ali kakršen likêr že hočeš narediti, dokler špirit ne dobi zaželjenega okusa. Nato špirit precediš in zmešaš z vodo, ki si jo preje prekuhal s sladkorjem v tanek sirup in ohladiš. Zmes naj nekaj dni stoji, nato jo precedi skozi prt ali sušilni papir. Na 280 delov konjaka, vinskega žganja ali špirta se vzame 800 delov vode in 805 delov sladkorja.

Limone in pomaranče se ohranijo dolgo sveže in sočne, ako jih omočimo v vinskem cvetu, v katerega smo razpustili nekoliko pečatnega voska. Tanka prevlaka jih obvaruje gnilobe, plesnobe in se poljubno odstrani, ako se povaljajo z dlanjo.

Narezane limone se obvarujejo plesnobe, in sicer dolgo časa, ako položiš narezane dele v kozarček, do polovice napolnjen z jesihom.

Limonov sok s črnim vinom. En liter dobrega črnega vina, en kilogram sladkorja, sok dvanajstih limon in, če hočeš, še majhen košček vanilije za duh. Vse to kuhaj toliko časa, da se stopi sladkor. Pusti tekočino pohladiti in napolni z njo steklenice. Pije se kakor sok sadja (malinovec itd.) z navadno ali kislo vodo.

Jabolčne lupine v pecivu. V prah zdrobljene jabolčne lupine dajejo vsakemu pecivu okus. Iz njih narediš tudi dobro limonado.

Ako hočeš, da bodo mačehe čvrsto rastle in močno cvetele, potrosi marca meseca krog njih čilskega solitarja. Ne smeš pa vzeti preveč solitarja, ker dobi drugače listje pege. Na vsak štirjaški meter raztrosi po trideset gramov solitarja, kar zadošča za enkrat. Vsakih osem dni približno raztrosi solitar še enkrat ali dvakrat. Pazi, da ne boš trosil solitarja po rosnih mačehah, ker v tem slučaju obvisi na listju in listje osmоди. Če že trosiš solitar po rosnih mačehah, jih moraš potem, ko končaš trositi, takoj dobro poškopiti z vodo, da spereš solitar z listja.

Kako odstraniš madeže od črnila? Madeže od črnila na parketnem podu odstraniš s sokom limone. Limono prereži na dvoje ter drgni s polovico madež, dokler ne zgine. Nato dotično mesto izperi z vročo milnato vodo. Če se je črnilo šele razlilo, je dobro najpreje posuti z žaganjem, ki črnilo posrka. Pri drgnjenju z limono pazi, da ne omažeš čistih delov poda.

Sveže madeže od črnila v tkaninah dobro izperi z mlekom, limonovim sokom ali limonovo kislino, ki jo raztopiš v vroči vodi. Tkanino nato večkrat izplakneš z vročo vodo. Iz volne, tepihov itd. spraviš madeže od črnila na sledeči način: Madeže nakapljaj z mlekom, ki ga čez pet minut posuši s čisto vato. To postopanje ponavljaj, dokler madež ne izgine, nakar izperi z milnato vodo in s prtičem osuši.

Bele madeže na predmetih, ki so barvani z oljnato barvo, odstraniš lahko s pepelom smodk. Pepel zmešaš z vodo v kašo in pomažeš z njo madež, ki ga čez eno uro nato obrišeš. Če madež ne izgine, ponovi to še enkrat.

Kako odstraniš sadne madeže? Sadne madeže odstraniš iz perila, če dotično mesto opereš z mlekom ter zmočiš s salmijakom.

Kako odstraniš madeže iz belega atlasa? Čisto belo vato namoči v pogret špirit in z njo drgni namazano mesto. Madeži zelo hitro izginejo. Čevlje iz atlasa, na katerih se nahajajo madeži, lahko na ta način hitro očistimo, in sicer tako, da so videti kakor novi.

Kako odpraviš mastne madeže iz volnenga blaga? Mastne madeže iz volnene robe odpraviš, ako poliješ žlico pšenične moke ali mastike (Federweiß) z bencinom in napraviš iz tega kašo. Kašo deni na mastno mesto in jo pusti, da se posuši, nakar kašo odstrani s čisto krtačo. O madežu ne ostane niti sledu, medtem ko ostane, če čistiš s samim bencinom, kolobar okoli madeža. Kadar je roba zelo mastna, moraš gornje navodilo ponoviti. Seveda je treba volneno blago pred tem dobro očistiti.

Madeži od kave. Madeže od kave spravimo iz perila, če zmešamo jajčni rumenjaki z glicerinom in jih s to zmesjo namažemo in potem v mlačni vodi izperemo ter še mokro perilo na drugi strani polikamo z likalnikom, ki ni pregorak. Glicerini popije čreslovino kave in maščobo mleka, ne da bi barvo blaga pokvaril. — Madeže od č r n e k a v e

odstranimo iz s v i l e n e g a blaga, če jih operemo z vodo, ki smo ji dodali nekaj govejega žolča. Madeži od b e l e kave se dajo izprati tudi z bencinom ali pa z razredčenim amonijakom. — Iz raznega blaga se dajo kavni madeži odstraniti tudi na ta način, da jih izperemo z vodo in z milom. Če ne izginejo, jih izperemo v slani vodi (na en liter vode 50 gramov soli). Če so madeži nastali po beli kavi, jih namažemo z glicerinom, operemo v mlačni vodi in na nasprotni strani blago polikamo.

Madeži od kolomaza (šmíra). Madeže od kolomaza odstranimo iz blaga, če jih pomočimo z vodo, pomazemo z rumenjacom in z milom pomilimo ter pustimo nekaj časa na miru. Potem izpiramo madeže enkrat v terpentinovem olju in drugič v vodi toliko časa zaporedoma, da izginejo. — Ali: Madež namažemo s terpentinovim oljem in ga pustimo, da se posuši. Potem madež z nohtom opraskamo in izperemo z gorko vodo. — Iz svílnatega ali pa volnena blaga izperemo madeže od kolomaza, če jih pomočimo z močnim žganjem ali pa s špiritom. Čez eno uro pomazemo madež z rumenjacom in onesnaženo mesto rahlo tremo s prstom. Nato blago dobro izperemo v čisti vodi in ga izžamemo. Končno se onesnaženo mesto zbriše s platneno krpico in se pusti, da se blago posuši. — Ali: Madeže namažemo s svežim presnim maslom in kadar so se omeščali, jih izperemo z bencinom in potem še s čisto vodo. Pri starih madežih je najbolje namesto masla rabiti žveploveter.

Madeže od čresla v perilu namočimo z vodo, posujemo s stolčnim vinskim kamnom in jih čez 24 ur dobro z vodo izperemo.

Madeži od iaic na srebrnih žlicah. Srebrne žlice dobijo, v jajčnih jedilih namočene, rumeno ali rjavo barvo, ki se dá le težko odstraniti. Najbolje je, če take žlice snažimo z navadno kuhinjsko soljo ali pa s finimi, presejanimi saji in jih potem izdrgnemo s finim usnjem rokavic.

Madeži od tinte v lesenih tleh izginejo, če se pomočijo z razredčeno solno kislino in s čisto vodo umijejo. Pri starih madežih je treba pustiti dalje časa solno kislino učinkovati. — Ali: Za snaženje madežev si pripravimo dve zmesi, in sicer prvo, ki obstoji iz enega dela citronove kisline, dveh delov nasičene raztopljine boraksa v vodi ter iz desetih delov vode, in drugo, ki obstoji iz treh delov apnenega klorida, treh delov nasičene raztopljine apna in iz šestnajstih delov vode. Madež na tleh namažemo s prvo tekočino, preostalo mokroto pa izsušimo s pivnim papirjem. Potem pomočimo madež z drugo tekočino, vsled česar izgine. — Iz lesa se odstranijo madeži od črnila tudi tako: 200 gramov koncentrirane angleške žveplene kisline vlijemo polagoma in previdno med stalnim mešanjem v dva litra vode (ne narobe!). Madež se odrgne najprej z vodo in s peskom, potem se polije s tako razredčeno žvepleno kislino in se dobro izmije z vodo.

Madeži od likerjev se dajo iz raznega blaga obrisati s cunjjo, ki smo jo namočili v bencinu, ali pa če pomočimo madež z razredčenim špiritom in zbrisemo s čisto vodo.

Madeže od loja in sveč snažimo bodisi z bencinom ali pa na ta način, da razgrevamo kepice vate na plamenu in kolikor mogoče vročo pritisnemo na madež tako, da vata loj popije. Pozneje osnažimo še dotično mesto z bencinom ali pa z etrom.

Madeži od zdravil. Od zdravil onesnažene srebrne žlice lahko osnažimo s cunjico, namočeno v žvepleni kislini. Potem pa oplaknemo žlice z vodo, kjer smo raztopili nekoliko mila, pri čemer je treba paziti, da ne pride žveplena kislina v dotiko s kožo.

Madeži od pečatnega voska se odpravijo, če odpraskamo najprej kolikor mogoče pečatni vosek in potem zbrisemo madež s flanelasto cunjico, namočeno v močnem špiritu.

Madeže od krvi iz raznega blaga lahko izperemo v vodi, kjer smo bili raztopili nekoliko beneškega mila. Če še kaj ostane, operemo madeže z vodo, ki smo ji dodali na 30 gramov vode 1 gram ščavne kisline. — Ali: Iz krompirjevega ali pšeničnega škroba in nekoliko vode naredimo gosto kašo in z njo madež nadebelo namažemo in pustimo, da se posuši. Kadar potem škrob okrtamo, izgine tudi madež. Pri starih madežih je to treba večkrat ponoviti. Ta način snaženja ne škoduje niti najbolj občutljivim barvam. — Iz volnenega blaga izperemo lahko madeže od krvi, če dotično mesto dalje časa namakamo v vodi, ki smo ji dodali nekoliko mila. Posebno sveže madeže na ta način lahko izperemo. — Iz perila ali pa iz volnenega blaga se krvni madeži izperejo, če se perilo namaka najprej v mehki vodi, pozneje pa v vodi, ki smo ji dodali nekoliko sode. Potem se madež šele izpere s pomočjo vode in mazavega mila. Krvnih madežev ne smemo nikdar takoj z milom prati, ker postanejo s tem manj raztopljivi. — Iz lesenih tal odstranimo madeže od krvi, če jih drgnemo z razredčeno žvepleno kislino (na 4 dele vode 1 del kisline). Pozneje umijemo dotično mesto z vodo ali pa z lužom. — Tudi z vodo, ki smo ji dodali nekoliko sode ali pa z močnim lužom se dajo taki madeži izprati. Nazadnje pa se oplaknejo še s čisto vodo.

Madeži od trave. Madeže od trave lahko izperemo iz vsakega blaga z vodo, kateri smo dodali nekoliko amonijaka. Potem še madež z vodo in z milom operemo. Če ostane še kaka sled po madežu, je treba blago dobro oprati z vrelo vodo ali pa pokaditi z žveplenim dimom in potem z mrzlo vodo oprati. — Ali: Blago z madeži od trave izperemo v vreli vodi brez mila, ker vsled rabe mila ostane navadno še umazan madež. — Ali: Madež od trave osnažimo iz srajc, predpasnikov itd. z močnim gorkim špiritom ali pa z raztopljino salmijaka. — Tudi iz barvanega blaga se lahko na ta način madeži izperejo. Treba pa se

je poprej prepričati, če salmijak barvi ne škoduje. — Iz belega perila se travni madeži odstranijo, če se pomažejo z razredčeno raztopljino cinove soli; perilo pa je treba potem takoj v vodi oprati. Na en liter vode se vzame pol kavne žličice cinove soli.

Madeži vsled plesnobe. Plesnivo perilo najprej operemo z vodo in z milom in ga potem vložimo v vodo, ki smo ji dodali nekoliko vodikovega prekisa. Čez nekaj ur se perilo opere z vodo, kateri smo dodali 1% žveplene kisline. — Sveže madeže lahko operemo že s tem, da pomočimo perilo v jesih ali pa v raztopljino 20 gramov citronove kisline v enem litru vode. Tudi s klorovim apnom ali pa z beljenjem na solncu se doseže dober uspeh.

Madeže od smole izperemo iz suknenega blaga, če jih dalje časa brišemo s cunjico, namočeno v močnem špiritu ali pa v etru. Iz oblek se dajo ti madeži odpraviti na sledeči način: Madež pomažemo najprej z maslom ali pa s kako drugo maščobo in ga potem nekaj časa pustimo. Potem operemo dotično mesto z milom in z vrelo vodo. — Ali: Z gorko raztopljino sode ali pa amonijaka se dajo madeži od smole odstraniti. — Z rok osnažimo madeže od smole s petrolejem.

Potni madeži. Potne madeže izperemo iz svilnatega, pavolnatega ali pa volnenega blaga z zmesjo enega dela amonijaka, dveh delov špirta in treh delov žveplenegetra. S to zmesjo moramo madeže previdno zbrisati. — Iz slamniov osnažimo potne madeže, če jih namažemo s terpentinovim oljem, ki ga pustimo nekaj časa na madež učinkovati. Potem izperemo madež z vodo in z milom. — Potni madeži pri obleki na plesu. Madež se pokrije z razdrobljeno kredo, potem s pivnikom in nanj se pritisne gorak likalnik. Ali pa na ta način: Madež se izpere z raztopljino 15 gramov belega mila, 100 gramov octovega etra in 60 gramov amonijaka v enem litru mehke vode in se potem oplakne z mlačno vodo.

Madeži preležanega blaga. Če perilo ali kako blago dalje časa leži, dobi večkrat madeže. Perilo jih dobi tudi od tega, če visi na nesnažni vrvi. Pri perilu se taki madeži dado dostikrat osnažiti z navadnim beljenjem, ki obstoji v tem, da perilo razprostremo na solnčnem kraju in ga večkrat z vodo poškropimo. Pri tem tudi perilo nič ne trpi. — Ali: Eno žlico kuhinjske soli in eno čajevno žličico stolčnega salmijaka raztopimo v dveh žlicah vode in v to tekočino pomočimo madeže. Potem obesimo perilo za nekaj ur na sveži zrak in ga nato izperemo. Tako izginejo še tako stari madeži. — Iz svila natega blaga osnažimo preležane madeže na ta način: Zmešamo en del salmijaka in dva dela vode in če je blago črno, pridenemo nekaj črnila. S to tekočino izbrišemo s čopičem ali z gobo madeže in blago na drugi strani polikamo. — Na glace-rokavicah odstranimo preležane madeže, če rokavice za nekaj časa vložimo v škatle, ki jih napolnimo z žgano soljo (žgano sodo).

Petrolejevi madeži. Petrolejeve madeže odstranimo iz lesenih tal na sledeči način: Tri dele lončarske gline pomešamo z enim delom sode in napravimo iz tega s pomočjo vode gosto kašo in potem z njo pomažemo madeže. Po 6 do 8 urah, kadar se je glina posušila, jo opraskamo in tla z vodo in z milom zdrgnemo.

Madeži od piva. Pivo povzroča zlasti na svetlem blagu madeže. Če je blago suknenno, se dado taki madeži izprati, in sicer dokler so sveži, s čisto vodo, drugače z bencinom.

Mastni madeži na suknenem blagu. Iz suknenega blaga izperemo madeže s krtačico ali flanelo, ki jo pomočimo v zmes iz 38 delov vode in enega dela amonijaka. — Ali: Štiri žlice amonijaka pomešamo z eno žlico vode, namočimo v tej tekočini vato ali cunjico in brišemo z njo madež. Kadar madež izgine, operemo dotično mesto še s čisto vodo in obesimo obleko tako, da se ne zmečka,

in jo pustimo, da se posuši. Pri občutljivih barvah je treba poprej poskusiti, ali amonijak ne razje barve.

Madeže od črešenj izperemo iz perila na sledeči način: Kakor hitro madež nastane, izperemo onesnaženo perilo v mlačni, milnati vodi, potem ga namočimo v mleko in ga pustimo tam nekaj ur. Na ta način madež popolnoma izgine. Madeže od črnih črešenj osnažimo tudi lahko tako-le: Osnaženo perilo namočimo za 24 ur v kislem mleku in ga potem operemo v mlačni, pozneje v gorki vodi. Če madeži še ne izginejo, jih skušajmo odpraviti z žveplnim dimom, oziroma z žvepleno sokislino.

Madeže od apna na obleki osnažimo najbolje s krpico, namočeno v jesihu. To se mora zgoditi takoj, ko se je obleka onesnažila z apnom, drugače se apno v blago preveč vje. Nato se madež še s čisto vodo izmije.

Apneni madeži na steklenih šipah se dajo z vodo pomiti, če jih poprej pomočimo z močnim jesihom ali pa jih obrišemo s cunjico, ki smo jo namočili v razredčeni solni kislini.

Madeži v povlečenih (lakiranih) predmetih. Madeže odpraviš s pohištva in podobnih predmetov, če jih drgneš z mehko volneno krpo, ki je navlažena z mešanico enakih delov lanenega olja, vinskega cveta in terpentina, toliko časa, da madež izgine. Očiščeno mesto se nato nalahko nadrgne še z navadnim sušilnim papirjem.

Madeži črnega vina. Madeže črnega vina iz prtov in prtičev lahko odstraniš, ako jih namakaš 24 ur v gorkem mleku. Če je madež še moker, zadostuje 12 ur v mrzlem mleku. Nato madeže izperi v mrzli vodi.

Kako odstraniš madeže od juhe, omake ali jajc? Madeže od juhe, omake ali jajc odstranimo iz obleke z bencinom ali s čisto vodo, kateri prilijemo nekoliko salmijaka.

Kako odpraviš madeže od voska iz tkanin? Najpreje odstranimo vosek na način, da tkanine ne poškodujemo. Nato podložimo pod mesto, kjer je madež, sušilni papir

ter potegnemo po madežastem mestu nekaterikrat z vročim železom. V slučaju potrebe postopanje ponovimo.

Rijasti madeži v perilu. Rijaste železne madeže odpravimo iz perila z limonovim sokom. Sok se razgreje v porcelanasti skodelici, da začne vreti. Nato pomoči v sok že z vodo nakapljani del perila in ga drži v soku, dokler madež ne izgine. Nato perilo s čisto vodo izperi in ožmi.

Mastni madeži na baržunastih ovratnikih na suk-njah se dado osnažiti, če jih proti vlaknu mažemo z napol prerezano čebulo in jih potem, kadar so se posušili, polikamo. Tudi z amonijakom se dado umazani ovratniki dobro snažiti.

Mastni madeži na baržunu. Iz baržuna (žameta) se mastni madeži odstranijo, če jih proti vlaknu brišemo z gobo ali s cunjico, ki smo jo namočili v terpentinu.

Mastni madeži na usnju. Iz usnjatih predmetov se masten madež opere z močno raztopino ogljikovokislega amonija. Z njo se toliko časa krtači, da se napravi pena. Potem se predmet tako dolgo briše, da se posuši, nato se ugladi z gladilno kostjo.

Mastni madeži na klobukih. Iz klobukov se dado mastni madeži osnažiti na sledeči način: Zmešajmo v stekleničici pet žlic amonijaka, pet žlic špirta in poldrugo žlico kuhinjske soli in s pomočjo volnene cunjice ali pa gobe brišimo madeže toliko časa s to tekočino, dokler ne izginejo.

Mastni madeži v hrastovem pohištvu. Mastne madeže iz hrastovega pohištva odstraniš z vročim pivom. Da ohraniš sijaj, skuhaj v pivu nekaj voska in sladkorja. S to zmesjo namaži zamazano mesto s krtačo, ko se posuši, ga odrgni z volneno krpo.

Vodeni beli krogi in madeži na policah pri oknih ali na podu se hitro odpravijo, ako jih potresemo s pepelom od cigaret in jih drgnemo z mehkim zamaškom.

Malinovec. Dobro zrele maline zmeljemo s posebnim mlinom ali jih zmastimo z roko. Zdrobljene maline se postavijo nato v pokriti posodi kaka dva dni na ne premrzel prostor. Sok na tropinah kipi in med tem časom ga je treba večkrat dobro premešati. Potem se s kako primerno stiskalnico ali pa v platnenih rutah sok iztisne in takoj doda nekako na vsak liter še mrzlega soka $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ kg sladkorja, in sicer kar v koscih. Sladkor se mora pred vkuhavanjem popolnoma raztopiti v tekočini. Malinovčev okus se zboljša in okrepi, ako pridenemo soku pred vkuhavanjem na vsak liter 3—5 gramov citronove kisline. Takoj ko je sok tako pripravljen, je treba začeti z vkuhavanjem in zelo napačno bi bilo, ko bi to delo odložili za en ali dva dni, češ, sok bo v pokritem loncu že počakal. Počakal bi sicer že, ampak skisan ali kako drugače pokvarjen. Za vkuhavanje najboljše posoda je bakren ali meden kotliček, zadostuje tudi emajlirana železna posoda. Važno je, kako dolgo se sok vkuhava. V tem oziru naj bo pravilo, da ne sme vreči več kot dve do tri minute, pa še to vrenje naj se vrši pri lahkem ognju, da ni preburno in valovito. Med vrenjem pobiramo pene, ki se zbirajo na vrhu. Ako se sok vkuhava dalje časa in pri hudem ognju, da močno vre, se pozneje v steklenicah iz njega izloča sladkor. Najbrže trpi pri predolgem vkuhavanju tudi barva in okus. Še preden denemo sok k ognju, je treba pripraviti steklenice, kamor se bo pozneje spravil. Te naj se skrbno umijejo z vročo vodo (s sodo), naposled pa večkrat izplaknejo z mrzlo studenčnico in potem popolnoma posuše. Med vkuhavanjem soka jih previdno postavimo na gorak štedilnik, da se razgrejejo. Vkuhan malinovec je treba kolikor mogoče še vroč naliti v steklenice in iste nemudoma zamašiti z novimi, prekuhanimi zamaški. Noben zamašek iz plute pa ne zapira trajno neprodirno, zato pečatijo naše gospodinje malinovčeve steklenice s pečatnim voskom. Boljša in pripravnejša tvarina za ta namen je parafin, ki se dobi v

vsaki drogeriji. Nekaj koscev parafina se dene v železni skledici ali ponvici na vroč štedilnik, da se raztali, kakor n. pr. mast ali vosek. V raztaljen parafin se potem parkrat pomoči s pluto zamašen vrat steklenice in steklenica je zaprta popolnoma neprodirno. Za domačo rabo so najboljše majhne steklenice, n. pr. po $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ litra, da se vsebina hitro porabi, ko se enkrat načne, ker malinovec začne rad kipeti, ako stoji, posebno poleti, dalje časa v slabo zamašeni posodi. Tuintam pridevajo pri napravi malinovca na vsak liter 1— $1\frac{1}{2}$ kg sladkorja. To ni le velika potrata v gospodinjstvu, ampak s tem se pravi malinovčev okus celó pokvari. Kjer delajo malinovec v veliki meri, napolnijo sok, takoj ko priteče iz stiskalnice, v obširne steklenice, ki držijo po 20 litrov in še več; tam ga pustijo tako dolgo, da pokipi in se popolnoma očisti. Šele tedaj mu pridenejo potreben sladkor in ga vkuhajo. Tudi iz grozdjičja (ribezlja) se naredi prav dober sadni sok. Izdelovanje grozdjičevca se prav nič ne razločuje od izdelovanja malinovca, samo pridatek citronove kisline naj se opusti, ker ima grozdjičje itak samo na sebi dovolj, celó preveč kisline.

Da bo kuhano maslo dolgo časa okusno in dišeče.

Ako hočemo večjo množino masla dalj časa shraniti, ga nalijmo, dokler je še gorko, v posodo ter počakajmo, da se ohladi. Sedaj pa razpustimo v ponvi nekoliko sladkorja in ga vlijmo na vrh masla. Nekoliko masla se sedaj raztaja od gorkote sladkorja in napravi nekako skorjo, katere zrak ne more predreti. Sedaj se posoda dobro zapre in postavi na suho in hladno mesto, kjer obstoji varno dolgo časa. Kadar se začne maslo rabiti, se najprej odlušči na vrhu sladkorna skorja, ki je otrokom prava slaščica.

Da se izdela maslo, je prvi pogoj primerna toplina. Če hočemo vmesti poleti sladko smetano, mora imeti ta 11—13 stopinj, pozimi sladka in kislá smetana 15—17 stopinj, kisló mleko pa 17—19 stopinj Celzija. Če je toplina

višja od prej navedene, se vmete maslo hitreje, toda ono postane mehkejše in ker ostane v takem maslu mnogo mleka, se ne hrani dobro. Pri nizki toploti se vmete maslo sicer bolj počasi in ga dobimo manj, toda dobljeno maslo je bolj trdo in se ne dá zlepa vdlati.

Izdelovanje masla v malem. Tam, kjer se še vedno posnema mleko po starem načinu z žlico, je smetana izpostavljena prahu in drugim škodljivim, prostemu očesu nevidnim bakterijam in glivicam, ki plavajo po zraku. Prav raditega ne smemo s posnemanjem mleka nikdar odlašati, ampak mleko je treba posneti takoj, ko se je smetana zbrala na površju. Ako bi ta smetana ne zadostovala za pinjenje in bi morali vsled tega počakati nekaj dni, dokler se je več ne nabere, naj se spravi smetana v ozek in visok lonec iz pocinjene pločevine. Ako smo zbirali smetano dva do osem dni in smo isto kakor tudi mleko za posnemanje pravilno hranili, se lahko dobi iz nje prav dobro maslo. Če pa hranimo smetano več dni in poleg tega še v nesnažnih posodah in zaduhlih prostorih, kjer je zrak nečist, se smetana preveč skisa in začne gniti. Iz take pokvarjene, žaltave smetane se ne dá napraviti dobro surovo maslo. Marsikateri živinorejec misli, da se dá napraviti maslo le tedaj, če se je pinja do vrha napolnila s smetano. Temu pa ni tako. Če je pinja prepolna, se maslo teže napravi, treba je za to več časa, dobi se manj masla, čeprav smo v vsakem oziru pravilno ravnali. Smetana naj se torej nikdar predolgo ne zbira, ampak naj se rajši bolj pogostoma podelava v maslo. Pri takem ravnanju ostane smetana sladka in dobra, in če je pinja napolnjena samo do ene tretjine ali polovice in če je smetana primerno topla, se spini ista v kratkem. Ako se nabere v malo dneh toliko smetane, da bi se pinja z njo napolnila nad polovico, potem naj se ne dene vsa naenkrat v pinjo, ampak naj se razdeli na dva dela in naj se vsaka polovica zase pini; kajti veliko bolje je, da je pinja rajši manj nego preveč napolnjena. Če smo

dali v pinjo primerno množino smetane, se spini veliko poprej, dobi se boljše maslo in ga je tudi več kakor pa tedaj, ko je v pinji preveč smetane. V slučaju, da je treba zbirati za pinjenje potrebno smetano več dni, potem naj se shrani smetana v hladnem prostoru, v katerem mora biti čist zrak. Da se enakomerno skisa, je treba smetano premešati po dvakrat na dan. Smetana pa naj se hrani vselej v hladnem, ker se drugače preveč skisa in celó pokvari; predolgo na mrzlem hranjena smetana pa rada zgreni. Ako ni toliko mleka, da bi se lahko izdelovalo maslo dvakrat na teden, naj se doda smetani pred pinjenjem nekoliko neposnetega mleka. Paziti je treba, da bo imela smetana poleti 10—12 stopinj, pozimi pa 13—15 stopinj Celzija. Sicer pa je tudi tu navedena toplina le približna. Pravo toplino si določimo najlaže sami, ako se nekolikokrat s toplomerom prepričamo, pri kateri toplini se je mleko najhitreje spinilo. Kakšno maslo se dobi, trdo ali mehko, je odvisno vselej od krme, ki se poklada molznim kravam; poleti, ko se živina pase ali ko se ji poklada zelena klaja, se dobi bolj mehko surovo maslo nego pozimi, ko se poklada večinoma le suha klaja. Zato je treba poskrbeti, da bo smetana poleti bolj hladna nego pozimi. Če se pogodi prava toplota, se dobi maslo ne le prej, ampak ga bo tudi več. Ako se boš držal teh pravil, ti bo mogoče napraviti tudi iz male množine smetane dobro maslo.

Na tleh razlita mast. Če na tla kuhinje razlijemo mast, jo je treba takoj politi z mrzlo vodo, da se strdi in se ne vleze v pod.

Kako je treba razsoljevati meso? I. Škaf ali kad, v kateri meso razsoljuješ, naj bo snažen. Pripravi za enega prašiča v posodo 1 kg soli, 3 dkg solitarja, par strokov česna, nekaj brinja, celega popra in koriandra. S tem dobro zdrgni posamezne kose mesa in jih tesno vloží v škaf. Postavi škaf na hladno za tri do šest dni. Preloží meso, da pridejo zgornji kosi spodaj. Potem ga pokrij z

deskami in obteži s kamenjem ter prilij toliko prevrete in ohlajene slane vode, da stoji čez meso (za 20 litrov 3 kg soli in 5 dkg sladkorja). Tako pusti meso štirinajst dni. Potem obesi manjše kose v dim, velike pa še enkrat obrni in pusti v slanici obtežene še dva do tri tedne, posebno, če je prašič star. Tudi sedaj naj stoji slanica čez meso. Po preteku treh tednov tudi to meso obesi v dim. — II. Za 50 kg mesa pristavi na ogenj 36 litrov vode, 4 kg soli, 10 dkg popra, 20 dkg solitarja, 5 srednjevelikih zrezanih čebul, 5 zrezanih glavic česna in četrť kilograma sladkorja. Vse se pusti četrť ure vreti. Meso dobro vloži v kad, in sicer večje kose na dno, manjše na vrh, ter ga polij s pripravljeno shlajeno vodo, ki naj stopi čez vloženo meso. Male kose pusti tri tedne, večje pet tednov v tej vodi; medtem preloži meso štirikrat. — III. Položi debele kose mesa, n. pr. šunke, na dno posode, ki si jo potrosila s soljo. Tudi kose mesa osoli in položi nanje manjše kose mesa neosoljene. Na meso položi deščice in jih obteži s kamni, da se meso ne vzdigne, ko se vlije nanj slanica, ki se pripravi na sledeči način: Na šest kilogramov navadne kuhinjske soli se vzame 200 gramov solitarja in 1 kg sladkorja. Ta zmes se kuha v 40 litrih vode toliko časa, da se jenja peniti. Šunke morajo ostati v slanici najmanj šest tednov, a manjši kosi tri tedne. Meso naj se potem obesi v dim ali v sušilnico, kjer naj se prav dobro osuši. Nato se shrani v hladnem prostoru. Šunke so boljše, tečnejše in mehkejše, če jim kože ne oderemo. Na tak način osoljeno in posušeno meso ohrani svojo rdečo barvo in je prav mehko in tečno. Če ne bi pridejali sladkorja, bi bilo meso od solitarja žilavo. — Za sušenje mesa je najboljša sušilnica, ki ima dober prepih. Ako zadostuje dim od dimnika, je dobro. Ako pa ne, pa precej prvi dan, ko obesiš meso, kuri v sušilnici cel dan z bukovimi drvmi in zažgi nekoliko brinovih vej, da postane meso malo rdeče. Potem kuri vsak dan po enkrat, zvečer pa odpri dimnico

navzkriž, da se meso dobro ohladi. Mesene klobase suši le par dni, potem jih obesi na zračen prostor ali jih zalij v mast. Manjše kose suši 6 do 8 dni, velike pa tri do šest tednov. Potem jih hrani obešene na zračnem prostoru ali pa deni v zaboj bukovega pepela, na to meso in zopet pepela. Tako hrani meso na suhem do uporabe.

Suho meso in mesene klobase se ohranijo dolgo okusne in sveže, ako jih zavijemo v tiskan papir kakega časnika in jih shranimo v peči, v kateri se ne kuri.

Kako se soli in suši prašičevo meso. Velike važnosti, posebno pri gospodinjstvu na deželi, je sušenje prašičjega mesa. Tu je treba mnogo pazljivosti in izkušnje. Meso ne sme biti preveč, pa tudi ne premalo slano. Zato je treba na določeno množino mesa tudi določeno množino soli in za okusno meso določeno množino začimb. Za sušenje se pripravljajo meso na različne načine. Po sledečem načinu pripravljeno meso je izvrstno: Za 50 kg mesa se pristavi na ogenj 36 litrov vode, 4 kg soli, 10 dkg popra, 20 dkg solitarja, 5 srednjevelikih zrezanih čebul, 5 zrezanih glavice česna in $\frac{1}{4}$ kg sladkorja. Vse se pusti vreti četrt ure. Meso se trdo vloži v kad, in sicer večji kosi na dno, manjši navrh, ter polije s pripravljeno shlajeno vodo, ki stopi čez vloženo meso. Mali kosi se pustijo v tej vodi tri tedne, večji pet tednov; medtem se mora meso štirikrat preložiti. Preden obesimo kose mesa v dim ali v sušilnico, pustimo meso, ko ga vzamemo iz vode, da se odteče. Nato ga zbrisemo s čedno, suho ruto. Zelo je treba paziti, posebno v sušilnicah, da ne pride preveč dima in prevroč dim na meso. Koliko časa ostane meso v dimu, je odvisno od ognja, ki se rabi v kuhinji. Kjer se mnogo kuha, manj časa, kjer se malo kuha, dalje časa. Pri srednjem dimu zadostuje za male kose približno štirinajst dni, za večje kose štiri tedne. Klobase, ki se kmalu porabijo, se lahko vzamejo čez dva dni iz dima; klobase, ki jih hočemo hraniti do poletja, pustimo štiri do pet dni. Ko je meso suho, je najbolje

obesiti ga na zračen suh prostor, kamor ne pridejo muhe in drug mrčes. V mestih navadno kupujemo prekajeno prašičevo meso. Pri nakupu moramo paziti, da je meso, ki ga kupimo, dobro. To spoznamo, ako ga prebodemo z iglo do kosti. Če ima igla, s katero smo ga prebodli, prijeten duh, je to znamenje, da je meso dobro. V nasprotnem slučaju je meso pokvarjeno.

Kako trdo meso mehko skuhaš? Da trdo meso mehko skuhaš, prilij, ko se je meso v loncu spenilo, nekoliko žganja ali ruma (na 4 kg zadošča eno žlico). Najbolj trdo meso postane mehko ter nima nobenega okusa po žganju.

Kako hraniš sveže meso? Sveže divjačine, perutnine ali mesa ne hrani nikdar na kupu v zaprti posodi. Do mesa mora vedno prihajati svež zrak. Najbolje hraniš meso na zračnem hladnem prostoru obešeno na kljuko. Tudi je dobro meso prav natenko posuti s čistim solitarjem. Meso pred uporabo dobro izperi.

Kakovost mesa. Dobro volovsko meso je svetlordeče, mast bela. — Kravje meso je manj rdeče, mast rumenkasta. — Dobro telečje meso je trdo, od premlade živinice je kakor goba. — Dobro koštrunovo meso je temne, manj vredno bledordeče barve. — Dobra prašičevina je bledorožnata in dobra sveža divjačina temna.

Kako Angleži solijo meso. Znano je, da se angleško suho meso odlikuje po tečnosti in izredno dobrem okusu. Angleži delajo tako: raztopijo 3 kg kuhinjske soli, 50 gramov solitra in $\frac{1}{2}$ kg sladkorja v 20 litrih vode. Ta raztopina se prekuha, potem openi in ko se ohladi, se zaliva z njo meso.

Mezga iz jagodičevja (rdečih jagod, ribezlja in malin) se pripravlja na podoben način kakor mezga iz koščičastejšega sadja. To sadje, posebno jagode, je treba pred uporabo prav dobro oprati in odstraniti vse peclje. K ognju se pristavi brez vode, ker dá že samo od sebe toliko mokrote, da se ne more pripaliti. Sladkorja se pridene po okusu

$\frac{1}{2}$ —1 kg na 1 kg pretlačenega jagodičevja. Nadaljnje postopanje je ravno isto kakor pri pečkastem sadju. Tuintam pridevajo mezgam pri kuhanju nekatere dišave, ki pa vobče lahko izostanejo, ker se z njimi spači pristni sadni okus. Pač pa je priporočljivo pri prav sladkem sadju pridjati na vsak kilogram 3—4 grame citronove kisline. Pridene se takrat, ko se pretlačena mezga vkuhava s sladkorjem.

Mezga iz šipkovih jagod. Povsod po grmovju in mejah, posebno pogostoma po Krasu raste divja roža ali šipek, ki je vsako jesen polna zagorelo rdečih sadov. Ti so sicer surovi neužitni, a dado izvrstno mezgo, ki se naredi na preprost način. Zrele jagode (meseca oktobra) se kuhajo tako dolgo, da so mehke. Potem se voda odcedi, vroči sadovi se pretlačijo in mezga se vkuha s sladkorjem, ki ga je treba na vsak kilogram kvečjemu $\frac{3}{4}$ kg. Vse drugo postopanje je čisto enako onemu, ki je opisano za koščičasto sadje in jagodičevje. Mezge je treba takoj vroče vliti v pripravne steklenice s širokimi vratovi. Vse posode se morajo pred uporabo skrbno očistiti. Najbolje je, da se prekuhajo in potem prav dobro osušijo. Da steklenice ne popokajo, jih je treba pred napolnjevanjem primerno razgreti. Ko se mezge ohladijo, se posode trdno zavežejo z mokrim, če mogoče dvojnimi pergamentnim papirjem. Naprava mezg ni predraga in vsled tega jako priporočljiva. Dodatek sladkorja uravnamo lahko prav po okusu in po žepu, ako vemo, da moramo mezge tem bolj gosto vkuhati, čim manj smo pridjali sladkorja. Pri tej vrsti konserv ne rabimo dragih steklenic z neprodinim pokrovom, ampak za navadne potrebe popolnoma zadostujejo preproste steklenice s pergamentno zavezo ali celó glinasti položeni lonci. Vse sadne conserve, najsi bodo prirejene kakorkoli, se morajo hraniti na zračnem, suhem in kar najbolj hladnem prostoru. Zadahle, vlažne in gorke kleti niso primerne shrambe zanje, ker taki prostori so prava vzgaja-

lišča za razne glivice, ki se razvijajo na sadju in ga razkrajajo.

Mezga iz koščičastega sadja. Podobno kakor jabolčne mezge se delajo mezge tudi iz drugega sadja, vendar se jim ponavadi pridene toliko sladkorja, da jih ni treba prav gosto vkuhavati, kakor je bilo opisano pri jabolčni mezgi. Najboljše take mezge (pravimo jim tudi zalzen, marmelada) se naredijo iz marelic, breskev in češpelj. Seveda se dá za to uporabiti razen hrušk tudi vsako drugo sadje; celó češnje, grozdjice, maline, jagode in šipkovi sadovi dado jako cenjeno mezgo. Iz prav zrelega koščičastega sadja (marelice in češplje pridejo največkrat v poštev), ki je namenjeno za mezgo, izpahnemo koščice in ga večkrat tudi olupimo, zlasti breskve, ker imajo debelo neokusno kožo. Tako pripravljeno sadje se pristavi s prav malo vode k ognju in razkuha, kakor je opisano pri jabolčni mezgi. Ko je dovolj mehko, se takoj vroče pretlači. Nato se pridene na vsak kilogram pretlačene mezge $\frac{1}{2}$ —1 kg sladkorja. Oboje se potem na lahkem ognju vkuhava toliko časa, da se kapljica, ako jo kaneš na mrzel krožnik, ne razlije. Med vkuhavanjem se mora mezga brez prestanka mešati, da se ne pripali in da se čimpreje zgosti. Dolgo vkuhavanje pokvari barvo; vrh tega izgubi mezga prijeten duh in tudi na okusu trpi kolikor toliko. Mezgo lahko priredimo tudi iz mešanega sadja; posebno ugaja za to mešanica češpelj in breskev.

Jabolčna mezga. Ako sadje kuhamo tako dolgo, da razpade, napravimo lahko sadno mezgo. To sadno kašo pretlačimo, potem vkuhamo, da je razmeroma gosta, in jo spravimo v navadne lonce, velike steklenice itd. Najbolj preprosta je jabolčna mezga s prav malo sladkorja ali tudi popolnoma brez njega. Naredi se v bistvu takole: Zrela jabolka se dobro operejo, razrežejo v kosce in otrebijo črvojedine in gnilobe. V primernem kotlu ali loncu se pristavijo potem k ognju, zalite s prav malo vode, da se ne

pripalijo. Kuhajo se tako dolgo, da so mehke in da začno posamezni kosci razpadati. Nato se vzame posoda od ognja in se jabolka takoj vroča stresejo na pripravno sito ali rešeto, kjer se pretlačijo, s čimer se odstranijo vsi neprebavni deli, kakor peclji, muhe, koža, peščišče in pečke. Umevno je, da ima tako pridobljena jabolčna kaša veliko preveč vode v sebi in se ne bi dala ohraniti dalje časa. Zato jo je treba pri lahkem ognju vkuhavati tako dolgo, da se zgosti in obvisi v koscih na kuhalnici. Med vkuhavanjem se lahko pridene nekoliko dišav, kakor cimeta, nageljnovih žbic in limonovih lupinic. Istotako zboljšamo okus, ako pridenemo po potrebi več ali manj sladkorja, zlasti ako so jabolka močno kislá. Dodatek sladkorja se ravna popolnoma po okusu. Med vkuhavanjem je treba jabolčno mezgo venomer mešati, ker se sicer prerada pripali. Ko se mezga dovolj zgosti, prenehamo z vkuhavanjem in jo takoj vročo spravimo v primerne posode s širokim vratom. Kdor nima steklenic, lahko s pridom spravi mezgo v prstene, znotraj položene lonce, ki so skoraj boljši od steklenic in ki so jako poceni. Priporočljivo je postaviti z mezgo napolnjene lonce v krušno peč, ko se je vzel kruh iz nje; tam se pustijo več ur, da se še bolj zgostijo in da se naredi zgoraj precej trdna skorja, ki naj varuje mezgo pred pokvarjenjem. Nazadnje se lonci prav trdno zavežejo s pergamentnim papirjem in spravijo na suh in hladen prostor.

Da se mleko ne prismodí, naj se ne dene nikdar vret v suhe posodo, ampak v lonec ali kozico, v kateri je bila dalje časa voda, ali pa v tako posodo, ki se je poprej dobro namočila v vodi.

Kako spoznaš, če je mleko mešano z vodo? 1. Kani kapljico mleka na noht. Če ostane kapljica cela, je mleko pristno, če pa razpade, je mleko mešano. — 2. Vtakni v mleko iglo. Če obvisi mleko na igli, ko jo potegneš iz njega, je mešano; če pa ne obvisi nič mleka, je pristno.

Kako moraš ravnati z moko? Pšenična ali ržena moka se ne sme nikdar tlačiti v vreče in ne sme ostati dolgo časa na istem mestu. Kakor moraš žito večkrat premešati, da se ne pokvari, tako ravnaj tudi z moko. Moko, ki je napolnjena v vrečah, moraš vsak mesec najmanj enkrat dobro premešati. Ako tega ne storiš, postane moka v petih ali šestih mesecih rumenkasta in dobi neprijeten grenak okus, ki se opaža tudi pri pecivu.

Motovilec ali repincelj. Seje se od julija do septembra večkrat v presledkih na površno prerahljano zemljo, ki se po setvi povalja z valjarjem ali vходи z deskami. Te salate ni treba čisto nič negovati, razen da jo očistiš plevela, in vendar daje trajno, nežno, okusno jed, ki ti tudi pozimi ostane, če si ohraniš do nje pot pri visokem snegu s tem, da pokriješ sicer proti mrazu neobčutljive sadike z jelovim dračjem.

Mušje odpadke na pohištvu osnažimo s cunjico, pomočeno v petroleju. Politiran les postane s tem še lepši.

Mušje odpadke iz pozlačenih okvirjev osnažimo, če zmešamo enake dele vode in špirta ter v tej zmesi namočimo kosček blaga in z njim nesnažno zlahka zbrisujemo. — Steklo in druge predmete lahko osnažimo mušjih odpadkov z zmesjo enega dela amonijaka in dveh delov vode.

Snaženje zlatega ali srebrnega nakita z dragimi kamni. Vzemi v skledico drobnega žaganja, ga dobro razgrej na štedilniku ali kakem drugem plamenu. V vročega daj uhane, prstane ali kaj drugega, kar hočeš očistiti, in nalahno drgni z vročim žaganjem, potem pa očisti s krtačico. Mokro umivanje dragih kamnov, kakor diamantov, briljantov itd. škoduje čistemu blesku.

Močna nit. Nit postane močnejša, če jo namočiš v vodi, v kateri je nekaj galuna raztopljenega, in jo nato posušiš.

Nogavice najbolje operesh, ako jih položiš v vročo (ne v vrelo) vodo; če so zelo umazane, vlij v vodo žlico salmijaka, pusti jih deset minut, nakar jih ožmi in položi zopet v čisto vročo vodo in tako še enkrat. Brez posebne pranja postanejo nogavice popolnoma čiste in ohranijo barvo.

Kako popraviš pokvarjene nože ali igle? Držaji vilic ali nožev se prav radi snamejo, ako jih umivamo v prevroči vodi; ravnotako se rade snamejo glavice igel, ki jih rabijo dame za klobuke. Na jako priprost način lahko sama popraviš pokvarjene nože ali igle. Kupi za par vinarjev kolofonije, dobiš jo skoraj v vsaki boljši špecerijski trgovini, zdrobi jo v prah in stresi tega v luknjico ročaja, oziroma glavice. Potem razbeli isti del noža, ki spada v ročaj in ga vtakni hitro v ročaj; ravnotako stori z vilicami ali z iglo. Kolofonija se stopi in kot tanka plast obda razbeljeno železo. Ročaj, oziroma glavica igle bo zopet dobro držala.

Suho čiščenje bele volnene obleke z mavcem. Položi obleko na snažno mizo, potrosi jo z mavčnim prahom in zdrgni mavec z mehko ruto po obleki; nato jo zbriši še s čisto ruto, spraiši in skrtači. Tudi bele čipke lahko osnažiš z mavcem, če jih položiš med dve ruti, potreseš z mavčnim prahom in nalahno zdrgneš. Za snaženje bele obleke, posebno tibeta, se priporoča tudi snaženje z vročepšenično moko. Bele usnjate rokavice in usnjati pasovi se očistijo na enak način. Stresi mavec v skledo, obleci rokavice in ji drgni z mavcem. Čelo zelo umazane postanejo na ta priprost način kakor nove. Usnjate pasove pa očisti tako kakor obleko.

Obledele obleke se deloma lahko prav dobro zopet osvežijo. Modro, vijoličasto in zeleno volneno blago, ki je izgubilo barvo, obesi za nekaj tednov v temen prostor, lahko v najtemnejši kot omare. Barva se bo povrnila zopet skoro popolnoma. Blago, ki ima madeže ali tisto, ki se ne

sveti več, razprostri na desko za likanje in ga podrgni z gobo ali s črno volneno krpo, ki si jo namočila v salmijakovo vodo (tri dele salmijaka na deset delov vode). Ko se blago posuši, postane zopet popolnoma lepo, kakor novo. — Svetlomodro blago, čeravno je obnošeno ali obledi od solnca, prav lahko zopet osvežiš, ako ga dobro opereš v vodi, v katero si kanila nekaj kapljic deteljne soli (Kleesalz), in sicer toliko, da dobi voda kisel okus; akoravno je deteljna sol strupena, vendar ti ne bo nič škodilo, če vodo pokusiš. Ko si oprala obleko, jo obesi in ko je že skoro suha, jo zlikaj narobe. Vse mogoče barve osvežiš, ako jih prav nalahko zdrgneš z etrom! Vlij ga malo na kosček stlačenega bombaža in z istim drgni nalahko barvano blago. Z etrom tudi lahko odpraviš razne madeže kakor z bencinom, le pred ognjem je treba paziti, ker se ravnotako lahko vname kakor bencin.

Naprava octa ali jesiha. V vročem poletnem času dobi marsikatero vino, ki ni v polnem sodu, cik. Če je vino še malo cikasto, se še lahko da cik z rezanjem skriti, če se pa cik že dobro pozna, ga ni mogoče več odpraviti. Sicer se z marmorjevim prahom kis vinu lahko vzame, vendar se vežeta v tem slučaju prej vinska in jabolčna kislina, ki se nahajata v njem, z marmorjem, nego očetna kislina. Zato ni tako vino več tako okusno. Če je dobilo vino cik, je še najboljše, da napravimo iz njega ocet. Vinski ocet se povsod ceni in se tudi precej dobro plačuje. Poleti, ko je dovolj vročine, napravimo lahko v kratkem času iz vina ocet. V ta namen se mora postaviti sod s cikastim vinom nekoliko bolj visoko, a pod pipo se dene drug sod ali pa škač. Na ta drugi sod ali pa škač se naj dene koš oblanja, po katerem naj se razškropi nekoliko očetne matere (klobuka). V okisanem vinu se dobi mati na površini. Nato se odpre pipa pri sodu samo toliko, da teče vino v drobnem curku na oblanje. Tu se razdeli po njem ter pride v dotiko z zrakom in z očetnimi glivicami

ter se skisa. Očetne glive spremenijo namreč alkohol, ki se nahaja v vinu, v očetno in ogljenčevo kislino. Prva ostane v vinu, druga pa, ki je zrak, izpuhti. Seveda je treba skrbeti, da curlja vino iz koša v sod (v lij, ki se postavi v veho) ali v podstavljeni škaaf. S prvim pretakanjem se okisa vino le malo, zato je treba delo nekolikokrat ponoviti s tem, da se vlije pretočeno vino zopet v prvotni sod. Na ta priprost način dobimo v dveh, treh dneh jako hud jesih.

Ohrovt za rezanje (Schnittkohl). Sej ga v gredah kolikor mogoče zgodaj, ker ima veljavo le kot zgodnja zeleňjava. Goji se v rastlinjakih, pa tudi na prostem in se rabi prav mlad.

Listnati ohrovt (Blätterkohl). Seje se od maja do julija, razdalja sadik naj bo 40 do 60 cm. Popolnoma skromen je glede zemlje in docela neobčuten proti mrazu, ki ga napravi nežnejšega in da pridobi na okusu.

Čiščenje oken pozimi ob hudem mrazu je kaj neprijetno in težavno z vodo, ker se na mokrih šipah takoj naredi ledena skorja, ki ovira snaženje. Lepo in hitro se okna osnažijo, če jih najprej izprašimo s suho ruto, potem pa zdrgnemo z volneno krpo, povaljano v nastrgano, suho plavilo. Celo stare in motne šipe postanejo po takem čiščenju lepo svetle in čiste brez vsake moče.

Očiščenje pozlačenih okvirjev. Pozlačene okvirje slik in zrcal lepo očistiš z zmesjo 50 gramov soli in 150 gramov jajčne beljakovine. Iz te zmesi naredi peno, s katero okvire toliko časa drgni s pomočjo krtačice, da postanejo lepi in čisti.

Kako napraviš okvire za fotografije sama? Lepe okvire, pripravne za fotografije, lahko napraviš sama. Najprej izreži iz trdega kartona obliko, kakršno rabiš za okvir, potem vzemi kos baržuna (žameta) poljubne barve. Lahko tudi vežeš nanj kako cvetko, da je lepše. S tem preobleci izrezani okvir. Da bolje stoji, podloži lepo enako-

merno med baržun in okvir vate; sedaj prav previdno sešij skupaj narobe-kraje baržuna, pa zelo pazi, da se vata ne premakne. Ko je baržun trdno prišit, seveda tako, da ni videti nič vbodljajev na pravi strani, daj šipo, sliko in še en trd karton, ravnotako velik kakor cel okvir, in ga zopet pripni, da trdno stoji. Zadaaj lahko prilepiš čez vse tanek papir, da je lepše videti. Taki okviri so primerni za na steno ali za na omaro.

Žarko olje je zopet uporabno, če mu priliješ par kapljic solitarne kisline, steklenico pretreseš in jo čez 10 minut postaviš v gorško vodo.

Olje ne postane žarko, če mu prideneš včasih nekaj zrn soli.

Kako narediš vijolično olje? Deni v steklenico precejšnjo množino vijoličnih cvetov ter nalij nanje mandljevega olja. Steklenico dobro zamaši ter jo pusti osem dni zamašeno. Nato precedi olje skozi gost prt ali navaden sušilni papir in vijolično olje je gotovo.

Slabo dišeče omare in predale sčistimo, ako zapremo vanje za štiriindvajset ur lonček klorovega apna, katerega smo oblili z nekoliko kapljicami razredčene žveplene kisline.

Čiščenje palm in drugih cvetlic. Palme ali druge cvetlice s širokimi listi, ki jih gojimo v sobi, se silno hitro zaprašijo; navadno jim zbrisemo prah z mokro gobico, lepše in čisteje se osnažijo z zajčjo tačico.

Konserva iz paradižnikov. V to svrhu naj se paradižniki najprej z vodo umijejo, potem naj se pustijo, da se osuše in nato naj se denejo v kak čist kotel, kjer se zmašte. Kotel se potem obesí nad ogenj in zmečkani paradižniki naj se kuhaio tako dolgo, da se vkuhajo do ene tretjine prvotne množine. Ko so se tako skuhalí, naj se prekucnejo iz kotla v kako drugo posodo in naj se pustijo, da se ohladijo. Ko so se ohladili, naj se prepasirajo skozi kako sito ter naj se dene oni močnik v steklenice. Stekle-

nice pa se ne smejo preveč napolniti, ampak napolnijo naj se tako, da ostane, ko se zamaše, med zamaškom in močnikom ali konservo nekoliko praznega prostora. Ko je vse spravljeno v steklenice, naj se vzame kak kotel, dene najpoprej na dno istega nekoliko sena ali slame, naj se postavijo v kotel steklenice pokončno druga poleg druge in naj se nalije slednjič v kotel nekoliko vode. Ko voda zavre, naj se puste steklenice v vreli vodi kake pol ure, nakar se vzamejo iz kotla in se trdno zamaše. Za izprešanje paražnikov se dobijo dandanes v kupčiji nalašč za to napravljene stiskalnice, ki ne stanejo mnogo in gre delo z njimi hitro izpod rok.

Domač parfum. Glicerin ima lastnost, da se navzame duha cvetk, ki jih namočiš v njem. Če imaš cvetke namočene nekaj dni in izvleček precediš, imaš dober parfum.

Perilo postane zelo lepo belo na sledeč, neškodljiv način: Primešaj vodi, v katero si pridala plavilo, dve žlici močnega špirita in dve žlici svetlega in čistega terpentinskega olja. Plavilne vode za to zmes mora biti petdeset litrov. V tej poplakni perilo in razobesi na sonce.

Kako ohraniti shranjeno perilo belo? Shranjeno perilo, ki se dolgo časa ne rabi, ostane belo, če ga ne zlikaš, temveč po pranju dobro posušiš, samo povaljaš in zravnaš.

Porumenelo perilo zopet belo. Porumenelo perilo se pobeli, če deneš v zadnjo vodo, s katero perilo izpiraš, nekaj terpentinskega olja.

Kako nabereš pentlje zelo tankih nogavic, če jih hočeš podplesti. Vdeni v tenko šivanko svileno nit, ki je dvakrat tako dolga, kakor je široka nogavica. Da se nit ne raztrga, vzemi dvojnato svilo, tudi sukanec lahko vzameš, toda ta izpremeni pri pranju hitro barvo. Z iglo (šivanko) potegni vsako pentljo posebej na svilo. Ko si nabrala vse pentlje na svilo, potegni le toliko pentelj s svilo vred na pletenko, kolikor jih rabiš. Vmes boš morala spustiti dve

ali tri. Pentlje moraš zato prešteti in zračunati, koliko jih boš smela izpustiti. Nastale male luknjice se nogavici prav lepo podajo.

Kako se perutnina najhitreje opita? Pri pitanju perutnine se poslužuj po možnosti različnih krmil. Posebno se priporoča turščica. Preden se perutnina za pitanje zapre, naj se dobro zredi z ajdo, z zdrobljenim krompirjem in z otrobi. Tako vzrejena perutnina se potem v zaprtih prostorih v dveh do treh tednih z basanjem v golšo (krof) opita. Za basanje se priporočajo osvalki iz testa, ki je narrejeno iz ene tretjine ajdove, ene tretjine ječmenove in ene tretjine ovsene moke, kar se vse skupaj zgnete z mlekom v testo. Med pitanjem naj imajo živali vedno dovolj čiste pitne vode.

Kako preskrbimo perutnini pozimi potrebno toploto? Ker mora perutnina vsak dan na prosto in morajo biti kurniki vsaj v opoldanskem času odprti, da se dovolj prezračijo, je predvsem treba skrbeti, da je brskališče, kjer se tedaj živali nahajajo, dobro zavarovano, zlasti proti mrzlim vetrovom. Skrbeti moramo seveda, da se perutnina tudi pozimi lahko koplje v pesku in prahu. Dobra perutnina pa, kakor je znano, kaj rada brska. Brskališče mora biti seveda tudi zavarovano proti mrzlim vetrovom. Iz česa pa naj bo? V tem oziru je najboljši gnoj, konjski še celo. Pravilno toploto pa živalim preskrbimo s primerno krmo. Prva piča naj bi bil krompir, ki se mu lahko primeša nekaj detelje ali zdroba ali mesne moke ali pa koruzne. Opoldne se jim da poparjene pšenice, ječmena ali koruze, zvečer naj se pa krmijo sploh samo z zrnjem, ki ga čez noč najlaže in najbolje prebavijo. Tudi vode ne smemo pozabiti nekoliko pogreti. Priporočljivo je tudi, raztopiti v njej kosček galuna. Zelo v prid so perutnini tudi razni kuhinjski odpadki ter čebula. Čebule pa klavnim živalim in onim, ki jih mislimo opitati, ne smemo preveč dajati. Zvečer je treba kurnike dobro zapreti ter ob velikem mrazu vrata

in okna še posebej s kakimi koci zavesiti. Pri vsem tem pa moramo paziti tudi na najstrožjo snago in red.

Kdaj nese perutnina mnogo jajc? Perutnina rada je navaden kuhan kostanj. Kokoši, katerim se daje taka hrana, nesejo več jajc, kakor če jih hraniš z drugimi rečmi. Zato dajaj kuram, ki nehajo nesti, v hrano kuhanega zdrobljenega kostanja.

Za koliko kokoši zadostuje eden petelin? Doslej smo se za to vprašanje malo brigali, četudi je velike važnosti za uspešno rejo kokoši, da imamo zadostno število petelinov. Na malih kmetijah, kjer rede po štiri do šest kokoši, je en petelin skoro odveč, če dobimo lahko jajca za valitev od drugod. Petelin pripomore le posredno, da nosijo kokoši jajca pridno, in sicer s tem, da jih vodi okoli ter vabi in draži k iskanju krme. Kokoši brez petelina ne iščejo nikdar tako pridno živeža. Koliko kokoši more petelin oploditi, to se ravna v glavnem po plemenu in po krmi, ki jo dobiva. Pri vročokrvnih plemenih in dobri krmi zadostuje za petnajst do dvajset kokoši en petelin, pri težkih in hladnokrvnih pa se mora rediti en petelin na deset do dvanajst kokoši.

Zelen peteršilj za zimo. Zelen peteršilj moreš imeti vso zimo doma, če odbereš jeseni nekaj boljših peteršiljevih korenin ter jih vsadiš v lonec ali zabojček. Drži lonec na zračnem prostoru ter peteršilj od časa do časa zalivaj.

Kako varčuj s petrolejem in kako napraviš, da gori kljub varčevanju s svetlejšim plamenom? Če hočeš, da ti pogori kolikor najmanj petroleja in da postane kljub temu plamen svetiljke svetlejši, primešaj vsakemu litru petroleja štiri grame terpentinskega olja in dva grama kafre. Ako misliš, da boš veliko prihranil na petroleju, če boš stenj samo malo privil, se nahajaš v veliki zmoti. S tem boš kvečjemu okužil zrak.

Kadar gori razlit petrolej, pomni, da je mleko edino sredstvo, ki goreči petrolej res pogasi. Če pa nimaš pri

roki mleka, je dober tudi pepel, s katerim posuj ogenj. Če si pa nesel pepel že v pepelnik, potem zgrabi kako večjo volneno cunjjo in zaduši z njo goreči petrolej s tem, da ga s cunjjo hitro pokriješ.

Kako zboljšaš petrolej? Da popraviš petrolej in da bolje gori, vrzi v svetiljko žlico soli. S tem se petrolej očiščuje in gori z jasnejšim plamenom. Ista sol ostane lahko celo leto v svetiljki. Lahko tudi prideneš kafe, zmešane z naftalinom.

Kje naj bo petrolej? Petroleju solnčni žarki škodujejo, ker ga razkrajajo, hrani ga torej na temnem kraju.

Kako upihneš petrolejko? Kadar hočeš upihniti petrolejko, odvij stenj, drži dlan ob odprtini cilindra zgoraj in pihni vedno v dlan in nikdar ne v plamen.

Petrolejka gori slabo. Kaj je temu vzrok? Največkrat zamašene spodnje luknjice, skozi katere prihaja zrak. Vzemi lasnico in osnaži zamašene luknjice.

Kako se zdravi pika pri kuretini? Pika, ki je skoro vsaki gospodinjji znana, prihaja navadno od prehlajenja, prepaha, dima, prahu, umazane vode, zlasti pa od vroče piče. Vsled notranje vročine se pri tej bolezni začne konec jezika sušiti. Gospodinje imajo prazno vero, da se ta bolezen ne da drugače ozdraviti, kakor da se bolni živali suhi del jezika odreže ali iztrga. Da pri tem ravnanju žival trpinčimo, je samoobsebi umevno in zato ga ni nikoli priporočati, zlasti ker imamo druga sredstva proti tej bolezni. Da ozdravimo tako obolele živali, je predvsem potrebno, da jih spravimo v tople prostore. Potem jim damo v malih množinah piti olja, zlasti ribjega. Nosnice, ako so gnojne, osnažimo in mažimo z oljčnim oljem ali vazelinom; ravno tako se osnaži tudi ustna votlina.

Vzgoja piščancev. Najvažnejši del perutninarstva je vzgoja piščancev. Iz teh nam zrastejo dobri ali slabi rodovi. Gospodinja mora paziti na krepko razvijanje piščancev, na njih zdravje in na močne kosti. Kako se to doseže?

Plemenski rod mora biti zdrav, plemenska kokoš popolnoma razvita, torej starejša kakor eno leto. Rabijo se kokoši v polni moči, ne oslABLJENE vsled dolgega nesenja. Mlade kokoši naj se pariJO s starejšim petelinom, starejše z mlajšim. Paziti je treba tudi, da se večkrat premeni kri. Valiti daj srednje velika jajca enake oblike. Izloči jajca kakršnekoli nenavadne oblike. Da se izvalijo krepki piščanci, podloži, če je le mogoče, sveža jajca, ne starejša kakor 14 dni, od kokoši, ki dobro nesejo. Pri vzgoji piščancev je velikega pomena enakomerna toplota. Piščanci so zelo občutljivi proti mokroti. Imeti morajo zadostno množino svežega zraka in treba jih je pravilno krmiti. Takoj, ko se pišče izvali, ne potrebuje 48 ur nobene hrane. Zadoštuje mu beljakovina, ki jo prinese iz jajca s seboj. V prvem tednu daj piščancu suho krmo, n. pr. kašo in večkrat ne premrzle sveže vode. Dobro je tudi zrezano trdo kuhano jajce, pomešano z drobtinicami, in sicer tri četrtine suhih krušnih drobtin in četrtina kuhanega jajca. V drugem tednu primešaj kaši nekoliko raztrganega pšeničnega zrna in kuhane krme. V tretjem tednu pridaj krmi zdrobljenih kosti in zelenjave. Prvo je posebno dobro, da se okrepijo kosti. Zelenjave pozimi so: odpadki solate, repe, ohrovta, krompir; tudi detelja, nekoliko pomočena, je prav dobra. V četrtem tednu prebavi pišče že razno raztrgano žito. Zelo dobro je dajati zdrobljenega lesnega oglja. V poznejših tednih, ko letajo piščanci prosti, si poiščeJO sami razno živalsko hrano kakor kebre, črve itd.

Kako zabraniš, da piščeta že v gnezdu ne poginejo?

V kokošjih gnezdih se rada napravi v sredi globina, ker pritiska teža koklje bolj na sredo, a manj na kraje. Potemtakem je jasno, da se jajca vedno bolj proti sredi gnezda valijo in izvaljena piščeta ne morejo lahko izlesti iz te globine pod zadnji del kokljinega života. Posledica je ta, da se na ta način mnogo piščet pomečka in zaduši, če ni pri izvaljenju hitre pomoči. Da se tedaj taki nepriliki iz-

ogneš, je dobro, da podložiš pod gnezdo nekaj dni pred izvaljenjem nekoliko sena ali slame, da izravnaš s tem globino v gnezdu. Še bolj pa kaže gnezdo takoj izkrajati tako napraviti, da se podloži kos ruše (trata, ježa, važa, drna) pod gnezdo, oziroma da se naredi na tej ruši plitvo gnezdo iz slame ali sena. Na ta način ostane gnezdo plitvo in vlažno, kar se za izvalitev piščet priporoča. Vlažnost namreč zabranjuje, da se jajčna mrena pod lupino ne strdi, kar zelo olajšuje mladim piščetom razkljuvanje lupine. Marsikatero pišče pogine v zadnjem trenutku valjenja, če mu zmanjka moči za razkljuvanje lupine. Bodi pri tej priliki še omenjeno, da ravnamo napako, če dajemo piščetom zobati, brž ko izlezejo iz jajčne lupine. Vsled tega je že tudi poginilo marsikako pišče. Preden ne poteče 24 ali 36 ur, ne smemo polagati krme. Bolje je, da piščeta ta čas stradajo, nego da jim preobilo krme nasipavamo.

Kako očistiš voščeno platno ali linoleum? Platno drgni z volneno krpo, napojeno nekoliko s petrolejem. Tako se dado voščena pogrinjala dobro očistiti, z drugimi tekočinami čiščena pa navadno ne izgube madežev in lis.

Očiščen pliš? Pohištvo iz pliša postane kakor novo, če ga očistiš z navadnim, ne premokrim kislim zeljem.

Kako čistiš pokoščene predmete? Pokoščeni predmeti se ne smejo čistiti z vročo vodo, ker pri tem kost poka. Najbolje jih očistimo z mehko platneno krpo, namočeno v lanenem olju.

Kako je treba snažiti posodo iz aluminija? Posoda iz aluminija postane sčasoma črna. Osnažiš jo popolnoma, ako jo kuhaš pol do eno uro v vodi, v kateri si kuhala ostanke jabolk, češplje in drugo sadje.

Umivanje posode. Kar čudno je, kako malo je gospodinj in služkinj, ki bi umele pravilno pomivati posodo. Slepí, odbiti kozarci in steklenice, mastni krožniki, razpokane sklede polnijo omare in to le vsled tega, ker se po-

soda pravilno ne umiva. Zares čisto in blestečo se posodo bomo imeli le tedaj, ako jo bomo umivali v tako vroči vodi, kolikor je še strpi roka. Tudi voda za izplahovanje ne sme biti mrzla, ampak vroča, nikdar pa ne sme manjkati. Čim bolj je posoda mastna, tem bolj vročo vodo moramo vzeti in tem večkrat jo moramo menjavati. Nekatere gospodinje pridevljejo vodi za pomivanje bele posode sodo. To je priporočati samo izurjenim rokam. Posoda se v sodi zares čisto umije, postane pa tako gladka, da kaj lahko zdrči iz rok. Vodi za belo posodo smemo le tedaj primešavati sodo, če nima okraskov in pozlačenih obrobkov, ker soda iste kaj hitro izpere. Loncem iz aluminija škoduje umivanje s sodo, zanje dobimo v prodajalni prašek, s katerim se odrgnejo. Velika in zelo razširjena je napaka, zložiti vso posodo naenkrat v škafo, oziroma v skledo. Tu skoraj drugače ni mogoče umiti posode, kakor da jo obtolčemo. Posoda dobi tudi razpoke, če prenašlo menjavamo toploto. Nekatere gospodinje vlijejo na poln škafo posode krop in ker v kropu ne morejo pomivati, vlijejo čez posodo mrzlo vodo. Nimamo je tako močne posode, ki bi dalje časa zdržavala tako naglo izpremembo toplote, zato počti in postane nerabna. Druga napaka je, nakopičiti že umito posodo v škafo, oziroma v skledo. Na dno se zloži navadna posoda iz porcelana in potem vedno težja, nazadnje včasih še celo lonci. Ni čuda, če odleti kak roček, če se prekoljejo krožniki in okrušijo sklede ter se tako oškoduje in izprazni omara. Za zbrisanje posode rabimo rute, ki morajo biti vedno čiste. Saj tudi ostanejo, če je posoda čisto pomita; loncev brisati z ruto pa sploh ni potrebno; zadostuje, ako čisto pomite in splaknjene poveznemo čez poleno na še topel, ne prevroč štedilnik. Lonca je najbolje umivati z milom in le tam, kjer je zares umazan, s pepelom ali s peskom, ki pa ne sme biti oster, ker s preostrim peskom polagoma preveč zdrgnemo posodo. Tudi v vroče lonca ne smemo nikdar viliti mrzle vode in nasprotno v

mrzle, posebno pozimi v ledenomrzle ne vroče vode. Pri modernih mizicah za umivanje posode najdemo vso pripravo, ki olajša delo in ohrani posodo. Isto lahko doseže vsaka gospodinja s čisto priprostimi sredstvi, ki si jih vsaka lahko pripravi sama. Le malo pazljivosti je treba.

Pospravljanje po hiši pred prazniki. Naše gospodinje imajo lepo navado, pred glavnimi prazniki, to je pred Božičem, pred Veliko nočjo, pred Binkošti, vse stanovanje, do zadnjega koticčka, dobro očistiti, izprazniti in pospraviti. V ta namen odmakni vse pohištvo od zida in ga pokrij s prtom, preproge zvij in jih odnesi, zastore moraš sneti in jih izprašiti, podobe pokrij z ruto. Odpri okna na stežaj in začni z izpraševanjem zidu. To narediš najbolje, ako privežeš na omelo ali metlo suho ruto in pobrišeš stene in strop. Najmanjša pajčevina ne sme ostati skrita tvojemu pozornemu očesu. Peč, vrata in okvire oken umij z gorko vodo in milom ter jih izbriši s suho ruto. Šipe umij z gobo ali ruto in obriši do suhega z jerhovino, s čisto ruto ali z mehkim papirjem. Šipe, ki so oškropljene z apnom, izmij z jesihom, mastne madeže pa odstraniš z lugom. Šip ne umivaj, kadar sije solnce, ker postanejo »slepe«. Slepe šipe umij s koprivami. Zrcala najlepše očistiš s špiritom in vodo, kateri si pridala nekoliko zdrobljene čistilne krede. Zrcala zbrišeš nato z jerhovino ali z ruto. Medene ali bakrene kljuke najlepše očistiš s sidolom, tudi čistilna pomada ali čistilni kamen, razdrobljen v špirtu, ti dobro služi. Pomaži kljuko s čistilom in jo dobro odrgni z volneno rutico. Politirano pohištvo, katero si zbrisala prahu, najbolje očistiš, ako ga drgneš z volneno ruto, ki si jo pomočila v petrolej. Vodne kapljice pustijo na pohištvu iz hrastovega lesa madeže. Te odstraniš, ako stopiš sol v finem olju in odrgneš lise z rutico, ki si jo omočila v to tekočino. Natirano ali z oljnato barvo pobarvano pohištvo je najlepše, ako ga umiješ z mrzlo vodo in milom. Tla najbolje očediš z lugom ali z milom, s krtačo in čisto vodo.

Glej, da dobro izplakneš in zbríšeš s suho cunjjo. Ako so v tleh madeži od tinte, jih odstraniš z limonovim sokom ali z deteljno soljo, razpuščeno v vroči vodi. Na mastne madeže vlij nekoliko terpentinovega olja. Mast, ki pride na vrh, odrgni z nožem. Iz tapeciranega pohištva iztepi na hodniku ali dvorišču prah ter dobro okrtači. Ako si primorana stepati zofo v sobi, položi nanjo dobro ožeto mokro rjuho in tolci po nji. Ves prah ostane v rjuhi. Mastne lise odstrani z bencinom ali terpentinovim cvetom, vse druge madeže pa s tekočino, obstoječo iz dveh delov špirita in enega dela deževnice. Obtiščane lise v plišastem pohištvu odstraniš, ako držiš prav blizu obtiščanega mesta vroče železo, na katero si navezala mokro krpo. Da se ti preproge ne pokvarijo, jih iztepaj vedno narobe in krtači nalice. Stare preproge prenoviš, ako jih odrgneš s surovim, ne premokrim kislim zeljem. Pozimi stepaj preproge tako, da jih položiš na trdi sneg. Sneg vzame ves prah in preproga je kakor nova. Nekatere preproge se ob krajih prav rade pripognejo. Da to preprečiš, prišij nekoliko svinčenih gumbov na spodnjo stran v razdalji 30 centimetrov.

Potrošnik ali cikorija. Ta daje znani kavni surogat in se sadi na vrtu kot salata, ki je okusna prikuha. Rabi se zelo. Seje se marca in aprila na prosto na prav globoko obdelano zemljo. Razdalja od sadike do sadike po 20 cm. Treba jo je pogosto okopavati.

Naprava povidla. Povidel imenujejo Čehi vkuhane češplje. V ta namen razdvojijo popolnoma zrele češplje na dva dela ter jih denejo s koščico vred v kotel kuhati. Koščica da češpljam boljši aroma. Ko so se češplje razkuhale, se precedijo skozi močno sito. Nato se kuha sok vnovič, in sicer tako dolgo, da se popolnoma zgosti in da stoji žlica v njem pokonci. Med kuhanjem je treba sok vedno mešati. Da se ne prismodi, namaži kotel z maslom. Vkuhan sok se shrani v lonce. Če bi se videlo, da se začne sok kvariti, ga je treba dati z loncem vred v krušno peč, da

se glive v gorkoti zamorijo. Bolj fin povidel dobimo, ako češplje pred kuhanjem olupimo in jim dodamo nekoliko sladkorja. Tak povidel (češpljeva marmelada) ima tudi jako dobro ceno. Čim več sladkorja dodamo, tem boljši bo povidel. Povidel se rabi v kuhinji v različne namene. Najboljši pridatek je močnatim jedilom, kakor so cmoki, blekci, štruklji itd. Čehi se ne čutijo niti srečne, če nimajo vsak dan povidla, tako jim je ta jed priljubljena. Saj je tudi zdrava in redilna. Posnemajmo jih.

Kako moramo prati in škrobiti moške srajce, ovratnike, zapestnice in naprsnike? Zgoraj naštetu moško perilo je včasih tako zamazano in prepoteno, da ga pri najboljši volji samo z drugim perilom ne moremo čisto oprati. Zato ga zberemo, spnemo po več ovratnikov ali zapestnic skupaj, da se pri pranju ne razgubijo in jih namočimo v mrzlo vodo, najboljšo v deževnico. Namočeno pustimo čez noč, da se škrob (štirka) popolnoma razmehča, nato jih dobro namilimo (nažajfamo), skrbno mencamo in izžemamo, da spravimo, kolikor je mogoče, vse madeže že zdaj iz perila. Potem jih dobro izperemo, zopet namilimo in skuhamo v lugu, ki smo ga pripravili iz pepela bukovih drv ali ga pa kupili v prodajalni. Luga se štrese toliko v vodo, da se čuti ista med prsti mastna. Čim bolj je bilo perilo prepoteno, tem dalje časa ga moramo kuhati, včasih celo eno uro. V lugu ga pustimo toliko časa, da se ohladi, potem ga zmencamo in vlijemo čez vroče vode, kateri smo dodali par žlic petroleja. Petrolej obeli posebno zaprano perilo. Nekatero gospodinje in v pralnicah belijo perilo s klorovim apnom, male množine toliko ne škodujejo, večje pa sčasoma perilo popolnoma pokončajo. Da odstranimo duh petroleja, izpiramo perilo najprej v vroči, potem še v mrzli vodi. Zadnji pridamo nekoliko, ne preveč, dobro raztopljenega modrila (plavila). Najlepše oprano perilo lahko popolnoma pokvarijo madeži neraztopljenega modrila. Ako ne moremo posušiti perila na soncu, ga obe-

simo na zračen prostor, kjer ni prahu. Le lepo oprano moško perilo se lahko lepo škrobi in zlika. Madežev od rje ne spraviš s petrolejem, te moraš odstraniti, preden namočiš perilo. Raztopi v pol kozarca vrele vode žlico deteljne soli (Kleesalz), vanj namoči madež in ga drži toliko časa v vodi, da se izgubi. Nato ga takoj dobro izperi v mrzli vodi. Deteljna sol zelo škoduje tkanini, torej ne čakaj z izpiranjem; če moraš več madežev odstraniti, si pripravi škafo vode, v katerega mečeš že ščiščeno perilo. Ako hočeš perilo škrobiti, postopaj na sledeči način: Namoči v enem litru mrzle vode šestnajst dekagramov lepega riževega škroba. To mešaj s čistim prstom tako dolgo, da se popolnoma raztopi. Nato pridaž žlico boraksovega prahu, ki si ga raztopila v dveh žlicah vrele vode. Če škrob ni popolnoma raztopljen, ga precedi skozi snežno rutico. Najprvo naškrobi ovratnike, ker morajo biti najbolj trdi, škrob pa postane redkejši, čim dalje pomakaš vanj perilo. Vsak kos, ki ga škropiš, večkrat namoči in izžmi ter premenčaj v škrobovi vodi. Če ni tudi srednje blago premočeno, se pri likanju odloči od vrhnjega blaga. Ko je dobro naškrobno, trdo izžmi in naravnaj dotični kos, ga položi na snažen prt in čez položi prt tako, da je cel ovratnik ali zapestnica med prtom. Srajce škrobi previdno le tam, kjer hočeš imeti trde. Škrobno perilo likaj z zelo vročim, čistim likalnikom, če le mogoče pri odprtem oknu, ker je razgreti zrak od likanja zelo škodljiv, posebno če imaš likalnik razbeljen z ogljem. Lepo zlikati se da le ono perilo, ki je ravno prav oškrobljeno in ravno dovolj vlažno. Za to je treba vaje. Presuho perilo ostane kljub likanju tupatam zgrbljeno. Ako je perilo premokro, pa ostaja škrob rad na likalniku in če je ta razbeljen, škrob na njem zarjavi in celo začrni. Če se je zgodilo kaj takega, vzemi železo iz likalnika, umij likalnik ter deni čez nekaj časa železo zopet vanj. Potem pa potegni z njim po voščemem papirju in nato po kaki krpi, nakar šele začni iznova

likati. Voščen papir si narediš, ako deneš med polo papirja nekoliko belega voska in potegneš po njem z vročim likalnikom. Vsak kos, ki ga hočeš zlikati, zbrisi najprej s čisto krpico, naravnaj in likaj ovratnike in zapestnice (manšete) najprvo narobe, potem še nalice, trdno in počasi tako dolgo, da sta obe strani popolnoma suhi. Pri celi srajci zlikaj najprej naplečnik narobe, potem nalice, nato zapestnici, rokave, stan in naposled ovratnik in oprsje. Oprsje podloži prej s flanelo, da se ne sprime na že zlikan stan ter da postane lepo gladko. Potem drgni s čisto rutico od vrata navzdol, da naravnaš robčke, nategni oprsje in ga likaj nalice od spodaj navzgor, počasi, da se pod železom suši. Robčke privzdiguaj, dokler je oprsje še malo vlažno, s koščeno palčico ali tudi z vlasnico. Zlikano perilo se obesi na solnce ali okrog peči, da se popolnoma posuši. Da se škrobena perilo lepo sveti, ga še enkrat likaj, ko je trdo zlikano in se je še na solncu ali ob peči popolnoma posušilo. Vzemi vsak kos posebej, pobriši ga naglo in nalahko z mokro krpico preko trdih delov, toda samo toliko, da se nekoliko zmoči gornje blago. Potem potegni s srednje vročim likalnikom večkrat po dotičnih delih in deni perilo še nekaj časa na solnce, Nikdar ne spravljaj perila, če je še vlažno in preden ga nisi skrbno pregledala, ali ni morda kaj poškodovano. Takoj pri likanju devaj vse raztrgano na poseben kup ali v košaro ter ga potem, kakor hitro mogoče, popravi in zašij. Tudi majhnih luknjic in pretrganih nitij ne smeš prezreti, če hočeš, da ti ostane perilo dolgo časa v rabi. Perilo, ki ga redkokdaj rabiš, presuši večkrat ter ga včasih pregani, da ne začne razpadati po gubah.

Snaženje starih preprog (tepihov). Starim zaprašenim preprogam iztolci prah in jih skrtači. Nato vzemi kislega zelja, ožmi ga in z njim prav dobro zdrgni preproge. Prvotna sveža barva se vrne preprogam, da postanejo kakor nove, zelje pa je popolnoma črno od navzetega

prahu. Potem obesi preproge na zrak, ne na sonce, da se posušijo in jih razgrni po sobi. Tako se snažijo tudi najdragocenejše preproge.

Pse obvaruješ pred mrčesom, ako jim ležišče nastelješ s praprotjo, hišico obložiš s praprotjo in istotako pod njo nastelješ praprot. Ako se ta prenovi, kadar postane suha, ne bo imel tvoj pes nikdar bolh in drugega nadležnega mrčesa.

Regrat. Seje se aprila v grede, oddaljene med seboj po 40 cm. Obledel kot endivija, daje nežno, okusno salato, ki jo posebno na Francoskem visoko cenijo.

Zlate ribice ohraniš zdrave doma v posodi, ako vržeš v vodo nekaj rastlinic, ki pri nas pokrivajo kot mala peresa naše bajaranje in grabna. Te rastlinice obvarujejo vodo v posodi pred gnilobo. Dobro je tudi, ako daš v vodo nekaj vodnih polžev. Vode ni treba dolgo menjati, zadostuje, ako prilivaš le čiste vode.

Rija na šparglju povzroča tupačam, posebno v bolj vlažnih legah mnogo škode, ker izgubi špargelj mnogo listja. Raditega ne more nabirati iz zraka potrebnih snovi za življenje in rastlina vsled tega ošibi. Posledica tega je, da požene taka rastlina naslednje leto le sabotne poganjke, ki niso za kupčijo. Da se ubranimo boleznim, je treba škropiti šparglje ravnotako, kakor se škropijo trte, to je, z raztopljeno modre galice in apna.

Rokavice iz usnja ali krpe iz usnja, ki jih rabiš za umivanje šip, postanejo trdne in nerabne, ako jih opereš z milom. Poskusi oprati rokavice, oziroma krpe v mlačni vodi, ki si ji pridala nekoliko soli; to parkrat ponovi in prepričala se boš, da ostane usnje popolnoma mehko.

Kako moraš ravnati pri pranju z volnenimi rokavicami? Volnene rokavice pri pranju kaj rade vskočijo. To nekoliko preprečiš, ako imaš vodo pri izpiranju ravnotako mlačno kakor pri pranju. Predvsem pa pazi, da jih obesi tako, da pridejo prsti navzgor in se voda, ki je pri izžema-

nju ostala, odteka navzdol in se tako prsti hitro posušijo. Ker prste težko pritrdiš na desko, pusti igla lahko rjast madež, prišij nalahko trak na prste in obesi rokavice na okno ali kamor hočeš.

Pranje svilnatih rut. Svilnate rute se ne namakajo, prati se morajo posamezno druga za drugo. V dve posodi se pripravi deževnica in v vsako izmed obeh se vlije nekoliko špirita. Ruta se naglo namili z dobrim milom ter lahko opere v obeh za to pripravljenih vodah. Potem se uravna v belo, čisto ruto, se malo pusti in lahko zlika z neprevročim železom. Svilnate rute se pa pero tudi na drug način: V liter mrzle vode se vmešata dva rumenjaka. Ruta se v tej vodi izpere in dobro v čisti vodi preplakne. Uravna se v čisto ruto in se zlika.

Kako konservirati sadje, meso itd.? (Po Appertovi metodi.) Za konserviranje so predvsem potrebne dobro izdelane, znotraj pocinjene posode iz pločevine. Posode kolikor mogoče popolno napolni s predmeti, ki jih hočeš konservirati, kakor sadje, meso, ribe itd. Po teh pripravah posode dobro zacini in razgrej v vroči vodi ali separi na 80 stopinj Reomirja; v tej vročini jih ohrani več ur, da poginejo vse glive ali mikrobi, ki se nahajajo v blagu in ki bi lahko pokvarili konservirano blago. Čim večje so posode, tem dalje morajo biti v vročini. Pri večjih posodah po konserviranju večkrat vidiš, da je pokrov kakor vtisnjen, kar je znamenje, da se je konserviranje popolnoma posrečilo. Če pa se pokrov ali dno izboči, je to znamenje, da škodljive glive niso popolnoma poginile in da se raditega v notranjosti posode razvijajo plini, ki nastajajo pri razkranju blaga.

Ako padejo saje na preproge, potresi nanje soli, da ne nastanejo madeži.

Kako narediš jabolčni sirup? Jabolka razreži z lupinami vred na majhne kosčke in jih stolci v porcelanasti ali najlirani posodi v kašo. Na vsak kilogram te kaše

nalij 1 liter vode ter pusti zmes stati 12 ur, nakar jo izprešaj. Na vsak liter tako pridobljenega soka primešaj 1 kg sladkorja in 2—3 kapljice razredčene vinske kisline. Zmes deni nato na ogenj, kjer jo 8 do 10 minut kuhaj, pri tem pa pene pridno posnemaj. Ko se sirup ohladi, ga napolni v steklenice ter ga v vroči vodi še enkrat razgrej na 80 stopinj Reomirja. Da steklenice pri razgrevanju ne popokajo, jih s senom ovij.

Kako narediš sirup iz jagod? a) 5 kg sladkorja raztopi v razgreti vodi. Tej zmesi prideni 2½ kg lepo zrelih jagod, prekuhaj in izprešaj skozi volneno flanelo. — b.) Poljubna množina jagod se zmečka. Na vsak kilogram te kaše primešaj 20 gramov sladkorja ter pusti, da vre kaša v sobi, ki ima 15 do 16 stopinj Reomirjeve toplote. Ko preneha vreti, primešaj na 10 kg zmesi 1 liter belega vina, nakar naj stoji en dan na miru. Zmes nato izprešaj in pusti, da se sirup izčisti.

Da nam porcelanaste sklede v pečici (roru) ne počijo, kadar pečemo v njih razne kipnike, je dobro, ako pečico poprej dobro potresemo s soljo. Sol povzame vročino, medtem pa se kipnik vseeno dobro speče.

Kako osnažimo slamnike? Slamnike ali druge stvari iz slame se na zelo preprost način lepo očisti. Najprvo jih operemo z milom v mlačni vodi, da so popolnoma čisti. Potem vzamemo star, neraben sod, obesimo dotične stvari znotraj na zgornji del, spodaj pa se postavi posoda z žveplom, katerega se zažge. Nato se sod povezne. V tem dimu se pusti slamnik tako dolgo, da žveplo popolnoma zgori. Na ta način očiščene reči so kakor nove.

Kako očistiš slike? Dobro kreda stolci v fin prah. Namочи kos flanele v čisti vodi, dobro izprešaj vodo ter namочи flanelo v krednem prahu. Če s tem nalahko natareš sliko, odstraniš s slike ves prah in drugo nesnago. Nato slike opereš s čisto vodo in posušiš z mehko, suho krpo. Tako ravnanje ne škoduje nití najnežnejši barvi.

Porumenela slonova kost. Porumenela slonova kost postane zopet bela, če jo imaš nekaj časa na prostem zraku na solncu. Varovati pa jo je pri tem mokrote, ker bi sicer dobila madeže. Ko postane kost, oziroma predmeti beli, jih skrtači z milnato vodo ali s špiritom ter splakni s čisto vodo, nakar jih osuši.

Kako narediš sok iz jagod za limonado? Raztopi 5 kg sladkorja in 25 gramov citronove kisline v 30 litrih vode, pri čemer vodo kuhaj, posnemaj pene in pusti, da se raztopina ukuha na $6\frac{1}{4}$ litra. Potem primešaj $2\frac{1}{2}$ kg zrelih jagod, ne da jih prej zmečkaš, in pusti stati vse skupaj pokrito 3 ure v vroči vodi. Nato sok precedi skozi platneno krpo.

Da ne pojde solata v seme, priporočajo nekateri, naj dvignemo celo rastlino z lopato nekoliko iz zemlje. Za kako dlan od rastline naj zabodemo lopato v zemljo in naj jo potisnemo poševno pod korenine. Nato naj pritisnemo na držalo lopate tako, da se rastlina z zemljo vred nekoliko privzdigne in spusti potem zopet na prejšnje mesto. S takim ravnanjem se zemlja deloma strese ali loči od korenin, vsled česar se rastlina moti v rasti, a rastlina pri tem ne uvene. To delo se pa mora izvršiti, še preden je začela iti solata v seme.

Zimska glavната solata. Seje se od avgusta do septembra v presledkih po 14 dni, ker se sadike, kakor je jesensko vreme, bolj ali manj razvijajo, one pa, ki preveč zrastejo, slabo prezimijo. Sadike se sadijo oktobra v mrzle gnojake ali na prosto, kjer se pokrijejo, če ni snega, z jelovim dračjem in z drugimi stvarmi. Spomladi se zalijejo z gnojnico, maja in junija pa dado glave za na mizo.

Salata za rezanje ali berivka. Ta solata se ne stoji v glave, ampak daje prosta, toda nežna salatna peresa. Sej jo precej nagosto, kolikor mogoče kmalu in v vrstah v gorak gnojak, tudi med drugo salato. Razvija se silno hitro. Marca se seje tudi lahko na prosto.

Glavnata salata. Za brstenje se seje ali že jeseni (koncem oktobra) in sadike, proste mraza, prezimijo, ali pa se seje od konca januarja dalje v gorke gnojake. Sadike se presadijo enkrat še prav mlade in, če so dovolj močne, še enkrat na dotičnem mestu v neprevročem gnojaku 16 do 20 cm vsaksebi. Pri lepem vremenu se mora na vsak način zračiti, da dobiš trde glave. Poznejše saditve se zadovoljijo tudi s čisto zmernogorkim ali mrzlim gnojakom. Na prostem se seje glavnata salata v zmernogorkih ali mrzlih gnojakih marca meseca in se presadi aprila na gredice. Lahko se seje že februarja na prosto, ko pa požene, se preredči na 25 do 40 cm. Kot zgodnje vrste so te salate tudi primerne za na prosto. Poletne vrste sej še enkrat aprila, napravi večkratne setve od aprila do junija in presadi sadike v prerahljano, mastno, sveže pognojeno zemljo. Predvsem je potrebno močno zamakanje, če hočeš, da se bodo glave dobro stočile in da ne pojdejo zlasti v vročini v cvet.

Kako odtegneš sol preveč slanim jedilom? Preveč slanim jedilom odtegneš sol, če pogrneš čez lonec čist prtič in natreseš nanj pest moke. V nekaj minutah bode jed premalo slana. — Isto dosežeš, če vržeš v jed čisto omito gobico, jo čez nekaj časa potegneš ven in postopanje po potrebi ponoviš.

Sol v kavi. Sol je sredstvo, s katerim se zboljšuje kava. Ako se na primer primeša na petnajst gramov kave pol naprstnika dobro stolčene soli, postane kava tečna, da si boljše ne moreš želeti.

Seme solnčnic je prav dobra krma za kokoši. Solnčnice bi se morale saditi po vrtilih ne le zaradi lepega cveta, ampak tudi zato, ker dado dobro kokošjo krmo, in sicer tako, ki pripomore, da nesejo kokoši dalj časa. Ko se hoče pokladati kokošim to zrnje, ni ravno potreba, da ga orobkamo, ampak vrže se jim lahko kar celo plodišče. Kokoši ga izključujejo same. Ker ne zori seme na vseh plodiščih

obenem, zato imamo lahko tako krmo dalj časa na razpolago.

Kako očistiš srebrno posodo? Srebrna posoda, ki se vsak dan rabi, se ohrani čista in svetla, ako jo deneš v primerno veliko posodo in poliješ z vrelo vodo, v kateri so bile prekuhane krompirjeve lupine. Čez nekaj časa omij posodo z mehko čisto krpo, pomij še enkrat v topli vodi in z drugo mehko krpo posuši. Tako ostane srebrna posoda vedno kakor nova.

Kako očistiš steklenice? Za čiščenje steklenic, posebno temnih, nikdar ne porablaj svinčenega zrnja, ker pušča vedno v steklenicah nekaj svinca, ki ga odplavljajo nalite tekočine ter ga privajajo v naš želodec, kar zdravju močno škoduje. — Za čiščenje so dobre zdrobljene jajčje lupine. Izvrstni sredstvi sta tudi mlačen jesih in pesek. S to zmesjo posodo dobro izmij in nato izplakni z mlačno vodo. Tudi najbolj umazana posoda se da tako hitro in dobro očistiti, poleg tega pa steklo pri tem ne trpi.

Kako odstraniš steklenicam neprijeten duh? Iz steklenic odstraniš neprijeten duh, če deneš vanje nekaj oglja ter ga pustiš nekoliko časa notri.

Steklenice, ki jih rabiš za olje, osnažiš čisto le z žaganjem. Napolni oljnato steklenico s toplo vodo in z žaganjem ter jo dobro pretresaj, potem pa še izmij s toplo vodo, ki si ji pridjala nekoliko sode, ter splakni z mrzlo, Steklo postane popolnoma čisto.

Uporaba stekla razbitih šip. Pri vsakem gospodinjstvu se dobijo razbite šipe, katere se pravilno rezane porabijo kot šipe pri podobah; še manjši kosci pa za pokrivanje številok pri tomboli. Šipe prav lahko razrežeš, ako postopaš na sledeči način: Vzemí poln škač vode in reži z navadnimi škarjami steklo pod vodo. Paziti moraš le, da so škarje, steklo in roke popolnoma pod vodo. Steklo se ti bo rezalo kakor navaden, bolj debel papir; niti škarje

se ne skrhajo. Na ta način lahko razrežeš vsako steklo na različne, tudi okrogle oblike.

Umivanje stekla. Oljnate steklenice se najlepše očistijo, ako jih izkuhamo v pepelu in apnu. Če moramo samo eno steklenico očistiti, vzamemo lahko kos belega pivnika, ga raztrgamo na male kosce, razmočimo v vodi in vlijemo v steklenico, ki jo lahko pretresamo; pivnik se navzame maščobe iz steklenice, katero še poplaknemo z mlačno vodo in steklenica je čista. Zelo umazane steklenice se čistijo z razredčeno solno kislino. 40 do 50 kapljic kanemo v pol litra vode. Steklenice, v katerih je bilo mleko, se osnažijo s pepelom in z razdrobljenimi jajčnimi lupinami. Cilindre svetiljk je treba včasih umiti z vodo, v kateri je raztopljene nekoliko sode; paziti je treba, da jih dobro zberemo, ker drugače lahko počijo. Oglledala, šipe pri oknih ali pri podobah, kakor fino stekleno posodo najboljše očistimo z vodo, v katero smo vlili nekoliko salmijaka; navadno se računa na en liter vode desetina (ena desetinka) litra salmijaka. Šipe pri oknih tudi lepo očistiš z zmesjo, ki si jo naredila iz drobno nastrgane krede, salmijaka in vode. V to zmes pomoči nalašč za to pripravljeno snažno gobico in drgni šipo; potem jo še umij z mokro ožeto krpo — najbolje usnjato — katero sproti splakuješ v vodi; nazadnje zbrisi šipe še z mehko ruto. Šipe se očistijo na ta način hitro in z malim trudom. Zelo napačno je celo okno postaviti v vodo, kakor je pri nas na deželi navada, ker se pokvari okvir in se okna težko in slabo zapirajo. Nikdar ne umivaj šip, kadar sije nanje solnce. Z ogledala, katerega hočeš očistiti, zbrisi najprvo prah, potem ga obriši z mokrim usnjem, usnje splahni, dobro ožmi in še enkrat odrgni ogledalo; ko je steklo suho, namoči gobico v žganje ali špirit in podrgni z njo po ogledalu; potem nalahno potresi prav drobno posejanega pepela od drv in drgni ogledalo tako dolgo, da se lepo sveti. To je najboljši način čiščenja ogledal. Oglledala se dolgo svetijo,

ako jih vsak dan nato zbríšeš s snažno ruto. Kozarec od piva čisto umiješ v vodi, v kateri si prevrela malo preslice in sode. Vsako posodo, ki jo umiješ, ne pozabi dobro splakniti z mlačno vodo. Ako te nimaš, pa oplakni vsaj z mrzlo.

Čiščenje stekla na solncu. Steklo se ne sme nikdar omivati, če padajo nanj solnčni žarki, ker bi postalo hrpavo in megleno. Stekla v oknih, katerih se drži prisušeno apno, belivo ali barva od zidarjev, očistiš, če namažeš madeže z razredčeno solno kislino ter jih opereš nato v čisti vodi.

Stenice. Edino zanesljivo sredstvo proti stenicom, ki so se ti ugnezdile v stanovanje, je vztrajnost. Ker se drže najrajši v posteljah, žimnicah itd., posvečaj tem največjo pozornost ter uničuj golazen s tem, da namažeš ali poliješ špranje in razpoke s kako tekočino, kakor terpentinsko olje, petrolej, bencin, jesihoa kislina, zelo močan jesih itd. Jesihova kislina je koži nevarna. Mazanje ali polivanje se mora vršiti večkrat. Če so stenice zašle v zofe, mehke stole itd., pusti te razdreti in očistiti, ker sicer se stenic nikdar ne iznebiš. Poleg vztrajnega čiščenja in snaženja zamaži tudi vse špranje v zidu, pri vratih ali v tleh s primernim kitom, izpiraj tla z lugom ali klorovo vodo ter uničuj zalego. Mesta, kjer bi se mogle stenice nahajati, je treba redno vestno pregledavati in živad pokončavati.

Nekaj o stenju petrolejk. Stenji petrolejk morajo biti vedno suhi, preden jih vtakneš v svetiljko. Poleg tega naj bodo dolgi samo do 25 cm. Brez smisla je imeti večje stenje. — Stenja ni treba nikdar izpirati, ker je to samo potrata časa in ne prinaša nobene koristi.

Snaženje šivalnega stroja. Šivalni stroj, katerega hočemo ohraniti dolgo časa, moramo pravilno in natanko čistiti, glavno ulogo igrata tu olje in petrolej. Marsikateri stroj je v nekaj letih tako obrabljen, da rabi večjega popravila ali pa se sploh ne da več popraviti in to samo za-

radi nepravilnega čiščenja ali celo radi zanemarjenosti. Ako šivaš s šivalnim strojem, moraš vsak teden porabiti vsaj četrtno ure za snaženje. Najbolje in najhitreje očistiš stroj na sledeči način: Vzemí najprvo čolniček ali kolešček iz stroja in ga shrani. Potem vlij v vse nalašč za to pripravljene luknjice par kapljic petroleja, tudi na dele železa pri stojalu, kakor pri stroju, kateri se pri vrtenju drgnejo drug ob drugega, vlij petrolej. Nato vrti stroj naprej in nazaj, da se izmeče staro, strjeno olje. Z mehko, čisto ruto zbríši ostali petrolej s stroja in ga šele sedaj namaži s čistim oljem. Zelo v navadi je mazanje stroja z oljem, v katerega se primeša petrolej ali pa celo s samim petrolejem. In to je zelo napačno. Stroj sicer lahko teče, a se obrabi tako, da v par letih ni sploh več za rabo, ker petrolej nima svojstva olja, nasprotno, že v steklenici raztopi olje, da postane še to stroju škodljivo. Le samo čisto olje zmanjša drgnjenje železnih delov in tako dolgo časa ohrani stroj. Rabite torej najprvo petrolej in šele potem, ko ste ga dobro izbrisali, olje, in nikoli oboje namešano. Najboljše je olje iz kosti, ki ga dobimo v vsaki drogeriji, lekarni ali trgovini za šivalne stroje.

Kako se lahko prepričamo, če je sukno pravo ali ne?

Iz sukna izločimo nitke podolgem in počez. Posamezne nitke zažgemo. Pri volneni ali svileni nitki se naredi gobnato oglje v velikosti prosenega zrna, ki zaduši plamen. Zelo lahko zgori konopna ali lanena nitka, najhitreje pa bombaževa (pavolnata). Ako na ta način blago preizkusimo, bomo spoznali še tako dobro ponarejeno sukno.

Ako hočemo ohraniti večjo množino surovega masla dalj časa, naj se izdelano surovo maslo čimprej potrosi s solitarjem in nato dobro pregnete. Na vsakih 5 kg masla naj se dene trideset gramov drobno stolčenega solitarja. Ko je to dovršeno, maslo dobro stlači v kakšno leseno ali pa lončeno posodo, posoda se pokrije nato s platnom in dene v hladen prostor.

Stearinova sveča gori zelo počasi, če nasuješ krog stenja, do tam, kjer postaja črn, plast v fin prah zmlete soli.

Kako naj stoji svetiljka pred teboj? Svetloba svetiljke naj pada vedno na papir od leve strani, svetiljka sama pa naj bo oddaljena približno pol metra od glave onega, ki bere ali piše.

Na kaj moraš paziti, kadar hodiš okrog s svetiljko? Prvič, da stenj nekoliko odviješ, drugič, da ne hodiš prehitro, ampak lepo počasi. Izmed sto slučajev eksplozij petrolejskih svetilk se jih je pripetilo devetindevetdeset samo raditega, ker se ni oziralo na to pravilo.

Ali naj se svetiljka natoči do vrha s petrolejem? Nikdar ne, koliko nesreč se je že zgodilo samo raditega, ker so dekle, ki se jim ne zdi škoda petroleja, nalivale svetiljke do vrha.

Kako se lika svila? Za likanje svile ne smemo nikdar uporabljati zelo vročega železa. Med železo in svilo deni vedno kos belega papirja. Dobro se lika, če deneš svilo med dva papirja ter železo pri likanju počasi vlečeš.

Cenen šampanjec. Na sledeči, preprosti način narediš poceni šampanjec. Vzemi steklenico lahkega belega vina ter deni vanjo 5 gramov stolčenege kandis-sladkorja, 5 gramov limonove kisline in 5 gramov čistega dvakratno ogljenokislega natrona. Steklenico naglo zamaši in zamašek dobro priveži, da ne more odleteti. Steklenico postavi na led. Čez malo časa je šampanjec uporabljiv. Najprimernejše so v to svrhu steklenice s patentnimi zamaški.

Jabolčni šampanjec. V 100 litrih že čistega jabolčnega vina raztopi 5 kg sladkorja, nato primešaj 2 litra dobrega konjaka in natoči v steklenice. Potem raztopi 10 gramov svežega vinskega kvasa v pol litra jabolčnega ali navadnega belega vina ter vlij od te raztoplјine v vsako napolnjeno steklenico nekaj kapljic. Steklenice dobro zamaši in priveži zamaške z žico ter shrani steklenice

ležeče v klet. Po štirih tednih je vino uporabljivo, peni se ter ima okus kakor izvrsten penušec.

Ravnanje s šivankami. Mnogokrat zapazi gospodinja, da je zarjavela šivanka, s katero hoče šivati, kar ji je vselej neprijetno in kar lahko postane tudi nevarno, če se zbudemo z njo. Šivanka najhitreje zarjavi v novih ali vlažnih stanovanjih. Navadno spravimo šivanke v lesene ali pločevinaste pušice ali zaklopnice (škatljice) ali jih pa pustimo kar v papirju, v katerem smo jih kupili. To je napačno. Vлага, ki je zaprta v tako tesnem prostoru, se vleže na šivanke in naravna posledica je, da začno rjaveti. Naredi za šivanke malo vrečico iz volnene krpe, v to daj nekoliko železnega praha (šmirgel) ali železnih odpadkov; šivanke v taki vrečici nikdar ne zarjavijo. Zarjavele šivanke pravzaprav niso za rabo; prvič se z njimi silno počasi šiva in obleka se vsa zamaže; drugič lahko postane zariavela šivanka smrtnonevarna; ako se zbodeš z njo, si lahko zastrupiš kri. A zavreči jih je tudi škoda. Na sledeči način jih lahko osnažiš: Nalij četrtino kozarca laškega olja, v olje pol žlice petroleja. V to tekočino stresi šivanke. Čez štirindvajset ur jih vzemi iz tekočine in zbriši s pivnikom, potem jih stresi v enakomerno, drobno, zelo suho žaganje, dobro jih pretresi in pusti v niem kakih pet ur. Ko jih vzameš iz žaganja, se svetijo kakor nove. Šivanke so mnogokrat pri ušescu zbrušene, tako da se vdeta nitka vedno utrğa in silno zadržuje delo. Tudi to napako lahko sama popraviš. Drži ušesce pokvarjene šivanke na plamenu špirta ali sveče, toda le zelo kratek čas, da se ne prebarva. Ko je vroča, podrgni s konico (špico) druge šivanke po ušescu in takoj postane popolnoma gladko.

Kako čistiš škafe, banje itd.? Škafe, banje itd. iz pločevine moremo očistiti le s solno kislino. Pri snaženju se večkrat zgodi, da kane kapljica na predpasnik ali obleko. Rjavo blago n. pr. postane rdeče, kamor je kanila

kapljica solne kisline. Ako pomočiš tak madež s salmijakovim cvetom, izgine v nekoliko minutah.

Kako dobiš velike šparglje? Špargelj, ki je zelo okusen in tehta do 1 kg, ti zraste, če ga pokriješ s steklenico iz temnega stekla in ga tako prisiliš, da raste vanjo. Steklenico obteži zgoraj in jo podpri s paličicami.

Kdor hoče imeti vse leto dovolj špinače, naj jo poseje prvič marca meseca in naj jo seje potem do konca oktobra vsak mesec enkrat. Prav lepa špinača se pridela, ako se ne seje na čez, ampak v redne vrste in se potem večkrat zalije z gnojnico ali stranišnico. Tako posejana in tako oskrbovana špinača pa ne postane samo močnejša, ampak je tudi bolj okusna. Poleti naj se poseje na kak bolj senčnat prostor, ker gre na solncu prehitro v seme. Za pridelovanje špinače poleti naj se rabi seme one špinače, ki ima bodičasto seme, ker ta vrsta špinače ne gre tako hitro v seme. Za zimsko rabo naj se pa seje seme špinače, ki ima široke in mesnate liste. Če se poseje seme te poslednje špinače avgusta meseca, se lahko požanje prvič že v jeseni in drugič potem zgodaj spomladi.

Kako čistiš klavirjeve tipke? Klavirjeve tipke, ki so porumenele, je treba odrgniti z vato, namočeno v špiritu. Ko jih nato odrgneš še s suho vato, so bele kakor sneg.

Kako naredimo usnje za podplate trpežnejše? Preden rabiš podplate, jih namoči v lanenem olju. To čisto preprosto sredstvo ti ohrani podplate za tretjino dalj časa. Poskušnje so se napravile pri vojaki in so se vse dobro obnesle.

Da preženeš kuram uši, vzemi surovo nezgoščeno karbolno kislino, zmešaj jo z vodo, in sicer zmešaj en del karbolne kisline s 100 enakimi deli vode prav dobro in namaži s čopičem za belenje s to tekočino strop, stene, tlak in tudi vse droge, kamor hodijo kure čepet. Pa tudi gnezda poškopri s to tekočino.

Pranje barvastih vezenin. Vezenino na oblekah, blazinah, odejah, prtih itd. je zelo kočljivo očistiti, ker je malo barv pristnih in se skoro vse, ako jih močimo, več ali manj razlezejo po blagu. Treba je torej pri čiščenju potrpežljivosti in previdnosti. Najbolj varno se očistijo takole: Na dva litra vode raztopi en gram marzilskega mila; v to milnico omoči nekoliko pšeničnih otrobov, ki pa ne smejo biti tako mokri, da teče voda iz njih, temveč samo vlažni. Z otrobi obloži vezenino en centimeter na debelo in tako pusti kakih deset minut. Potem jih odstrani. Ako je vezenina še umazana, se pranje še enkrat ponovi. Slednjic se vezenina narahlo s suhimi otrobi zbríše. Na ta način se lepo očistijo najbolj kočljive in fine barve brez najmanjše škode. Nikakor se pa ne sme rabiati za tako čiščenje milo, katerega snovi so večinoma iz sode, ki obledi barve in jim vzame vso svetlobo in izraz. Svetuje se torej malo vode in milo brez sode.

Kako narediš javorovo vino? Če navrtamo spomladi, ko se začno popki odpirati, javorovo deblo en meter od tal, izteče iz debla v nekaj urah neverjetno mnogo javorovega soka. Ta sok se zbere in nekoliko pomeša z belim vinom, ki še vre, ter vloži v prostoru, čigar stalna toplota se nahaja v višini 20 do 25 stopinj Celzija. Ko je glavno vrenje tega mošta končano, se mošt precedi (filtrira) in se mu primeša na vsak liter pol grama vinske kisline in 10 gramov sladkorja, nato se napolni v šampanjske steklenice, se zelo skrbno začepi in shrani v kleti tako, da steklenice ležijo. V 6 do 8 tednih je javorovo vino, ki se kreše kakor šampanjec, užitno.

Kako narediš češpljevo vino? V nov, močan sod, ki ima 200 litrov vsebine, vlij $2\frac{1}{2}$ litra francoskega žganja ter napolni sod z neranjenimi češpljami, ki si jim odstranil peclje. Prideni 20 gramov debelo stolčenegega cimeta in 20 gramov dišečih klinčkov, nalij toliko vode, da stoji čez češplje. Če ne priliješ nič vode, dobiš sicer manj, a bolj-

šega in močnejšega vina. Oba čepa zalij s smolo. Čez tri mesece sod nastavi ter naliž vino v steklenice. Vino je zelo dobro ter se peni, če odpreš steklenico, kakor šampanjec. Čim starejše je vino, tem finejše postaja.

Mesa in zelenjave ne namakaj dolgo v vodi. Naše kuharice devajo še pogostoma meso in zelenjavo v vodo zato, da se ohrani v svežem stanju; mnogokrat pa tudi iz gole navade. To ravnanje je čisto napačno, ker izgubijo s tem jedila veliko na svoji vrednosti ali tečnosti. Voda ima namreč lastnost, da izvleče iz jedil najboljše redilne snovi, in to tem bolj, čim bolj je bogata na rudninskih soleh. Teh pa v vodi nikdar ne zmanjka. Te vode, ki imajo več ali manj apna v sebi, so škodljive tudi v tem oziru, da postanejo namakana jedila bolj trda. Vsled tega ne smemo puščati mesa nikdar za dalj časa v vodi, kakor je to ravno potreba, da se opere. Vešče kuharice dobro vedo iz izkušnje, da je pred napravljanjem v vodi namočena zelenjava veliko manj okusna, in zato tudi nočejo kupovati na trgu oprane zelenjave.

Fizolova voda je izvrstna za pranje svilenega in fino-volnena blaga. Na približno štiri litre deževnice se skuha pol kilograma suhega, belega fižola. Fižol se odcedi, vodo pa, ki ne sme biti osoljena, postavi tako dolgo na hladen prostor, da postane mlačna. Namочи vanjo stvari, katere misliš oprati, in stiskaj blago z obema rokama nekaj časa v tej vodi. Nato ga izplakni še parkrat v čisti mlačni vodi, stisni, da odteče voda, in zlikaj narobe. Tako oprana surova svila postane kakor nova. Tudi madeži od črnila, masti in rdečega vina izginejo, ako niso že prestari.

Voda za pranje madežev. Dobro vodo za pranje madežev lahko vsak sam naredi. Zmešaj četrt litra vrele vode in en in pol litra salmijaka ter raztopi v tej zmesi 80 gramov dobrega mila. Tekočino hrani v steklenicah, ki so dobro zaprte. Pred uporabo tekočino dobro premešaj. Z njo nadržni madeže in jih nato izperi v vodi.

Komur škoduje dolga vožnja po železnici ali po morju, naj položi pred vožnjo v rum ali v francosko žganje omočeno ruto na želodec in vožnjo bo dobro prestal.

Kako se pripravlja zajec. Preden govorimo, kako se pripravlja zajec, moramo povedati, kako ga oderemo, ker to delo mora navadno opraviti tudi kuharica sama. Zajec se obesí na zvezani zadnji nogi, potem se z ostrim nožem prereže koža od repa čez trebuh do členkov prednjih nog, ne da bi se meso kaj poškodovalo. Okoli členkov se koža odreže ter pozorno potegne s telesa. Prednji nogi se odrežeta, ravnotako ušesi prav tik glave. Nato se s pomočjo ostrega noža odstrani koža z glave. Nato se mu pozorno odvzame drob, odločijo jetra, srce in pljuča, ki se porabijo za obaro, ravnotako prednji del, glava, vrat in sprednji nogi. Zadnji del in zadnji nogi se peče ali duši. Meso mladega zajca je mnogo okusnejše od mesa starega zajca, zato je tudi boljše, ako kupimo majhnega zajca nego velikega, ki je navadno star. Starost zajca se približno tudi spozna na krempljih zadnjih nog. Enoleten zajec ima črne, ostre kremplje; ako so kremplji sivkasti in topi, je zajec star. — 1. Pečeni zajec. Zadnji del mladega zajca, kateremu so se odrezale kožice in odsekala mala rebrca, se zelo gosto pretakne s slanino in se nato osoli. V podolgasto ponev se pripravi 10 do 14 dekaigramov surovega masla, ena čebula, ki se razreže na koleščke, nekoliko popra in en lavorjev list. Ko se to speni, se vloži pripravljene zadnji del zajca, ki naj se med pečenjem pridno zaliva. Mlad zajec je v 30 do 40 minutah pečen. Ko je pečen, naj se mu odrežeta najprej nogi, hrbet se razdeli po sklepah na pet ali šest enakih delov, ki se zopet zložijo, kakor bi bil hrbet še cel, iz stegnen se izreže kost, meso se razreže na nekoliko delov in zopet zloži na kost, ki se pritisne na hrbet, tako da pride zajec v svoji prvotni obliki na mizo. K pečenemu zajcu daj različno solato, brusnice ali drugo vkuhana sadje. — 2. Zajec s smetanovo omako. Očiščeni

osoljeni in s slanino pretaknjeni del mladega zajca se dá na ponev, v kateri se je na surovem maslu ali v dobri masti dušila na kosčke zrezana čebula, zelena, peteršilj, korenje, poper, klinčki, timijan, lavorjev list in kosček limonove lupinice. Zajec se pusti v tem peči; med pečenjem se poliva z juho. Čez pol ure se zalije z gosto kislo smetano, pusti se še peči in se pridno zaliva. Ko je zajec pečen, se zreže na krožnik. Nanj se odcedi omaka. K zajcu s smetanovo omako so dobri makaroni, rezanci, cmoki in drugo podobno. Starejši zajec se da za dva dni v kvašo. Pri pečenju se poliva s kvašo, drugače se pripravi ravnatoko kakor mlad zajec. — 3. Zajec v obari. Prednji del zajca, srce, pljuča in jetra se navadno uporabljajo za obaro, ki se pripravlja na sledeči način: Meso zajca zreži in daj kuhat v vodo, kateri si prilila nekoliko kisa in pridala zrezane čebule, korenja, lavorjev list, celega popra, ingverja, limonovih lupinic in timijana. Napol kuhano meso deni v rumeno prežganje in zalij z juho, v kateri se je kuhalo meso. Prideni malo dobre kisle smetane.

Priprava zamaškov za zapiranje steklenic. Zamaškov nikdar ne kuhaj in ne pari. Kuhanje zamori stene stanic, zamašek izgubi svojo prožnost, postane sčasoma trd, se lomi in prepušča zrak. Preden zamaške rabiš, jih preberi; oni z rdečimi ali belimi lisami so iz nezrelega lesa in niso dobri za rabo; najboljši so zamaški iz dreves, ki so stara osemdeset do sto let. Prebrane zamaške deni v posodo z mrzlo vodo, jih pusti v njej en do en in pol dneva. Če ti ne preostaja toliko časa, jih daj za dve uri v toplo vodo, jih obteži, da ne plavajo po vrhu, potem jih preplakni še z mrzlo vodo. Čim dalje so v mrzli vodi, tem boljše. Ko se zamašek že stisne v stroj, s katerim zapiramo steklenice, ga vselej prej zbriši z gobo ali čisto, mehko krpo, potem šele zapri steklenico. Zamašeno steklenico vedno pcloži. Če je steklenica zaprta le z zamaškom in dalje časa leži, se zamašek izsuši, med stekle-

nico in zrakom nastanejo prazni prostorčki, v katere se naselijo plesnive glivice. Da to preprečimo, namočimo gornji del vratu steklenice v raztopljeno, ki smo jo naredili iz polovice parafina in polovice bučelnega voska. Voska vzamemo lahko samo tretjino, ker je dražji. Zapečatiti steklenice ni priporočljivo, ker pečatni vosek kaj rad razpoka.

Šivanje zaponk na temne obleke. Tu si lahko olajšaš delo in prihraniš merjenje, ako prišiješ najprvo zaponke z glavicami. Ko si jih prišila, namaži glavice s kredo, potem položi nanje drugi del blaga. Bele pičice ti kažejo, kam moraš priti ostalo zaponko, da se oba dela blaga lepo vležeta.

Kako je treba prati in likati zastore? Bele ali krembarvne zastore izpraši najprej dobro, potem jih zgani in jih namoči v mehki vodi. Čez par ur jih izplakni nalahno ter jih namoči v drugi vodi, kateri primešaj skodelico bencina. Sedaj zastore nalahno menčaj in jih izperi v nekaterih čistih vodah, dokler niso popolnoma čisti. Zastorov ne smeš dosti ovijati, ker se sicer strgajo, niti jih ne smeš kuhati, ker jih s tem poškoduješ. Skoraj suhe zastore škrobi v kuhanem gostem škrobu, izplakni jih nato v mrzli vodi ter jih obesi na primeren prostor, da se posušijo. Če hočeš, da se ti zastori nič ne raztegnejo, jih napni mokre v okvire, ki morajo biti nalašč zato napravljeni. Tudi zadošča, če privežeš primerno dolgo rjuho na kole ali na kako ravno ograjo ali na primerno dolge in široke deske; na to rjuho pritrdi z zaponkami zastor ravno po nitih za toliko časa, da se posuši. Če so bili zastori krembarvni in so izgubili v perilu svojo barvo, pridene škrobu, v katerem jih škrobiš, nekoliko okra ali kake druge rumene barve. Poizkušaj pa barvo prej na kaki drugi slični tkanini. Sploh daš lahko zastorom poljubno barvo; v prodajalnah za barve dobiš različne barve, s katerimi lahko barvaš zastore. Navadno dobiš zraven tudi navodilo, kako

je treba uporabljati vsako posamezno barvo. Zastore likaj na veliki mizi še nekoliko vlažne in narobe. Pazi pa, da jih ne razvlečeš. Potegni jih po niti, bolj na širjavo kot na daljavo.

Kdor hoče imeti debelo zéleno, naj ji pridno rahlja zemljo in naj jo zaliva z gnojnico. Gornje korenine se lahko odstranijo.

Kdaj naj se spravi zelena pod streho? S pospravljanjem zelene naj se prične, kakor hitro se vpognejo zunanji listi k tlom. Izkopljejo naj se rastline z lopato, korenin držeča se zemlja naj se odstrani, odstranijo naj se pa tudi spodnji listi in stranske korenine. Pustijo naj se le notranji listi ali takozvano srce, kajti, če se to odstrani, začne koren gniti. Tako očiščene rastline naj se nato dado v vlažen pesek v kaki kleti.

Bleda zelena (Bleichsellerie). Ta zelena ne napravi nobenih gomoljev, ampak se njena obledela peresna stebila uživajo surova s soljo kakor radič. Seje se in obdeluje kakor gomoljasta zelena. Sadike nasadi 30 do 50 cm vsaksebi, v 30 cm globoke in ravno tako široke jarke, ki so po 60 cm oddaljeni med seboj, in jih nato napolni 10 cm visoko z dobro preležanim gnojem. Med jarke se nasiplje iz teh izmetana zemlja. Poleti je potrebno prav pogosto zamakanje in pridno okopavanje. V poznem poletju in jeseni se prej izmetana zemlja približno do polovice zopet nasiplje v jarke in obsipa z njo sadike, tako da je srce še prosto in da ne pride prst med notranja peresca. To se prepreči s tem, da pri napolnjevanju jarkov s prstjo stebila z levo roko skupaj držiš. Čez nekaj časa iznova nasiplješ prsti v jarke, dokler ne porabiš vse zemlje. Ker je bledenje (beljenje) odvisno samo od tega, da odvzameš rastlini svetlobo in da se na ta način prepreči razvitje klorofila, dosežeš isti namen, če oviješ stebila s slamo ali s temnobarvnim papirjem. Vendar je pokrivanje z zemljo

najnavadnejše ravnanje. Beljenje traja tri do štiri tedne, nakar je mogoče sadike rabiti po potrebi. Odstranijo se zunanja, manj nežna peresna stebila. Ker je zelena občutljiva proti mrazu, se sadike za zimo izkopljejo in shranijo v temi v kleti ali v oboju.

Gomoljasta zelena (Knollensellerie). Seje se februarja in marca prav naredko in se nekoliko pokrije; seje se v polgorak gnojak in skrbeti se mora za redno vlažnost. Da ozeleni, rabi zelena tri do štiri tedne, vendar se ozeleinitev pospeši s tem, da se namoči seme 24 ur pred setvijo v mlačni vodi. Kmalu ko poženejo, se presadijo sadike v lončke ali gnojak, aprila do maja (za zimsko potrebo ne pred sredo maja), 40 cm vsaksebi v zrahljano, jeseni dobro pognojeno zemljo, pri čemer je treba paziti, da se ne vsadijo pregloboko. Ko so nastali gomolji, jim moraš, če hočeš doseči pri njih lepo, gladko obliko, odstraniti prst in jih oprostiti stranskih vlaknatih koreninic. Zemlja se takoj zopet napolni in napoji. Pogosto okopavanje in močno zalivanje, tudi z gnojnico, pospeši, da se gomolji razvijajo. Ti se jeseni presadijo v jame ali v klet. Na težki, sveže pognojeni zemlji dobiš res prav velike gomolje, toda ti so trdi in lesnati in manj dobri.

Ako hočeš imeti zgodnjo zelenjavo, kakor zelje, paradižnike itd., moraš začeti s sejanjem te zelenjave v zimske gredice meseca januarja. Zimske gredice naj se napravijo v najbolj solnčnem in zavetnem delu vrta. Obdati se morajo z lesenim obodom in pokriti s steklenimi okni.

Kako izgubi kisló zelje slab okus? Kisló zelje, ki do biva slab okus, zalivaj, kadar ga odzameš, z žganjem ter ga pokrij s suknom, namočenim v žganju. — Kisló zelje dobi izvrsten okus po vinskem kisu, če denes na dno zeljnate kadi 10—15 cm debelo plast vinskih tropin, ali bolje grozdja, ter plast pokriješ z zeljnatiimi vehami. Na to plast natlači zelja in ga dobro pokrij.

Zeljnaté glave se ohranijo do spomladi, če jih položiš na rušo tako, da je štor zgoraj in da se ne dotikajo druga druge.

Zemlja, ki se rabi za setev v loncih, naj se pred uporabo dobro prezračí. Najbolje je, če se razširi pod kako streho, kjer je obenem močan prepíh, in tam naj se pridno meša. S takim mešanjem se zemlja ne le nasíti zraka, ampak iz nje izginejo tudi kisline, ki so v nji. Ako ne spravimo teh kislin iz zemlje, ki se rabi za take setve, se napravi po vrhu setve zelena plast mahu, ki ovira mlade rastlinice v razvoju.

Čiščenje zlatnine in srebrnine. Prstani, zapestnice, verižice in razni nakiti iz zlata ali srebra se lepo očistijo na sledeči način: Nareži v toplo vodo nekoliko marziljskega ali beneškega mila. Položi v to milnico stvari, ki jih nameravaš očistiti, in pusti jih četré ure notri. Potem vzemi mehko krtačico in jih dobro izčisti. Ako so stvari zelo zaprašene in zamazane, prilij tej vodi par kapljíc salmíjaka in nekoliko nastrgane krede. Nikdar pa ne smeš rabiti za čiščenje dišečega mila, ki vsebuje dostikrat prav mnogo žveplenastih snovi, katere povzročajo, da postane zlatnina motna. Nato izplakni zlatnino še v mrzli vodi. Potem jo položi med dve platneni ruti ter previdno in skrbno zbríši in obesi ali položi k topli peči, da se popolnoma v vseh delih posuši. Od vlage motna zlatnina se da lepo očistiti tudi s čebulo, katera se prereže in ž njo obdrgne zlato. Namazano se pusti kakí dve uri, potem se pa zbríši z mehko volнено krpo ali z jelenovo kožico.

Kako obvaruješ zrcalo pred vodnimi kapljicami? Zrcalo pri umivalni mizi se večkrat poškopí, kadar se umivaš, z vodnimi kapljicami. Da to preprečiš, odreži kōs belega blaga za 15 cm daljšega kakor je zrcalo, zarobi ga, ako imaš čas, z luknjičastim robom, na dveh oglih pa napravi zanke. V zid na vsako stran ogledala pribíješ žebličke v istí visočini, v kateri se zrcalo poškopí. Na te

žebličke obesiš narejeno zaveso zvečer, ko pripraviš vodo za umivanje. Zelo lična je zavesa, ako ji všiješ okraske z barvano prejo.

Žabe račja hrana. Mlade race so na meso posebno požrešne. Ko lovimo žabe radi skokov, ne smemo zavreči ostalega dela, temveč ga razkosajmo in ga dajmo racam. Tudi kokoši ga rade jedo, toda tem ga ne smemo dajati preveč, ker ne bi bila potem jajca tako okusna. Race žro jako rade razkosano žabje meso.

Žebelj ravno in pravilno zabiti v steno ne razume vsaka gospodinja, zato kaj rada prepusti to opravilo moškim rokam. Ker pa teh ni vedno na razpolago, ustrežem mogoče z naslednjimi navodili. Če hočeš zabiti žebelj za kako podobo ali kaj drugega trdno v zid, poizkusi najprvo s prav tankim žebličkom, ker z debelim silno pokvariš zid. Če se žebliček zakrivi, je to znamenje, da si zadela na kamen ali opeko. Treba je torej poskusiti na drugem mestu, in to tako dolgo, da se dobi mesto med opeko ali med kamenjem. Tanek žebliček ne krha zidu in male luknjice ne kazijo zidu. Ko si našla mesto, vtakni žebelj v kosček mila in ga s prav krepkimi udarci zabij v zid. Vsled mila, ki se drži žablja, gre zadnji veliko hitreje v zid. Tudi pri žeblijh, ki jih hočeš zabiti v les, lahko rabiš navedeno preprosto sredstvo, ki ti olajša delo. Če se zid rad kruši, tako da postane luknja prevelika, ovij žebelj z vato, pomoči jo v dekstrin ali sindetikon (neke vrste klej, s katerim sesavimo razbito porcelanasto posodo; kupi se v drogeriji), potisni tako pripravljen žebelj kolikor mogoče globoko v luknjo, in ko se klej posuši, stoji žebelj trdno v zidu.

Žeblje ali razne železne klíne obvarujemo rje. V mislih imamo one žeblje in železne klíne, ki jih rabimo na prostem za sušenje perila. Te žeblje obvarujemo rje, ako jih razbelimó in močno razbeljene pomočimo v mrzlo laneno olje.

Nadevan želodec. I. Skuhaj dva suha in en svež svinjski jezik, dva uhlja, kosček lica in nekoliko spodnje čeljusti. Zreži vse na štirioglate kosčke, uhlja pa na rezance, osoli, prideni popra in dobro premešaj. Z zmesjo natlači želodec in prilij vanj nekoliko juhe, v kateri so se kuhali uhlji. Želodec zašij, ga zavij v čisto belo krpo, zopet zašij, na koncih zaveži in ga kuhaj v vodi, kateri si prilila polovico belega vina. Vre naj dobro uro, tako da leži in da ne stoji v loncu. Ko je kuhan, odstavi lonec in ga pusti v tekočini shladiti. Nato ga deni v stiskalnico med dve deski, na kateri položi kako utež. Uživa se s kisom in oljem. — II. Skuhaj mehko dva kilograma dobro osnažene prašičje glave, bolj od rilca, in posebej pol kilograma prekajenega jezika. Zreži glavo in olupljeni jezik na kocke, hrustanec in kar je mehkega pa na rezance; potem zreži drobno čebulo na kolesčke, prideni soli in popra ter deni vse v kozo in prav dobro premešaj ter postavi na štedilnik, da se malo pogreje. S to zmesjo napolni dobro opran prašičev želodec, ga zalij in kuhaj v slani vodi, ki si ji pridala lavorjev listič, malo limonove lupine in kisa, dve uri. Med tem časom ga enkrat obrni. Potem ga vzemi iz vode, obteži ga med dvema deskama in ga pusti tako en dan. Nato ga razreži na zrezke in ga daj z oljem in jesihom na mizo.

C. Nasveti za domače zdravljenje.

Zdravje je podlaga našega življenja, ono nam daje veselje in moč do dela in nam prinaša srečo. Zato je zdravje veliko bolj dragoceno nego vsako bogastvo, in zato je tudi vsakega človeka dolžnost, da skrbi za svoje zdravje. Ako izpolni človek to svojo dolžnost, ne koristi

samo sebi, ampak tudi splošnemu življenju, svojemu rodu, državi, celemu človeštvu. Zakaj na zemlji raste in živi samo zdravje in moč in samo tisti narod je velik in mogočen, ki ima zdrave državljane. Vse to pa se lahko doseže, če vsak posameznik skrbi za svoje zdravje in ga neгуje. — Potrebo po zdravju čuti vsak, tako duševno manj nadarjen človek kakor visok izobraženec — in vendar: neprestano se greši proti temu! Le malo jih je, ki vprašajo, kaj jim škoduje in zakaj jim škoduje ta ali ona stvar. V splošnem pa se večina ljudi briga za svoje zdravje šele tedaj, ko se je nesreča že pripetila in ko so primorani skrbeti za zdravje in vprašati zdravnika za svet. Že star pregovor pravi, da je stokrat laže bolezní se varovati, kakor pa jo ozdraviti; toda vkljub temu se zanima večina ljudi rajši za vsakovrstna zdravilna sredstva, kakor pa da bi imela skrb za pogoje zdravja svojega telesa, ki mu grozi na vseh krajih nevarnost. Če hočemo prejadrti morje življenja, moramo poznati predvsem ladjo, ki nas nosi, vedeti moramo, če je ta ladja dovolj močna, da kljubuje raznim viharjem, in če se zna in če se more ogniti peščenim skalam v morju. Poleg tega pa moramo tudi znati ladjo sami voditi, da se ne pripeti nesreča!

1. Svetloba.

Kakor uspeva rastlina samo tam, kjer jo obsevajo solnčni žarki, tako uspeva tudi človek samo tam, kjer sije solnce. Zakaj solnce je naša prva luč, ki nam daje svetlobo in gorkoto, solnce je prvi in zadnji vzrok vseh izprememb, ono je pramoč in prava življenjska sila. Vsi nižji organizmi ne potrebujejo svetlobe, in če jo sprejmejo, morajo poginiti. To je dokazala bakterijologija. In zato je svetloba najmočnejše, najcenejše in najbolj gotovo sredstvo proti bakterijam, ki hočejo uničiti naše življenje. Danes vemo, da

ima cela vrsta bolezni svoj postanek v bakterijah in v podobnih deloma rastlinskih, deloma živalskih v temi uspevajočih bitjih. Zato mora veljati za življenjsko navodilo stavek: kjer je svetloba in kjer je solnce, tam ni boleznin in če se pojavi, tudi kmalu izgine. Ali pa: kamor ne pride solnce, tja pride zdravnik. — Poleg indirektnih vplivov na človeško zdravje ima svetloba tudi veliko direktnih. Tako je znanstveno dokazano, da otroci poleti bolj rastejo nego pozimi, ker so poleti dnevi daljši in ker more svetloba poleti dalje časa učinkovati s svojo oživljajočo močjo. Resnica je tudi, da svetloba oziroma solnce vpliva na notranje življenje človekovo in da mu daje veselje do dela in notranjo zadovoljnost. Več dni dežja ali več dni z oblaki prepreženega neba in megle silno slabo učinkuje na naše živce; ko pa se pokaže prvi zlati solnčni žarek skozi zamazane oblake, hej, kako veselo postane srce, kako se nam nasmeje obraz! — Toda ljudje se ne brigajo dosti za svetlobo in za solnce. In to je napak. V prvi vrsti bi moral vsak posameznik skrbeti, da pride kolikor največ svetlobe in solnca v njegovo stanovanje. Kako prijetno je stanovati v takem prostoru! Tudi sobe, kjer človek dela, morajo biti svetle, že zato, da oči ne trpijo. Vsak dan pojdi na sprehod, in sicer v take kraje, kjer sije solnce in ne vedno v parke, v temne gozdove in na promenado.

2. Zrak in dihanje.

K skrbi za zdravje našega telesa spada posebno skrb za organe, s katerimi dihamo. Ti organi niso samo pljuča in vrata do njih: goltanec, sapniki itd., ampak tudi cela zunanja koža, skozi katero dihamo. Zato govorimo vedno o dihanju s pljuči in o dihanju skozi kožo. Vsi ti organi morajo biti zdravi in zavarovani pred nevarnostmi. Ravno tako zdrava pa mora biti tudi redilna snov teh organov, namreč zrak. Če se greši v tem ali onem oziru glede zraka,

se ne dá to v marsikakem slučaju niti popraviti: zdravje je načeto, ima rano, ki postaja večja in večja in se ne dá zaceliti. — Že v zgodnjih otroških letih je treba posvetiti največjo skrb organom za dihanje, posebno že zato, da se lahko razvije prsni koš. Otroci, ki jih starši ali služkinje preveč nosijo po rokah in jih oblačijo v tesna oblačila, ne bodo nikdar tako zdravi kakor oni otroci, ki začno sami tekati okrog, kakor hitro jih nosijo noge. Tudi tisti otroci ne bodo nikdar prav zdravi, ki nosijo v deških, oziroma dekliških letih naramnice in stezalnike in ki morajo stano-vati v zaduhlih, slabo prezračenih sobah. Če otroci, ki so še v plenicah, kričijo na vse grlo, je to dobro znamenje — če ne prihaja krik vsled kake bolečine seveda — zakaj s tem, da otrok kriči, se mu širijo prsa. — Dihanju samemu se mora posvetiti velika pozornost. Dihaj skozi nos in imej pri tem usta zaprta. Tako se mrzli zrak, ki gre v pljuča, na svojem potu skozi nos ogreje in na nosnih dla-čicah očisti. Dihati je treba globoko, da se pljuča raz-širijo in da se razširi obenem tudi prsni koš. Razume se, da je tako dihanje umestno samo tam, kjer je čist zrak. Zatorej poslušaj ta svet: pojdi večkrat v prirodo, hodi zravnán, prsi ven, trebuh noter, usta zaprta in dihaj počasi in globoko. Kdor bo delal te vaje samo kakih štiri-najst dni z energijo, se bo kmalu temu privadil in bo delal še naprej. Kmalu bo čutil, kako mu te vaje dobro denejo in ne bo jih več opustil. Telovadba, plavanje, sankanje, drsanje je za razvoj mladega telesa silno potrebno in pri-poročljivo. Istotako je treba otroke v zgodnji mladosti na-vaditi, da si umivajo vrat in prsa z mrzlo vodo. Taki otroci postanejo krepki in močni, veselje staršev. Vrat naj bo vedno prost in nikdar zavít, ker zavijanje vratu z mehкими, volnenimi rutami je zelo škodljivo. Vrat se namreč s tem omehkuži, in kjer je mehkužnost, tam je tudi bolezen. Sicer so se ti nauki dajali že bogve kolikokrat, toda iz-kušnja kaže, da se je premalo nanje oziralo. — Slednjíč

je treba tudi paziti na to, da ne izpremeniš zraka prehitro in brez pripravne obleke. Če greš v eni in isti obleki iz tople sobe na mrzel zrak, se boš prehladil. Ravnotako narobe. Izpremema podnebja in izpremema letnih časov zahtevata tudi izpremembo obleke.

3. Skrbimo za zdrava stanovanja.

Prebivanje v tesnih, nizkih in vlažnih prostorih je spravilo že na tisoče in tisoče ljudi prezgodaj v krtovo deželo. To opazujemo posebno lahko po večjih mestih, kjer so ljudje gosto naseljeni. Pa tudi na deželi se kaže, kako škodljivo vplivajo slaba stanovanja na človeško zdravje. In če ne bi kmetovalec preživel večine letnega časa zunaj na planem na svežem zraku, bi zdravstveno stanje na deželi ne bilo tako ugodno, kakor je sedaj, in bi ljudje gotovo veliko bolj bolehal, če pomislimo, v kako nezdravih prostorih morajo prebivati. — Zakaj so po naših kmečkih hišah in kočah stanovanja tako nezdrava? Zato, ker so premalo zračna in za število ljudi, ki v njih prebivajo, dosti pretesna in prenizka, zlasti pa še, če so zadržana in vlažna. — Svež zrak je za zdravo življenje še bolj potreben kakor hrana, in kjer ga ni, tam tudi hrana človeku ne tekne. Ljudje, ki prebivajo v prostorih, kjer je sprijen zrak, so bledi in bolehn, četudi imajo dovolj živeža. — Kako pa se zrak spridi? Zrak se spridi vselej, če mora človek dihati v zaprtih prostorih. Z dihanjem se porabi sveži zrak, na njegovo mesto pa prihajajo iz pljuč škodljivi plini, s katerimi se človek tudi lahko zaduši, če bi se okrog njega nabrali v večji meri in bi jih moral dalje časa vdihavati. To se je v prejšnjih časih tudi večkrat zgodilo, ko so še zapirali ljudi za smrtno kazen v tako tesne ječe, da so se v njih stoje zadušili. — Uživajmo torej v polni meri vsaj to dobroto, ki nam jo narava zastonj ponuja! Naša stanovanja dajmo torej pridno zračiti, t. j.

odpirati okna, da more sveži zrak prihajati v sobo, pokvarjeni pa odhajati. — Prezračenje stanovanja mora imeti na skrbi gospodinja. Ker se zrak čez noč najbolj spridi, naj se odpirajo okna zjutraj, ko vstanemo, pa tudi večkrat čez dan, posebno pa še po kosilu, po južini in večerji. Na večer moramo stanovanja dobro prezračiti, preden ležemo k počitku. V poletnem času je prav, če puščamo okna tudi čez noč odprta. — Pa tudi pozimi moramo skrbeti za sveži zrak v naših stanovanjih s tem, da jih po potrebi zračimo. V zimskem času je zrak v kmetskih hišah še bolj pokvarjen kakor poleti, ker tišči vse okoli gorke peči in prebije družina večjidel dneva v hiši. Zrak se raditega še veliko bolj spridi. — Za sveži zrak skrbimo tudi s tem, da smo snažni in ne trpimo v hiši ničesar, kar ne spada vanjo. Pri nas grešimo veliko v tem oziru, ker puščamo v hišo praseta, kuretnino, pse itd. Ne, da se je zaradi take malomarnosti pripetila že večkrat kaka nesreča, te živali tudi onesnažijo hišo in spridijo v nji zrak. — Hiša mora biti prosta vse nesnage, vseh odpadkov, jedi in smeti. — Posebno škodljiva je v hiši vlažnost, ker povzroči raznovrstne bolezni pri otrocih in odrastlih, na katerih morajo trpeti ves čas svojega življenja. — Za stanovanja si izberimo torej najbolj prostrane in suhe izbe, ki jih moramo pridno zračiti, če si nočemo kratiti ljubega zdravja.

4. H r a n a.

Prehrana človeka ima namen, porabljene snovi in moči oživiti, zakaj človeško telo se nahaja v neprestani izmenjavi, v rednem gibanju vseh svojih delov; pri tem pa se porabita snov in moč. Kakor so živila različna, tako je različna tudi prehrana; ona je odvisna od vrste in načina pripravljavanja (surova, kuhana, pečena itd.). Izmenjava jedil tudi ni brez vpliva. Živali žro brez pomisleka in izbero vse, kar spada k njih prehrani, toda če boš dal

n. pr. prašičem kakšno jed, ki ni ustvarjena za njegovo naravo, jo bo »pametno« pustil in se je ne bo dotaknil. On žre, recimo, kuhan, stolčen krompir, toda suho ali kuhano seno bo pustil. Človek pa se nahaja v tem oziru, žalibog, pod živaljo, kljub svoji pameti in razumu! Mi ljudje jemo v splošnem 1. veliko preveč, 2. prepogosto, 3. gledamo v prvi vrsti na to, da nam diši in ne na to, če je jed zdrava in če ne škoduje. Ne smemo se potem čuditi, da je večina ljudi bolna na želodcu. In če je bolan želodec, potem je bolan cel človek. Če hočemo soditi, kakšna živila so za človeško zdravje prava, moramo preiskati 1. kakšne redilne snovi človek sploh potrebuje in 2. v katerih živilih se nahajajo potrebne redilne snovi. V tretji vrsti pride vpoštev tudi vprašanje, katera živila z redilnimi snovmi so najcenejša. Najvažnejša redilna snov, ki jo človek potrebuje, je beljakovina. Beljakovina se nahaja v manjši ali večji množini v vseh živalskih in rastlinskih živilih. Beljakovino potrebujejo vsi človeški organi in nobeden izmed njih ni brez nje. Ona dela kri, sesa vase kisik in ga oddaja s krvjo vsem organom. Pri tvoritvi mišic je beljakovina najvažnejši del, in ker so mišice takorekoč naša moč, je beljakovina prvi faktor, ki se mora vpoštevati pri prehrani. — Druga redilna snov je mast. Ona obstoji iz ogljika in vode in se v tankih črevesih s pomočjo žolča in predvsem kisika vdihanega zraka kemično razredči. Mast učinkuje torej v telesu ravnotako kakor olje v svetilki. Ona dela gorkoto in s to življenjsko moč. — Tretja, neobhodno potrebna redilna snov so ogljikovi hidrati, predvsem sladkor. Tudi ti delajo gorkoto telesu, kakor mast. — Zelo važne so redilne soli, ki so ravnotako potrebne telesu kakor prej navedene redilne snovi. Redilne soli so na primer spojine s kalcijem, kalijem, natrijem in železom. Te potrebuje človek v letih razvoja najbolj. Otrok, ki bo jedel hrano, v kateri je premalo železa, bo postal bledečen in

njegova kri bo zanič. Če dobi otrok hrano, ki vsebuje premalo kalcijevih soli, bo dobil angleško bolezen (rachitis), ker mu primanjkuje sredstev za tvorjenje kosti. Ta sredstva pa imajo v sebi ravno kalcijeve soli. — Slednjič moramo omeniti še v o d o. Tudi ta je neobhodno potrebna pri tvoritvi krvi, sokov in celo organov. — Če vzamemo povprečno merilo, potrebuje normalen, odrasel človek vsak dan 110 gramov beljakovine, 60 gramov masti, 500 gramov ogljikovih hidratov. Treba je torej jesti taka živila, ki vsebujejo največ beljakovine, masti, ogljikovih hidratov, redilnih soli. Največ vredna jed je m l e k o, za tem pride s i r, nato stročnina ali sočivje.

Apno ali smet v očesu. Ni je hujše bolečine za oko, kakor je ona, ako pade vanj kosček apna, kar se pogosto zgodi zidarjem in onim, ki belijo hiše. Izpiranje očesa z mrzlo ali gorko vodo bi bolečine le povečalo namesto zmanjšalo. Zato izpiraj ranjeno oko z vodo, v kateri je raztopljenega precej sladkorja. Apno se namreč rado spaja s sladkorjem in postaja za oko neškodljivo. — Smet, ki ti je padla v oko, lahko odstraniš, če potegneš gornjo trepalnico čez spodnjo ali če spodnjo trepalnico držiš s prstoma in z gornjo utripaš. Pomaga tudi, če kaneš par kapljic čistega oljčnega olja v oko. — Očesa, v katero je padla smet, nikdar ne drgni.

Kako narediš arnikovo tinkturo? Arnikovo tinkturo narediš, če naliješ na 10 delov arnikovih cvetov, 30 delov arnikovih listov in 60 delov arnikovih korenin 500 delov 68% rženega alkohola, pustiš zmes tri dni stati ter jo nato izprešaš.

Kako ustaviš bljuvanje. Preveliko bljuvanje ustaviš z mrzlim obkladkom. V mrzli vodi namočen robec nekoliko ožmi ter ga priveži okoli vratu.

Če te bode. Vzemi vode in lanenega olja, vsakega polovico in zavri, omoči ruto v tisto in jo položi na mesto, kjer te bode.

Bradavice. 1. Precejšen del hrastove skorje razreži na zelo majhne kosce in jo kuhaj dolgo časa v vodi. S to kašo se umije vsak dan parkrat bradavica, ki tekom osmih dni izgine, da se niti ne pozna, kje je bila. — 2. Bradavice odstranjujejo tudi limonov sok in jesihova kislina. Ploščica razrezane limone se naveže na bradavico ter se obveza vsakih šest ur premeni. — Enako dobra je tudi Thuia-tinktura.

Brazgotine odstraniš, če jih nadrgneš večkrat z mešanico 15 gramov boraksa, 1 gram salicilne kisline, 12 gramov glicerina in 150 gramov rožne vode.

Če se ti dela bula v grlu, napravi prilepek iz moškega urednjaka in lastovičnega gnezda, kar skupaj zmešano z mlekom popari. To si obveži za 24 ur na vrat.

Cinkovo mazilo. Cinkovo mazilo za obveze narediš z mešanjem enega dela cinkovega oksida in devetih delov čiste svinjske masti.

Čaji proti raznim boleznim. 1. Čaj lipovega cvetja je izvrsten, da se izpotiš. — 2. Čaj iz brinja je znan kot izborno sredstvo za čiščenje krvi. — 3. Čaj šipka (divje vrtnice) ravnotako. — 4. Skuhani listi breze so dober čaj proti revmatizmu in kroničnim izpuščajem na koži. Tudi kopelji so izvrstne. — 5. Čaj iz otrobov se rabi pogosto pri prehladu, mrzlici in proti notranjim bolečinam v udih. Vzemi polno pest pšeničnih otrobov na poldrug liter vode. — 6. Čaj detelje. Vzemi je 60 gramov na en liter vode in jo skuhaj. Pomaga proti oslovskemu kašlju. — 7. Čaj iz orehovitih listov je jako dobro in znano sredstvo proti bramorjem (škrofljem). — 8. Ako se hočeš dobro izpotiti, pij čaj bezgovega cvetja. Ta čaj pozdravi prehlad, prsni katar, ustavi kašelj in prežene nahod. — 9. Čaj zdrobljenega želoda pomaga onim, ki imajo bramorje. — 10. Čaj baldrijanovih korenin je posebno dober za glavobol, ki prihaja vsled nervoznosti, in je jako priporočljivo sredstvo proti

želodčnim krčem, koliki in nespečnosti. 15 gramov korenine na 200 gramov vode.

Ako ti gnijejo čeljusti. Napravi mazilo iz srebrnega glaja (Silberglätte), svinčene beli in voska, kar vse troje skupaj skuhaj na lanenem olju. S tem namaži prileppek, ki ga pritisni na gnojno rano, katera se bo takoj zacelila.

Črv. Če čutiš kljuvanje v prstu, vtakni hitro prst za deset minut v kafrn špirit, obriši prst in ga nato pomoči v kafrno olje, dokler ne mine kljuvanje. — Dobro je tudi, če močiš prst v slan krop. — Jako dobro sredstvo proti črvu je tudi terpentin.

Davica (Croup) je izmed najnevarnejših otroških bolezni. Spoznaš jo na kratkem, lajanju podobnem kašlju. Najvažnejše sredstvo je smolnata in terpentinova sopara. Zmes deni v ploščnato posodo in zažgi. Soba se napolni z gostim dimom, ki ga bolnik poželjivo in z dobrim uspehom vdihava. Pri prvih znakih davice priredi toplo nožno kopel in nato grgljanje s slezovim obarkom (Malvenabsud) ali raztopino 10 gramov galuna v 200 gramih vode. Če je vnetje že zelo razvito, pokladaj bolniku v usta kosčke ledu ter mu naveži okrog vratu leden obkladek ali na spodnjo stran vratu obkladek gorkega gorčičnega testa.

Kako je treba dihati? Dihati je treba vedno skozi nos ter imeti pri tem usta zaprta. Zrak, ki ga dihaš skozi nos, napravi daljšo pot, kakor oni, ki ga dihaš skozi usta, ter pride v pljuča gorkejši, kar je velike važnosti posebno pozimi, ker nas varuje prehlajenja. Poleg tega se zrak na nosnih dlačicah očisti prahu ter raznih zdravju škodljivih gliv. Večkrat na dan dihaj tudi nekolikokrat prav globoko, da se pljuča razširijo. Pri hoji navkreber dihaj polagoma in skozi nos, da se manj utrudiš in zdravju ne škoduješ.

Divje meso. Če ti raste divje meso, potrosi nanj prah iz korenine navadne borovnice. — Divje meso preženeš tudi, če deneš nanj ribano čebulo in olje. — Posušeni

dresnovi listi, če jih zmelješ v prah in s tem prahom potreseš divje meso, so jako dobro sredstvo proti imenovani bolezni. — Pepel s smodke potresi na divje meso, je prav dobro zdravilo.

Sredstvo proti driski. Skodelico čokolade skuhaj na dobrem črnem vinu, ne da bi prilil mleka ali vode. Ta pijača krepi želodec ter se pije zjutraj na tešče. Ako prva skodelica ne odpravi bolezni, vzemi prihodnje jutro drugo, tretje po navadi ni več treba. — Dobra sredstva so tudi borovnice, suhe hruške in druge reči, ki imajo v sebi tanina. — Ali: Pij tešč skodelico močnega mlačnega ruskega čaja brez sladkorja.

Neprijeten duh iz ust. Vzrok je lahko različen. Če prihaja neprijeten duh vsled votlega zoba, izderi zob ali ga daj plombirati. Če vonj ne prihaja od votlega zoba ali med zobmi gnijočih ostankov jedil, ravnaj sledeče: a) Pij vsak dan čašo čaja poprove mete in žajblja. Ali: b) V lekarni naj napravijo zmes po 5 gramov dvokislega natrija (natrium bicarbonicum), salicilne kisline in saharina v 150 gramih vinskega cveta. Od te zmesi deni kavno žličico v kozarec vode in si izpiraj z njo večkrat na dan usta. — Dobro je tudi, če vzameš 2—3krat na teden zvečer, preden greš spat, žlico v fin prah zdrobljenega oglja z vodo.

Za fistelj. Napravi lug iz brezovega pepela in zmivaj na dan po parkrat rano. Drug način: Napravi prilepek iz ovsene moke in lovorjevega olja ter ga obvezuj na fistelj. — Dobro je tudi čmerikov sok kapati v rano. Ali: Posuši kozje repice, jo stolci in potresi večkrat fistelj (fistelj je rana, ki se neče zaceliti) s tisto štupo.

Garje. Kuhaj žajblja, rožmarina, rmana, preslico, brinjeh in jagod, trpotca, koprive, pelina, sv. Janeza rože in zlatega grmička (tavžentrože). Vzemi vsakega enako in pij po dve čaši na dan in si izpiraj obenem tudi telo s čajem. Garje bodo hitro izginile. — Izpiraj telo s kameličnim čajem. — Pij želodovo kavo in se koplji v zavrelci hrasto-

vega lubja. — Skuhaj žajblja na vinskem jesihu in izpiraj z njim večkrat usta.

Če se komu vrti v glavi. Na razbeljeno železo vlij jesiha in se kadi s tistim. Če kadiš, puhaj skozi nos. To zdravilo je baje še najboljše.

Glavobol. Marsikomu glavobol takoj preneha, če drži nekaj minut malo soli na jeziku ter nato popije kozarec vode. — Dobro sredstvo je limonov sok. Enaka dela limonovega soka in vode osladi s sladkorjem in pij. To ponovi 2—3krat na dan ali pij sok cele limone v skodelici vroče črne kave. — Pri živčnem glavobolu so dobri obkladki z jesihom, zmešanim z nekoliko medu.

Za gliste. 1. Vzemi 6 dkg pelina, 1 dkg sežganega jelenovega rogu in nekoliko zajčjega žolča. Vse to zmešaj z medom in napravi prilepek na trebuh. To je najboljše zdravilo za otroke. — 2. Skuhaj na jesihu česna in prideni nekaj medu; to pomori vse gliste. — 3. Štupo iz kuhanih in stolčenih ali pa zmletih praprotnih korenin zmešaj z vinom in medom in jo zaužij. — 4. Uživaj seme od mete. — 5. Dobro je tudi uživati piljenje jelenovega rogu na mleku.

Golša ali krof. 1. Stolci tri žlice kandisa, primešaj potem prah trem žlicam prahu morske gobe in žlici stolčenih zarumenelih jajčnih lupin, presej vse skupaj skozi sito in vzemi po noževi konici zjutraj na tešče in zvečer, kadar greš spat. Navadno izgine golša že čez osem dni. Če ne izgine, ponavljaj iznova. — 2. Namочи ruto v močno zavrelico hrastove skorje, pokrij s to ruto vrat in deni čez obkladek še suho volneno ruto. To večkrat ponavljaj in golša bo izgnila.

Gorčica kot strup. Ako ješ večjo množino gorčice (Senf), se pojavijo znaki zastrupljenja. Bodi torej previden.

Grgljanje dece. Deco je treba zgodaj privaditi grgljanju. Grgljanje je koristno, ker krepi sluznice in raditega zabranjuje nekatere bolezni. Če otroci ne znajo grgljati, jih moraš učiti že bolne.

Dobro sredstvo proti grži je jerebika. Jerebiko skuhaj na vodi in vzemi trikrat do štirikrat na dan po malo žličko. To sredstvo se na deželi pogostoma rabi in je res izdatno.

Sredstvo proti grži telet. Hrastovo skorjo drobno razreži in dobro prekuhaj. To vodo daj teletu v slučaju bolezní štirikrat na dan po pol litra brez mleka. Vodo dajaj več dni zaporedoma. Vlivaj jo počasi in previdno iz steklenice v gobec. — Prav izvrstna je tudi sledeča pijača: 1 žlico galuna, 5 žlic drobno razrezane hrastove skorje in 2 pesti poprove mete skuhaj na dober četrť litra vode, precedi in prilij četrť litra lanenega olja. Pred uporabo zmes dobro premešaj. Daj na tri ure po četrť litra.

Histerija. To-le bolezen imajo kaj rade ženske. Žalostne so in pobite in iz pobitosti nastane sitnost in nezadovoljnost z življenjem. Vsaka stvar jih razkači do najvišje mere, nič jim ni všeč. Svět je ta-le; uživaj trikrat na dan po dvanajst kapelj tinkture, napravljene iz krvmočnice (babji zob smrdljivi) in žalost, pobitost in sitnost bodo izginile kar najhitreje.

Kako ozdraviš hripavost in kašelj? Hripavost in kašelj uspešno zdraviš, če piješ limonov sok. Draženje h kašlju skoraj preneha in moreš mirno spati. — Zanesljivo sredstvo proti hripavosti je grgranje z razredčenim vodenim dvokisom (Wasserstoffsperoxyd) in mentolovimi drožji, ki se polagoma raztajajo v ustih.

Pogoltno iglo in podobne predmete navadno odvaja blato, če uživaš nekaj dni mnogo črnega kruha, kuhanega krompirja in kislega zelja, piješ malo ali nič ter se ogibaš mehkih jedi.

Influenca. Pri influenci je glavno potenje; pij zelo vroč čaj iz enakih delov lipovega cvetja, bezgovega cvetja in kamilic ter se v postelji dobro pregrej.

Izguba jezika (govorjenja). Večkrat se zgodi, da zadene človeka mrtvoud na jezik. Pij dvakrat na dan po

žlici iz žajblja žgane vode. — Jako dobro sredstvo proti izgubi jezika je kačnikova tinktura, ki jo napravi tako: pol soka kačnikove korenine in pol žganja in tinktura je gotova. Vzemi tri do pet kapelj dvakrat na dan.

Ječmen na očesu. a) Naredi mazilo iz 33 gramov neslanega sirovega masla, 33 gramov belega lilijnega olja in enega beljaka. Namaži nekoliko mazila na čisto platneno krpico ter jo priveži čez noč na ječmen. — b) Kosček zemlje skučaj na mleku v kašo in prideni nekoliko medu. Mazilo naveži, kakor gornje, na ječmen. Ko je ječmen »zrel«, ga iztisni in prelepi z angleškim obližem.

Vroča jedila. Vroče jesti ni dobro. Zobje in želodec so pri tem v veliki nevarnosti, posebno če hitro požiraš. Hrano moreš dobro in pravilno prebaviti le, če jo dobro prežvečiš in pomešaš s slino, ki prebavljanje ugodno pospešuje.

O škodljivosti jesiha. Ali jesihi škoduje? Velike važnosti je vprašanje, če je jesihi, ki ga v našem gospodinjstvu mnogo rabimo, zdravju škodljiv. Uživan v majhnih količinah dober vinski jesihi ni škodljiv, ker pospešuje prebavljanje. Če pa uživamo preveč jesiha, škoduje telesu, ker kvari kri. Jesihi namreč uničuje v krvi mala rdeča telesca, ki so za življenje največje važnosti. Raditega večkrat opažamo, da so ljudje, ki uživajo preveč jesiha, blede. Posebno velja to za nekatere žene in otroke, ki z veliko slastjo uživajo velike količine jesiha.

Za pljučno jetiko. Skučaj na vinu štrkovca in pij vino. Iznebil se boš vse gnilobe iz pljuč. — Skučaj mire na vinu; tudi pomaža, če piješ tisto vino. — Vzemi 3 dkg gorčice (ženofa) limbergarja in pij vino. — Korenine živih kopriv skučaj na vinu in pij.

Ako se komu vnamejo jetra. Stolci prav drobno makovega semena, zmešaj ga z medom, kateremu prideni nekaj rožnega olja. Napravi si prilepek na prsi.

Jeza. Da jeza škoduje zdravju, je že stara, znana stvar in vendar se ljudje vkljub temu jeze, kakor bi šlo za stavo. Sredstvo proti učinkom jeze: vzemi dve žlici magnezije na melisnem čaju in pojdi za par ur na sprehod.

Vrednost juhe. Mnogi starši so trdno prepričani o hranilni vrednosti juhe, s katero hočejo okrepiti bolehalo deco. Dr. Paczkowski trdi, da je tako mnenje nepravilo. Znano dejstvo je, da so kalijeve soli strup za srce, ker zmanjšujejo njegovo delovanje. Goveja juha pa ima ravno mnogo kalijevih soli, od katerih dobi oni pikantni okus. To naj bi si starši zapomnili.

Prva pomoč pri kačjem piku. Že od nekdaj znano sredstvo je uživanje alkohola, kakor rum, konjak, žganje itd. V takem slučaju ne škoduje, če se tudi upijaniš. Dobra je parna kopel, da se prepotiš. Rano moraš takoj izsesati, kar smeš storiti le z zdravimi usti, izsesano izpljuniti. Dobro je dotično mesto podvezati, da omejiš razširjenje strupa v krvi potom toka (cirkulacije), podvezo odstrani po štirih urah, da ne pride do vnetja. Najboljše sredstvo pa je rano izžgati. — Drgnjenje s salmijakom preganja kačji strup, zato priporočajo v krajih, kjer je mnogo kač, nositi seboj stekleničico salmijaka. Novejše sredstvo proti kačjemu strupu je sršenov strup, ki ga kaneš na upičeno mesto. Najzanesljivejše sredstvo proti kačjemu strupu pa je dr. Riehlov preparat. Sestoji iz pastil očiščenega klorovega apna ter je opremljen z brizgalnico in steklenico, v kateri se tableta raztopi. 20—25 tablet stane 12 kron.

Sredstvo proti kačjemu piku. Profesor Calmette je našel proti kačjemu strupu jako preprosto sredstvo, ki ima gotov uspeh. To sredstvo je raztopina klorovega apna. Klorovo apno popolnoma uniči strup, raztopino pa je treba vbrizgati okoli rane za kožo. To sredstvo je obenem popolnoma neškodljivo za človeško ali živalsko telo. Kogar je upičila kača, naj preveže upičen del telesa nad rano, da

se strup ne širi, in naj si dá čimprej vbrizgati omenjeno sredstvo, ki se dobi v lekarni.

Ako ima kdo kamen. Napravi iz čmerike in česna žgano vodo, tisto večkrat pij, pa ti bo pregnala kamen. — Žgana voda iz trave »volovski jezik« ima tudi veliko moč za odpravo kamna. — Posuši lisičje krvi, stolci jo v štupo in jo po štiri noževe konice hkrati uživaj.

Sredstvo proti oslovskemu kašlju. Mešaj 15 gramov sirupa iz murv in 45 gramov glicerina. Mešanici prideni 32 kapljic bencina in 10 kapljic olja poprove mete. Ko je sredstvo gotovo, je večkrat dobro pretresi, da se dobro zmeša. Jemlji vsake dve uri kavno žlico. Za male otroke vmešaj toliko manj bencina, da ga pride na vsako žlico le 2—3 kapljice. — Izvrstno vpliva prememba zraka in sploh svež, čist zrak. — Kot zanesljivo olajševalno sredstvo označujejo naslednje postopanje. Belo čebulo speci v žerjavici, odstrani sežgane zunanje liste ter nanosi vročo kašo čebule na platneno krpo, katero prilepi zelo vročo na srčno jamico ali na želodec tako, da leži kaša na koži. Ko se obkladek shladi, je neporaben ter ga odstrani. V lažjih slučajih ponovi obkladek petkrat na dan, v resnejših pa vsako uro.

Kolcanje. Kolcanje preneha, če piješ sladkorjevo vodo, v kateri je nekaj limonovega soka. Navadno zadoščata dve čaši te limonade, da dosežeš zaželjeni uspeh. — Zanesljivo sredstvo so promincne kapljice ali melisne jagode. — Baje pomaga tudi, če držiš roki tri minute sfegnjeni kvišku.

Mrzla kopel za noge naj ne traja nikdar več kakor dve minuti. Po kopeli noge dobro osuši in krepko nadrgni, nakar idi v posteljo s pogretim vnožjem.

Gorka kopel za noge odvaja kri v spodnji del telesa. Vpliv gorke kopeli zvišaš, če primešaš vodi nekaj bukovega pepela, soli ali gorčične moke. Po kopeli noge dobro posuši in mnogo hodi.

Parna kopel je zelo koristna v slučajih težkega prehlajenja ali pri zastaranem revmatizmu.

Kratkovidnost otrok. Otroci postanejo kratkovidni, če pri čitanju ali pisanju glavo preveč nagibajo. Že od rane mladosti jim je treba to zabranjevati, kakor tudi čitanje in pisanje na močni solnčni svetlobi ali v mraku.

Krč v prsih. Naredi testo iz 10 delov gorčične moke, nekoliko vode in jesiha. Testo namaži na čisto platno ter deni kot obkladek na prsi, kjer naj ostane 10—15 minut. Poleg tega pij večkrat janežev čaj. — Priporočajo tudi nadržniti si prsi z vročim terpentinovim oljem in jih pokriti po drgnjenju s flanelo. — Tudi kopanje nog dalje časa v vroči vodi je dobro sredstvo.

Sredstvo proti krču. Dobro sredstvo proti krču je hladna voda. Če te krč večkrat napade, pripravi k postelji posodo z mrzlo vodo, namoči v njej robec in ga položi na ud, ki trpi na krču. Krč navadno takoj odneha. Zanesljivo sredstvo je drgnjenje z mentolovim žganjem.

Ako kdo kri pljuje. 1. Skuhaj hrastovega lesa na vinu, katero naj tak človek pije še gorko. — 2. Skuhaj potoniko na vinu in pij tisto vino gorko, tudi pomaža. — 3. Vrtnica (gavtroža) na vinu skuhana je dobro sredstvo. Tako tudi oliban, na vinu skuhan. Vino se mora v vseh slučajih piti gorko.

Plesniv kruh. Pitanje domačih živali s plesnivim kruhom ima lahko posebno pri perutnini zelo škodljive posledice, ker povzročajo glive rade različne bolezni. Enako škodljive so plesnive tropine. Če hočeš plesniv kruh uporabiti kot krmo, prekuhaj ga dobro ali prepeci v peči, da poginejo škodljive glive.

Kako ustaviš krvavenje. Vsako zunanje krvavenje ustaviš takoj, če namočiš nekaj razkužene vate v vroči vodi ter jo položiš na krvaveče mesto. Sredstvo je uspešno tudi, če so prebite glavne žile. — Zanesljivo sredstvo je podveza dotičnega uda, posebno roke ali noge. — Krva-

venje iz nosa ustaviš s solno raztopino, ki jo vdihavaš pri zaprtih ustih v nos. Pomagajo tudi mrzli obkladki na nos in na tilnik, ali če stisneš nosnici od strani s prsti in ju držiš stisnjeni nekaj minut. — Notranje krvavenje ustaviš s kapljicami železnate klorove tekočine (kakih 10 kapljic), ki se dobi v lekarnah.

Kako odpraviš kurja očesa. 1. Obeli in razsekaj nekaj česna v kašo ter ga naveži na kurje oko. Čez nekaj dni odstrani česen obenem s kurjim očesom. — 2. Najenostavnejše sredstvo za odpravo kurjih očes pa je kopel. Umivaj nogi vsako jutro in večer v mlačni milnati vodi in odtrgaj po vsakem umivanju toliko kurjega očesa, kolikor ga moreš odstraniti z nohti. Gorka voda, posebno če prideneš nekaj sode, omehča kožnato tvarino kurjega očesa in pomalem jo lahko popolnoma odstraniš. — 3. Prereži debelo rozino, odstrani koščice in naveži rozino na kurje oko tako, da leži prerezana stran na očesu. Če rozino vsak dan premeniš, se kurje oko po treh ali štirih dneh zlahka odstrani.

Kako ravnaj z lasmi. Da lasje obdrže svoj sijaj in enotno barvo, treba jih vsako jutro in večer dobro prečesati in z nepretrdo krtačo izkrtačiti. To daje lasem lep sijaj ter pospešuje rast. Priporoča se tudi mesečno ob mlaju porezati vršičke las. Črne lase, ki postanejo svetli in suhi, če jih pališ z vročim železom, takoj namaži z oljem, da dobe zopet toliko masti, kolikor so jo izgubili pri palenju.

Sredstvo proti izpadanju las. 1. Deset posušenih in zmletih španskih muh namakaj osem dni v zamašeni posodi v $\frac{1}{4}$ l zmesi iz dveh delov špirta in enega dela vode. Posodo postavi na sonce in jo večkrat pretresi. Vsakih osem dni namoči glavo s to precejeno tekočino. Pripravno je, če se pri tem poslužiš gobe. Pazi, da tekočina ne pride v oči ali na kako rano, ker bi zelo skelelo. — 2. Orehova jedrca dobro razreži ali stolci. Deni jih v steklenico in zalij z žitnim špiritom. Steklenico dobro zamaši in pusti nekaj

dni na gorki pečt. S to tekočino si nadrgni vsak večer glavo. Da se ne prehladiš, glavo dobro posuši.

Rumeni lasje. Kdor bi rad imel lepe rumene lase, naj vzame mrtvih kopriv, ki naj jih skuha na luğu ter naj s tistim zmiva glavo. Lasje mu bodo postali lepo rumeni kakor vosek.

Domača lekarna. Sledeča sredstva bi morala imeti vsaka hiša doma: Svinčeni kis, ki se rabi za obkladke pri oteklinah. Ta kis se razredči v vodi ter zadošča ena kavna žlica kisa na četrt litra vode. — Glicerín ali glicerínovo mazilo za hrapavo kožo, dobro je tudi za mazanje ali obkladke pri opeklinah; pri tem deneš nekaj kapljic glicerina na vato ali namažeš čisto platneno krpo z mazilom ter navežeš na opeklino. Izvrstno sredstvo za opeklino je tudi kampfervov špirit. — Laneno olje pomešano z apneno vodo. — Gorčičen papir ali gorčično moko. — Papir iz gutaperče ali z Billrothovo tekočino namočen batist za pokrivanje obkladkov. — Šumeči prašek, kamiličen čaj in lipovo cvetje. — Hoffmannove kapljice za slučaje slabosti. — Ricínovo olje kot čistilno sredstvo. — Razkuženo vato in obveze. — Toplomer.

Limonov sok. Izprešaj sočno limono ter precedi sok skozi drobno sito, da se odstrani zrnje in meso, nato ga deni za 12 ur v posodo. Ko se dobro speni, ga napolni z nekoliko dežnice ali snežnice v steklenico do vrha. Steklenico zamaši in zapečati ter kuhaj eno uro v sopari, nakar jo ohladi v isti vodi. Tako prirejen sok se hrani lahko tudi leto dni, seveda, če je steklenica na hladnem.

Modre lise od udarca. Modre lise na koži, ki nastanejo vsled udarca ali padca, preprečimo, če navežemo na udarjeno mesto z glicerinom napojen škrob. Ako nimaš pri rokah glicerina, zadostuje tudi voda s krompirjevo moko. S tem preprečiš oteklino in pospešiš ozdravljenje.

Vsakovrstni lišaji. Vzemi šmarničnega perja, ga stolci in zmešaj s česnom in medom. S tem maži lišaje, se vse spravi strani, kar je grdega na koži. — Ali: Voda ali sok iz vinske trte, katera se poceja iz nje, ko jo obrezujejo, je prav dobro sredstvo za lišaje.

»**Maček.**« V steklenico Seltersove vode deni 1 gram salicilne kisline in žlico konjaka ter vodo počasi požirkoma izpij. — Dobro sredstvo je tudi noževa konica dvojno-ogljенокislega natrona v kozarcu vode.

Mast za odstranitev dlake. 1. 20 delov kalcium-sulfida, 10 delov glicerinske masti, 10 delov škrobove moke in 10 delov limonove esence zmešaj z vodo v pasto in z njo namaži porastla mesta. Učinek se pokaže v 10—30 minutah. — 2. Vzemi 60 delov stronciumsulfida, 20 delov cinkovega oksida, 19 delov škroba in 1 del mentola. Vsako sol zase najfinejše zribaj in vse skupaj zmešaj in prilij toliko vode, da zgneteš testo, ki je nanosiš s trsko za nož debelo na porastlo mesto. Testo pusti 10—15 minut ter ga nato s trsko zopet odstrani, nakar namaži kožo z oljem.

Kako narediš svinčeno mazilo? Svinčeno mazilo narediš, če raztopiš 29 delov čebelinega voska in 8 delov svinjske masti v sopari in primešaš 3 dele svinčenege jesiha.

Ako koga meče božjast. 1. Vzemi rožmarina, vinske rutice ali rute vsakega po eno pest, dve pesti potonike in ravno toliko mišjih ušes. Sežgi iz teh rož vodo, katero vsako jutro uživaj po eno žlico. 2. Vzemi za dvajset ječmenovih zrn voženka (namreč kolikor ima 20 ječmenovih zrn teže) ter mu primešaj osem gramov gorčičnega zrnja, nakar vse skupaj stolci ter po dvakrat na teden zauživaj na lavendljevi vodi. Pomagalo ti bo to izvrstno.

Med kot hrana. Med bi se moral mnogo bolj uporabljati v vsakdanjem življenju. V dobrih in čistih posodah se med lahko dolgo časa ohrani, ne da bi se izpremenil.

Redno uživan med varuje pred prehlajenjem grla in sapnika. Mnoge gospe rabijo med tudi kot toaletno sredstvo. Z njim si dobro natarejo kožo in se potem umijejo z gorko vodo. Koža postane nežna in dobi lepo rdečkasto barvo in mladinsko svežost.

Ako imaš mehur v glavi. Vzemi galuna, pehtrana in limbergarja (ingver), stolci vse skupaj in štupo pomalem uživaj suho. Čim večkrat, tem bolje bo.

Ne dajajte otrokom prevročega mleka. Želodčni katar, ki ga imajo otroci, je ponajveč posledica prevročega mleka. Več kakor 30 stopinj Reomirjeve toplote ne sme imeti mleko, ki ga daš otroku.

Mleko za zdravilo. Mleko je izvrstno zdravilo za one, ki nimajo zdravega želodca ali ki trpe na prsih. Kuhano mleko se težje prebavlja kakor nekuhano. Najboljše je kislo. Želodec ga lahko prebavlja in je redilno. Zato ga uživajo oni, ki imajo bolečine v želodcu. Kdor se hoče hraniti z mlekom, se ne sme naenkrat odpovedati drugi hrani, ampak polagoma; enako nezdravo je, če zdravljenje naenkrat prekineš.

Mora. Mora so sanje, v katerih se pojavi strah, težko dihanje ter nekako tlačjenje. Po hudem borenju se prebudi, kdor je težko sanjal ter se domisli strašnih slik v spanju. Navadno je temu vzrok prenasičen želodec ali slaba cirkulacija krvi, če napačno ležiš ali pa imaš podvito roko ali nogo. Zato je treba večerjati precej preje, preden greš k počitku, tudi ni dobro preveč jesti, posebno ne težko prebavljivih jedil, kakor je na primer svinjska pečenka ali jajca.

Mozoljasta koža. Kadar si umivaš glavo, kani v vodo nekaj kapljic arnike in mozoli bodo kmalu izginili.

Če se ti dela na očeh mrena. Stopi na vodi, iz kravjega mleka žgani, galuna. S to vodo si zmivaj oči in zdrav boš. Ali: Kapaj v oči sok rumenih vijolic. Tudi sok iz

lanenega semena je prav dober. Tako tudi pelinov sok, zmešan z medom. S tem mazilom maži oči.

Mrtvoud. Od mrtvouda zadetega položi tako, da ima visoko vzglavje, ga sleci in mu devaj na glavo mrzle obkladke, ki jih pogosto menjaj. Zelo dobri so obkladki gorčičnega testa ali nastrgane redkvice.

Če imaš naduho. Naduho odpraviti je težavno, kajti že pregovor pravi: »Naduha spravi človeka od kruha.« Vendar pa sledeča domača zdravila pomagajo dostikrat. 1. Vzemi redkve in jo navleci s čmerikovo korenino na ta način, kakor se navleče za pečenje pripravljen zajec. Tista navlečena redkev se namoči v gorki vodi, kjer jo pusti ležati štiri dni. Nato vzemi redkev iz vode, vrzi čmeriko in redkev proč, vodo pa pij, ti bo pomagalo. — 2. Pelinova voda je tudi silno dobra. — 3. Nakoplji rigelcev s koreninami ter jih prav dobro skuhaj, je izvrstno zdravilo za naduho. — 4. Kamilična voda je tudi prav dobra za to bolezen.

Napetost. Pij čaj lovorjevih listov. Ali: nastavi v litru žganja pest stolčene kumine (janeža), dve pesti mete in dve pesti pomarančnih lupin, postavi za štiri tedne na sonce, pretlači skozi ruto in osladi z $\frac{1}{4}$ kg sladkorja.

Prva pomoč v nesvesti. Onesveščenca, ki je postal bled, je treba položiti v vodoravno lego in mu dati nekaj Hoffmanovih kapljic. Tudi je priporočljivo, da mu daš duhati salmijaka, êtra ali jesihove kisline ter da mu drgneš sènca in srce s kolinsko vodo ali jesihom. Kdor čuti, da mu prihaja slabo, naj izpije kozarec sveže vode in globoko skozi nos diha. (Pri ženskah je včasih tudi umestno odstraniti stezalnike.)

Če komu otekajo noge. Vzemi pest korenin mrtvih kopriv, štiri glave česna, stolci vse skupaj, prilij nekaj laškega olja in skuhaj. Potem prelij skozi čisto cunjo, stisni, da pojde sok ven in s tem sokom, oziroma oljem maži vsak dan noge po dvakrat.

Potne noge. 5 gramov kloralnega hidrata, ki ga dobiš v lekarni, raztopi v $\frac{1}{2}$ l vode in si z njo vsak večer umivaj nogi. Opari hrastovo skorjo in si z vodo umivaj noge ali natresi v nogavico vsak tretji dan noževu konico salicilne kisline. Redna, dve minuti dolga mrzla nožna kopel s sledečim drgnenjem in obilno hojo je zelo dobro sredstvo.

Potne noge. 5 gramov kloralnega hidrata, ki ga dobiš v lekarni, raztopi v $\frac{1}{2}$ l vode in si z njo vsak večer umivaj noge, kadar se ti poté.

Krvavenje nosu ustaviš, če sedeš na stol, deneš roke na glavo in nagneš glavo nazaj ter dihaš z odprtimi usti in si zamašiš nosnici. — Če je krvavenje prehudo, teči po zdravnika, a tačas zamaši nosnico, iz katere drvi kri, z vato in drži glavo visoko in mirno. — Vata, ki je namočena v razredčeni kromovi kislini, ustavi krvavenje iz nosa. Dober je tudi gorak ali mrzel obladek, ki ga deni na tilnik. Ali: naveži na tilnik razrezano čebulo in potegni malo čebulnega soka v nos.

Zamašen nos. Potegni vanj: limonov sok — slano vodo — lučnikov čaj — vdihuj arniko — terpentín — mentol. Maži nos in vrat z žganjem. Deni na nos ruto, namočeno v gorko slano vodo, in se pogrni, da se izpoti glava. Včasih pomaga samo toplejše podnebje.

Ozebljen nos maži znotraj in zunaj z medom in ozdravel bo popolnoma.

Rdeč (kufrast) nos. Rdečo nosno konico imajo navadno alkoholiki in rdeča barva je znamenje, da so bolna jetra. Če hočeš spraviti rdečico z nosu, se ogibaj torej vsake razdražljive pijače, jej samo lahke jedi, posebno kislo mleko, vzemi večkrat dve žlici olja in jemlji polive na hrbet. Zjutraj in zvečer pa vzemi dve žlici te sestave: $\frac{1}{4}$ litra trpotčevega soka in $\frac{1}{4}$ litra soka nezrelih vinskih jagod kuhaj na $\frac{1}{4}$ kg medu.

Obešenec. Obešenca najprej odreži in padec kolikor-mogoče prepreči. Nato zanko oddrgni in ravnaj s ponesrečencem tako kakor z utopljencom.

Pegast obraz. Trajnega sredstva proti pegam na obrazu ni. Razna zdravila pomagajo le deloma. Med drugimi sredstvi priporočajo tudi naslednja: a) Umivaj obraz z limonovim sokom, ki ga razredčiš z rožno vodo. — b) Nadrgni kožo z mazilom, ki ga narediš z mešanjem mandljevega olja, limonovega soka in nekaj gorčične moke. — c) Napravi kašo iz krednega prahu in vodikovega dvokisa (Wasserstoffsperoxyd), jo nanosi na pege in pusti eno uro. To večkrat ponovi.

Za krmežljave oči skuhaj skupaj medu in jesiha in s tistim maži oči. To je izvrstno zdravilo za bolezni vsake vrste.

Za kalne oči. Stolci urednjaka (Tencrium) in zmešaj sok z medom; s tem maži oči, ki bodo takoj izgubile kalnost. Ali: zelišče prstenek namakaj v vinu v bakreni posodi 48 ur dolgo. Prstenek si potem obvezuj na oči. — Če imaš vedno solzne oči, skuhaj na vodi vrtnic in si s tisto vodo snaži oči.

Kako se hitro ogreješ? Večkrat se pripeti, da na pade človeka nerazpoloženje in da mu je hladno tudi v topli obleki. Temu odpomoreš, ako usta zapreš in polagoma in globoko dihaš skozi nos, dokler ne dosežeš zaželjenega uspeha. Globoko dihanje namreč pospešuje tok krvi in ji dovaža več svežega kisika. Tako pravilno dihanje preprečuje tudi razna prehlajenja že v njihovem postanku.

Umivanje in drgnjenje z mrzlo vodo, posebno po gornjem delu telesa, je za zdravje velike važnosti, ker varuje človeka vsakovrstnega prehlajenja. Osebe, ki imajo zelo občutljivo kožo, naj začno z mlačno vodo, okrog 20 stopinj toplote, ter naj znižujejo toploto stopinjo za stopinjo. Tako umivanje je posebne važnosti pri otrocih, ker jih varuje

pred celo vrstjo otroških bolezni. Najprimernejši čas za umivanje ali drgnjenje z mrzlo vodo je zjutraj, ko vstaneš.

Prva pomoč pri opeklinah. 1. Opekline je treba takoj namazati z glicerinom in potem počasi in previdno obrisati. Bolečine skoraj ponehajo. — 2. Dobro je tudi opekline posuti s pšenično ali riževo moko, to lajša bolečine in preprečuje napravljanje mehurjev. Dobri so tudi obkladki z apneno vodo ali lanenim oljem. — 3. Župnik Kneipp priporoča na opekline pokladati sveže kislo zelje.

Rdeča luč pri osepnicah (kozah). Če zagrneš okna sobe, v kateri leže na osepnicah bolni, z rdečim blagom in deneš na luč rdeč senčnik, izpuščaji koz ne postanejo gnojni, gnojna mrzlica izostane, bolezen hitreje premine in ne zapušča brazgotin.

Sredstvo proti ozeblini. Dobro sredstvo proti ozeblini na rokah in na nogah je hrastova skorja, zmešana z galunom. Vzemi pol kilograma hrastove skorje in jo kuhaj v 2 litrih vode, kuhaj toliko časa, da se vkuha na eno tretjino. Tej zmesi dodaj 30 do 40 gramov galuna. Sredstvo uporabljaj takoj, ko začutiš srbenje. Tudi klorovo apno, ki se uporablja pri pranju, zmešano z vazelino, je dobro sredstvo, enako zmes 5 delov kafre in 20 delov terpentinovega olja. Če je zmrznil kak ud, uporabljaj za odtajanje v mrzli sobi sneg ali zelo mrzlo vodo; šele ko se občutek povrne, omivaj ud s kafrnim špiritom ali petroljem, ga s krpo osuši in namaži z vazelinom.

Pege na obrazu. Pege na obrazu preženeš, če jih mažeš z limonovim sokom, v katerem raztopi še prej žličico soli. Grizlo in peklo te bo, toda potrpi, veselje bo tem večje, ko ne bo več peg.

Pereč ogenj. Če hodiš gologlav in golorok v hudi vročini, ko še ni tvoje telo navajeno visoke temperature, ti nenadoma zardí na rokah ali kje drugod koža, ki te začne peči, da ne moreš nikjer več strpeti. To je pereč ogenj. Tudi proti njemu imamo sredstvo: olje iz šentjan-

ževih rož. Deni v steklenico do tretjine cvetja sv. Janeza rože, nalij v njo laškega olja do grla, postavi ga štirinajst dni na solnce, precedi in maži. — Šentjanževo olje ozdravi sploh vsako opečenino, prisad in otok.

Belo perilo ali belí tok. Naberi bele detelje in jo skuhaj na vodi in pij tisto vodo. — Naberi mrtvih kopriv, ki imajo belo cvetje, skuhaj jih in pij čaj.

Ako je preveč perila. Skuhaj kislico na vinu in pij tisto gorko. Ali pa: Zmešaj skupaj v loncu vinski jesih in vodo; vsakega pol. Potem deni noter hrastovega listja, trpotca in nekaj bukovih peres ter pristavi k ognju. Prideni tudi nekaj galuna. Kadar dobro zavre, pij mlačno in pri tisti priči ti bo bolje.

Če ni perila ob pravem času. 1. Skuhaj rdeče metlike na vinu, ti bo izvrstno pomagala. 2. Uživaj sladkega janeža stolčeno seme prav pogosto ali stolci kolmeža in lanenega semena skupaj, da bo gosto ter napravi prileppek na trebuh.

Prva pomoč, če te je ugriznil pes. Rano je treba takoj drgniti s soljo, tobakovim pepelom in močnim milom, sredstva, ki so hitro pri rokah. Tudi izmivanje z urinom je priporočljivo. Najizdatnejše sredstvo je seveda, da se rana takoj izžge.

Kako pripraviš dobro pijačo za bolnike? Izvrstno pijačo narediš proti bolečinam v vratu, prsih, influenci ter mrzlici na sledeči način: Vzemi čašo gorke vode, razredči v njej 2—3 žlice medu ter prideni sok od polovice izprešane limone. Ta pijača je zelo zdravilna ter jo moreš piti, kadar se ti poljubi, posebno preden greš spat. Bolečine navadno kmalu ponehajo.

Če se hočeš odvaditi pijančevanja, ti svetujem, da ješ po obedu, po malici in po večerji kolikor mogoče jabolk, ki ti bodo kmalu pregnala slast po pitju.

Kako zdraviš pik čebele, ose itd. Kot lek proti piku je dobro navadno olje. Na pičeno mesto kani kapljo olja,

ki se ne vdrgne. Čim preje se to stori, tem hitreje poneha bolečina. Dobro stori tudi obkladek s svinčeno vodo.

Ako si na pljučih bolan, skuhaj česna na mleku in mleko izpij. — Stolci skupaj mandljevih jedrc in mete in isto uživaj. — Preskrbi si rakov, jih skuhaj in pij rakovo juho gorko. — Med in surovo maslo zmešaj skupaj in pomalem uživaj, je posebno dobro.

Pljuvanje brez potrebe ni samo grda lastnost, ampak tudi zelo škodljiva. Želodec potrebuje namreč sline pri prebavi.

Sredstvo proti potanju rok. Komur se pote roke, naj jih večkrat omiva v vodi, ki ni premrzla. V vodi naj se raztopi nekaj galuna.

Domača sredstva proti prehlajenju. V slučajih prehlajenja nam včasih dobro služijo domača sredstva, kakor mrzli in gorki obkladki ter kopeli. a) **Suha vročina** je priznana kot najboljša sredstvo, posebno pri živčnih bolečinah, predvsem topli solčni žarki. Kot nadomestilo za te nam služi vroča peč. Če te boli zob, drži z robcem pokrito lice na gorki peči. Pri trganju deni na bolni ud večkrat preganjen robec in gladi po njem previdno z vročim likalnikom. Pri bolečinah v trebuhu, revmatičnem trganju ali živčnih bolečinah uporabljaj s pridom tudi z vročo vodo napolnjene steklenice ali prstene vrče ali razbeljeno opeko, ki pa jih treba zaviti v volnene krpe, da se ne opečeš. — b) **Vročji obkladki.** Zanje se rabi tako vroča voda, kakor jo je le možno prenesti ter čist robec ali vata. Robec ali vato se omoči v vroči vodi ter poklada na boleče mesto. Vročji obkladek privaja kri h koži, zmanjšuje občutljivost in s tem bolečine. Ugodno deluje pri manjših ranah, pri izpahnenju, zvinjenju ter na udarjenih mestih, tudi pri krčih v želodcu ali črevesnem prehlajenju. — c) **Vročje omivanje** je še izdatnejše kakor vroči obkladki. Gobo pomoči v vročo vodo, jo izprešaj ter narahlo drgni po bolnem udu. Prenesti moreš

na ta način precej vročine, in čim večja je vročina, tem večji je tudi uspeh. Ko se goba ohladi, treba jo je zopet pomočiti. To sredstvo je posebno izdatno pri živčnih bolečinah, ischias in revmatizmu hrbtnih in križnih mišic (Hexenschuß). — d) **Kopanje nog v vroči vodi.** Če kopeli polagoma prilivaš vroče vode, zvišaš vročino do najvišje stopinje, ki jo je možno prenesti. Voda mora segati skoraj do kolen. To sredstvo izvrstno deluje pri glavobolu, zobobolu, trganju v ušesih in če teče kri iz nosa. — e) **Vlažni obkladki.** Na bolno mesto položi vlažen robec, ga pokrij z nepremočljivo tkanino ter založi z več plastmi flanele ali volne. Obkladki postanejo hitro gorki ter obdrže dolgo časa gorkoto. Uspešni so pri bolečinah v vratu in pri vnetjih.

Prhljaj na glavi. Najboljše in najmanj škodljivo sredstvo proti prhljaju je jajčni rumenjaki. Treba ga je najpreje dobro premešati in potem nadržniti z njim glavo, ki jo nato izpereš s toplo vodo. S tem postanejo lasje mehki, koža na glavi čista in prhljaj zginje. To sredstvo deluje v vsakem slučaju ugodno. — Mnogokrat zadostuje (pri suhih, pustih laseh) vdrgnjenje lasišča z vasilinom. — Ugodno učinkuje tudi drgnjenje lasišča z zmesjo iz 125 gramov očiščenega petroleja in 825 gramov vinskega cveta.

Sredstvi proti raku. Vzemi rožmarinovega perja, ga stolci in naveži na raka. Ali: Posuši krebulice, jo zdrobi v štopo, katero zmešaj z medom. S tem medom maži raka, se bo pocelil.

Za raka na prsih. Vzemi jabolko in izdolbi peške iz njih, luknje napolni z mastjo in deni jabolka v ponev, da se v masti spečejo ali stenstajo. Kadar so že mehka, zmešaj jih z žlico vse skupaj in napravi iz njih mazilo, s katerim obkladaš raka. Pregnal ga boš prav gotovo.

Rane. Pri ranah je potrebna vedno največja čistost in snažnost. Izpiraj jih s prekuhano vodo, ki ji priliješ dva odstotka lizola. Pajčevine pokladati na rane je zelo ne-

varno, enako nečisto platno. Če je ranjena žila privodnica, treba vsekakor ustaviti kri, za kar se poslužuj v vroči vodi namočene očiščene vate; če nimaš pri roki drugega sredstva, pritisni na rano palec, dokler ne pride poklicani zdravnik.

Za rane, iz katerih teče. Natrgaj bezgovega listja in ga skuhaj na jesihu ter ga naveži na rano. To je posebno dobro za vsako tako rano, iz katere teče.

Revmatizem. Vzemi sveže jajce in ga deni v skodelico, napolnjeno z močnim jesihom. V približno dveh dneh se lupina raztopi. Temu prilij nekoliko terpentinskega olja in s tem drgni dotična mesta. — Mnogim pomaga obilno uživanje brusnic (Preiselbeeren). Tudi za čaj prirejeno perje te rastline je zdravilno. Prireja se kakor kitajski čaj. — Drgnjenje z zmesjo enakih delov kafrnega in terpentinskega špirta je izvrstno sredstvo.

Kako pozdraviš razpokane roke? Razpokane roke povzročajo velike bolečine. Zdravimo jih, če jih dobro umijemo in obrišemo ter nato večkrat namažemo z limonovim sokom, ki naj se počasi posuši na rokah. Začetkoma tako zdravilo sicer peče in srbi, ali bolečine hitro ponehajo. Če to sredstvo vestno rabimo, pokanje kože na rokah popolnoma preneha. Glicerinsko mazilo zvečer pred spanjem je tudi izvrstno sredstvo.

Sredstvo proti rdečim rokam. Preden greš spat, omij roke dobro v gorki vodi, v kateri je nekaj galuna raztopljenega. V omivalnik vode deni v ta namen dve žlici galuna.

Kako neguj roke? Gospe, ki imajo mnogo posla v hiši, naj si umivajo vsak dan roke v medeni vodi. Žlica medu zadošča na liter vode. Roke postanejo mehke in bele. — Hrapave roke postanejo tudi mehke in bele, če jih dobro nataremo z milom, naprašimo z drobnim žaganjem ter jih nato omijemo v vodi. S fino presejanim žaganjem je dobro omivati tudi lice, ker postane koža fina in

bela. Seveda naj se to godi le redko in previdno, ker bi se sicer koža vnela.

Mrzle roke. Nadrgni roke vsak dan dvakrat z gorkim oljčnim oljem in drgni (masiraj) nato prste v smeri proti dlani.

Kako postanejo roke bele? Roke postanejo bele, če jih umivaš v limonovem soku, v katerem je raztopljene nekaj soli. Roke je treba po omivanju počasi osušiti.

Sadje in njegova zdravilna moč. Kogar muči revmatizem, naj je še s kruhom. One so dobro zdravilo proti tej bolezni. — **Jabolka**, surova, kuhana ali pečena so zelo zdrava in učinkujejo posebno proti zaprtju. — **Pomaranče** so izvrstne za prebavo. — **Breskve**, če jih zjutraj ješ, so zelo zdrave. — **Borovnice** so sveže ali pa tudi suhe izborno sredstvo proti driski. — Ako trpiš na zapeki, jej **rozine**.

Skomine. Kdor ima skomine, naj grize seme smokve (fige). Bo pomagalo.

Slabokrvnost. Predvsem je potrebna dobra redilna hrana. Priporočajo tudi naslednje: a) Speni dobro eno jajce s kavno žlico dobrega sladkorja in polij s kozarcem dobrega črnega vina. Spij vsak dan kozarec takega vina v malih količinah. — b) Uživaj vsak dan nekaj medu, izprva po malem razredčenega, pozneje čistega, dokler ga lahko ješ naravnega z žlico.

Solnčarica se pojavlja le pri veliki vročini, ki odteguje telesu preveč vode ter se kri zgoščuje. — Ponesrečenca položi na senčen hladen prostor, če mogoče na prepih, mu podloži glavo ter ga sleci. Nato mu pokladaj na glavo in gornje telo mrzle obkladke ali ga polivaj z mrzlo vodo. — V obrambo solnčarice pokrivaj ob vročini tilnik s tkanino ter pij večkrat vode.

Spanje. a) Dete do enega leta rabi dnevno 20 ur spanja, dete do treh let rabi dnevno 15 ur spanja, otroci do sedmih let rabijo dnevno 10 ur spanja. Odraslim ose-

bam zadostuje navadno dnevni 7 ur. Tudi starejši ljudje rabijo po več ur spanja. — b) **S p a n j e p o o b e d u.** Po napornem duševnem ali telesnem delu je spanje po obedu za 10—15 minut priporočljivo, ker krepi in osvežuje živce. Dolgo spanje ne koristi, temveč škoduje zdravju. — c) **N e s p e č n o s t.** Če trpiš na njej, ne uživaj pred počitkom težko prebavljivih jedi in pijač. Ker gre pri brezspčnosti predvsem zato, da se odvajajo kri iz možganov, je vedno priporočljiva vroča kopel nog. Priporočajo, naj se globoko diha in dihljaji natančno štejejo. Čitajo naj se nezanimive in dolgočasne knjige. — d) **S m r č a n j e.** Če tvoj сосед smrči, drži mu na ustih v mrzli vodi namočeno gobo. Eno noč boš imel mir. Dotikljaj na vratno jabolko je zanesljivo sredstvo, enako gumijev trak, ki tišči spodnjo čeljust na gornjo.

Srbečica. Srbečica se pojavlja navadno vzporedno s kako kožno boleznijo. Olajševalno sredstvo so otrobne kopeli. Kuhaj 2 kg pšeničnih otrobov 5 minut v primerni množini vrele vode ter primešaj odlivko vodi, v kateri se koplješ.

Komur bije ponoči srce premočno, naj vzame kozarec sladkorne vode s citronovim sokom. Bo pomagalo. Tudi če si omiješ prsa z mrzlo vodo, se bo srce pomirilo.

Strah. Kakšno sredstvo je neki proti strahu? Tole: Če si se prestrašil, pij vodo, v kateri si raztopil sladkor. — Čaj melise in gomilice je tudi dober. Ravnotako cikorjeva voda.

Sredstvo proti sušici. 1. Skuhaj rožmarinovega semena na vinu in pij to vino. — 2. Vzemi vina in medu in skuhaj notri potoniko, da zavre. Pij tisto gorke, je najboljša pomoč, kar si jih le misliti moreš.

Škiljenje. Priveži na zdravo oko dvojno črno svileno krpico, tako močno, da se ne premika in da moreš uporabljati le škileče oko. Škiljenje navadno v 14 dneh preneha.

Kako si izboljšamo tek? Zdravilo proti slabemu teku se pripravlja iz detelje, bezgovih jagod, pelina in encijana. Kupi vsake stvari za 20 vinarjev, deni v dva litra vode in postavi na ogenj, kjer se kuha toliko časa, da se vkuha na polovico. Potem zmes precedi in popij pol do en četrt ure pred vsakim obedom in večerjo po eno žlico. Že v nekoliko dneh se čuti ugoden učinek.

Za težave na potovanju namoči pivnik v črešnjevem žganju ali v rumu in naveži na želodec.

Bolečine v trebuhu. Bolečine v trebuhu lahko nastanejo iz različnih vzrokov. Da ponehajo, se mora najprej odpraviti glavni vzrok. Navadno pomagajo sledeča sredstva: Delaj gorke obkladke, drži na trebuhu vroč kos opeke ali razgrete moke ali peska v vrečici. Drugemu pomaga požirek močnega žganja ali tudi vroč čaj. Vzameš ahko 5—8 kapljic opijeve tinkture. Če te boli trebuh in maš zaprtje, vzemi čistilno sredstvo (n. pr. ricinovo olje, abarbaro in dr.).

Urin ali sečnica. Zdravje in bolezen človeka se more po barvi in kakovosti urina precej natančno določiti. Seveda je v to poklicana le zdravniška izurjenost. V splošnem pomni: a) Urin je primeren za zdravniško preiskavo le, če ga dobiš zjutraj po končanem, a še ne nanovo pričetem prebavljanju. b) Natoči ga v okroglo čisto steklenico, ki nima mehurčkov in ga ne izpostavlja solnčnim žarkom. c) Preiskava urina dobi smoter in veljavo šele, če je urin že šest ur stal. d) Če nosiš steklenico z urinom po več ur v roki ali gorkem žepu, se urin bistveno izpremeni. — Urin zdravega človeka je rumenkast, med prebavljanjem nekoliko bolj temen, a vedno čist. Urin temne ali neprijetne barve ali neprozoren zahteva vedno zdravniške pomoči. Urin zadrževati je škodljivo ter ima lahko resne posledice. — Kdor v spanju urina ne more zadrževati, naj mu ležijo noge više nego telo; to povečini pomaga.

Razpokane ustnice. Razpokano ustnico navlaži z gorko vodo ter jo nadržni z jelenovim ali jančkovim lojem. Bolje je, če prelepiš razpokana mesta z jajčjo kožico.

Dobro ustno vodo narediš na sledeči način: Dve žlici olja iz poprove mete (Pfeffermünz) in žlico kolinske vode zmešaj v pol litra navadne gorke kuhane vode. To zmes hrani v dobro zaprti steklenici. Pri umivanju ust vlij nekaj kapljic te ustne vode v kozarec čiste vode.

Če komu zveni po ušesih. Če kaneš v uho nekaj kapljic mandljevega olja, v katerem je raztopljena kafra, bo kmalu potihnilo zvonjenje. Dobro je tudi v uho kaniti nekaj kapljic balzama. — Teloha in jesiha skuhaj in vlij gorko v ušesa.

Ako se ti gnoji v ušesih. Skuhaj rožmarin na vinu in ga priveži na uho še gorkega, ali pa kani v uho nekaj kapelj žganja, v katerem je bil namočen hmelj. V obeh slučajih boš kmalu zdrav.

Utopljenec. Položi ga čimpreje v vodoravno lego z obrazom navzdol in ga privzdigni za noge toliko, da mu odteče voda iz sapnika. Nadalje ravnaj z njim kakor z zadušencem.

Viržinke. Znano in dokazano dejstvo je, da ima smodka-viržinka v sebi štirikrat toliko nikotina, kolikor ga je potreba za zastrupljenje človeka, če pride namreč nikotin v cirkulacijo krvi.

Ako se ti zapre voda. 1. Skuhaj na vinu metlike in pij gorko tisto vino, ti bo zopet odprlo vodo. 2. Skuhaj česna na vinu, tudi pomaža. 3. Jej sladke mandelje. 4. Skuhaj na vinu potoniko in pij tisto vino. 5. Skuhaj na vodi svetega Janeza rožo in pij čaj.

Kdor ne more držati vode. Skuhaj prosa in ječmena skupaj na vodi in pij tisto vodo. To je tudi dobro sredstvo za otroke, ki močijo posteljo. Dobra je tudi divja kumina na vodi skuhana, če piješ tisto vodo.

Za vodenico, če pride od mraza. Pij pelinov sok, ta ti bo pregnal vodenico. Ali: kuhaj deteljno seme na vinu in pij. To hitro pomaga. Pomaga tudi, če stolčeš korenine modrih lilij, jih izzmeš in piješ njih sok. Piti ga je pa treba pomalem, ker je hud.

Volk. Zanesljivo in hitro ga odpraviš, če deneš v zarezo 4 cm širok in 8 cm dolg kos časopisnega papirja — volk takoj poneha.

Zdravilo proti boleznim v vratu. Vzemi liter vode in jo dobro prekuhaj. Nato deni vanjo dobro žličo medu in zmešaj. Zmesi prideni še kakor lešnik velik kosček galuna, stolčenega v prah. Ko se zmes raztopi in ohladi, je dobra za grgljanje. Zadostuje grgljati trikrat na dan. Odrasli lahko vzamejo nekoliko več, otroci nekoliko manj galuna.

Kako pozdraviš vnetje v vratu? Izvrstno sredstvo, ki se uporablja pri vnetju v vratu, je čaj žajblja. Kuha se iz žajbljevih listov, katerim prideneš jesiha in medu. To grgljaš večkrat na dan. Čaj za grgljanje mora biti mlačen.

Zabuhlost. Kdor je zabuhel, naj pije čaj bezgove korenine in zabuhlost bo kmalu izginila. — Drugo sredstvo: Nareži korenine kačnika (mišja ušesa, štrkovec) v kolesca in uživaj nekaj dni par teh kolesc skuhanih med drugo jedjo. Kmalu se boš posušil, toda počutil se boš lahkega in zdravega.

Nevarnost zadušenja. Če se ti vstavi kaka reč v grlu in te hoče zadušiti, primi se dobro za nos, da moraš dihati skozi usta. Nevarnost bo hitro odstranjena.

Zadušenje. Ponesrečenca prenesi najpreje na zračen prostor, mu sleci obleko in ga krepko drgni in krtači po vseh udih. Nato deni svoja usta na ponesrečenčeva, mu stisni nos ter vdihaj močno sape. Kadar zapaziš, da se mu prsa vsled vdihane sape začno dvigati, pritisni nanje. Vdihavanje sape in pritiskanje na prsa nadaljaj menjaje

někaj časa. Pri tem je najbolje, da ponesrečenec leži vodoravno na mizi. Po gori omenjenem ravnanju mu stopi za glavo, primi njegovi roki pod komolcem, jih potegni sunkoma proti glavi ter jih porini nato zopet nazaj. Roki premikaj v presledkih, kakor dihamo — kakih 15krat v minuti. Druga oseba naj medtem drgne in krtači dalje. Če more bolnik že nekoliko dihati in požirati, mu daj malo gorke pijače; ko začne dihati pravilno, ga zavij v pogreto volneno odejo. Pri takem postopanju oživiš zadušenca včasih tudi dve uri po nesreči.

Kako odpraviš zagorelost obraza? Od solnca ožgana črna koža postane bela, če jo umivamo v vodi (najbolje dežnici), v katero se vrže pest peteršilja. Peteršilj se mora namakati pred umivanjem 24 ur v vodi. Umivanje naj se večkrat ponovi.

Zaprteje ali zapeka. Če nagibaš k zaprtju, pij zjutraj po kavi velik kozarec sveže vode ali uživaj zjutraj in zvečer žlico dobrega medu. — Župnik Kneipp priporoča kozarec vode in nato trpotčev in regratov čaj. — Ugodno deluje tudi kislo mleko ali kislo zelje ali če piješ tešč sveže sladkorne vode. — Vsa ta sredstva so mnogo izdatnejša, če se navadiš hoditi zjutraj, ko si vstal, tudi brez nujnosti redno ob isti uri na potrebo. — V resnejših slučajih zapeke služijo dobro vroči obkladki, kakor v krpo zaviti kosi opeke ali mokri vroči robci. Enako kamilični ali čaj poprove mete, kateremu prilij 10 kapljic opija. V posebno težkih slučajih napravi gorško kopel in klistiraj z močnim kamiličnim čajem. Močno sredstvo je kavna žlica ricinovega olja.

Prva pomoč pri zastrupljenju. Dobro sredstvo v slučaju zastrupljenja je sol in gorčica. Kavno žlico soli in pol žlice gorčične moke zmešaj v čaši gorke vode in izpij. Temu sledeče bljuvanje izprazni želodec in preprečuje nadaljnje vplivanje strupa. Proti morda še preostalemu strupu pij jajčni beljak in črno kavo. Ti sredstvi uni-

čujeta učinek mnogih strupov. Gori imenovano zmes za bljuvanje uporabljaj tudi, če čutiš vsled preobilo zaužitih jedil bolečine v želodcu. Bljuvanje povzročiš tudi z draženjem grla s prstom ali kurjim peresom. — Navadno se ljudje zastrupljajo s karbolno kislino ali lizolom. V takih slučajih ni nikdar opuščati pranja želodca, četudi bo večkrat že prepozno. Tako pranje strup zanesljivo odstrani. Prva pomoč bodi sicer vedno: žgana magnezija, zmešana z vodo, mleko ali druge sluznate pijače.

Zastrupljenje z gobami. Prijatelji gob naj se varujejo strupenih gob, a tudi nestrupenih, če so prezrele in že pričenjajo gniti. Pri zastrupljenju z gobami se pojavlja vročina v vratu, sledi bljuvanje, nakar pij ricinovo ali mandljevo olje. Priporočljivo je poslužiti se tudi klistira ter piti nato mnogo mlačne vode, črne kave, tanina, čaja ali kisa. Pri omotici polivaj glavo z mrzlo vodo.

Ako je komu zavdano. 1. Zlate korenine cvetje in seme namoči na vinu in pij. To prežene strup. 2. Stolci želoda in zaužij štupo na vinu. 3. Vzemi balzama na vinu in pij. 4. Ako imaš pri roki svežega encijana in hrena, ju skuhaj, zribaj in popij na vinu. Ako pa imaš suh encijan pri rokah, pa napravi iz njega štupo in jo použij s hrenom na vinu.

Zelenjad in njena zdravilna moč. Zelenjad ima v sebi veliko zdravilne moči. Če si bledičen, če imaš premalo krvi ali če je kri slaba, jej š p i n a č o, ki je jako dobro zdravilo tudi proti boleznim na ledvicah. — Z é l e n a je močno učinkujoče sredstvo proti revmatizmu in deluje sploh izborno na celi živčni sistem. — Če si na jetrih bolan, jej p a r a d i ž n a j a b o l k a. — Če nimaš apetita, naroči, naj ti skuha gospodinja r e p o. — Č e b u l a žene na vcdo in služi sploh kot izborno sredstvo pri prebavi. — Z e l j e je zdravo, pa najsi bo surovo ali kuhano, sveže ali kislo. — P e t e r š i l j ne izboljša samo okusa vsake

jedi, on je tudi drugače zelo zdrava zelenjad. — Če se n razžene sluz in vzbujta tek.

Zgaga. Če te draži sitna zgaga, žveči hrastov list in požiraj sline. — Kuhaj žajbelj na medu, kani vanj jesiha in grgraj. — Vzemi na dan po dve žlički vode, žgane iz trpotca in si izpiraj z njo usta in grlo. — Dvajset kapelj tavžentrožne tinkture na dan prežene zgago. — Tudi nekaj zrn soli ali surovo kislo zelje je dobro sredstvo, enako soda, sodavoda in Selterova voda.

Zmrznjenec. Zmrznjenca prenesi najprej na hladen, zračen prostor, ga položi vodoravno na mizo in mu sleci obleko. Če je trdo zmrznjen, pazi, da mu ne zlomiš kakega uda. Drgni ga nato dalje časa s snegom, ali če tega nimaš, z ledeno vodo, nakar ga še dobro drgni in krtači, dokler imaš upanje na uspeh. Sicer ravnaj z njim kakor z zadušencem.

Znamenja, ki kažejo, ali si bolan ali zdrav. Če je tvoje perilo, ko je oprano, takšno, kakor bi bilo novo, in če prijetno diši, potem si zdrav. Če pa je perilo rumeno, če ostane rumeno tudi po pranju in če diši neprijetno, potem si bolan. Suha koža, velika žeja in nenormalno bitje žile so znamenja bolezni.

Kako odpraviš znojenje pod pazduho? Najbolje je, če pazduho večkrat omivaš z razredčeno salicilno spiri-tuozno raztopljino. Po vsakratnem umivanju napraši s posipalnim praškom, kateremu je primešan salicilni prah.

Negovanje ust in zob. Lepa usta so kras starim in mladim! Usta pa so lepa le, če so zobje skrbno negovani. Med sredstvi zavzema prvo mesto prah poprove mete (Pfeffermünz), ki se dobiva po lekarnah in drogerijah. Po njem se zobje sijajno belijo, pospešuje se tek in v ustih dobiš prijeten duh. — Ne uživaj nikdar prevročih ali pre-mrzlih jedi in pijač, ker kvarijo glazuro zob. Očisti zobe in medzobje dnevno vsaj enkrat.

Zobobol. Ako te boli votel zob, pomaga navadno karbol. Nekaj vate omočiš v štiri odstotno karbolno vodo in jo deneš v votel zob. Bolečina takoj poneha. **Z o b o b o l** vsled prehlajenja zdraviš z umivanjem nog v zelo gorki vodi, preden greš spat. Da bode uspeh bolj gotovo, primešaj vodi nekaj gorčične moke. **R e v m a t i č n i z o b o b o l** preneha, če deneš kosček v vato zavite kafe v uho na isti strani ali delaš na lice obkladke nastrgane redkve ali gorčičnega testa. **Z o b o b o l** vsled pritiska krvi v glavo zdraviš tudi z vročim umivanjem nog, ki jih nato dobro drgni. Za vzglavje v tem slučaju ne uporablaj pernic.

Najboljše sredstvo proti zobobolu je slučajno našel v novejšem času vojaški zdravnik dr. du Mont. Kakor fižol velik svalek vate napoji z žveplenim etrom in deni rahlo v nosnico na oni strani, kjer te boli zob. Nato nagni glavo kolikor mogoče nazaj ter nos malo stisni, da pride nekaj žveplenege etra na kožo (Schleimhaut). Zobobol takoj preneha in naj izvira od gnilega zoba, vnetja ali revmatizma.

Zvinjenje ali izpahjenje. Delaj mrzle obkladke z vodo, snegom ali ledom. Dobro je primešati vodi nekoliko octovega svinca (essigsäure Tonerde). Ko bolečine malo ponehajo, drgni ud od spodaj navzgor s kafrnim ali topolovim špiritom.

Ako se ti peha iz želodca. 1. Naberi bršljinovih korenin in jih skuhaj na vinu. To vzame tudi otok iz želodca. — 2. Kuhaj na jesihu korenine slaka, namoči v tistem ruto in jo obveži čez želodec. — 3. Prav dobro je tudi sledeče: Vzemí arabskega gumiya in cimeta, oboje skupaj stolci in tisto štupo uživaj na vinu. — 4. Skuhaj na jesihu nekaj drobnic, tiste stolci in napravi prilepek na prsi.

Kdor je na živcih bolan, naj nikdar ne pije alkoholnih pijač in naj popolnoma opusti ostre dišave, ki se dajejo k jedilom.

D. Razno.

Cvetlice skupno izpremeniti po barvi. Da lahko cvetlice skupno izpremeniš po barvi, potrebuješ praška, ki ga narediš iz sledečih snovi, katere pa moraš prav dobro premešati: nekaj ambre (jo dobiš v lekarni), 30 gramov salmijaka, 15 gramov vinsko-kamene soli (Weinsteinsalz), 15 gramov lugove soli ali pepelike (Potasche), 4 grame lavendljevega olja, 15 gramov živega apna in dva divja, v prah zdrobljena kostanja. Te snovi dobro premešaj in daj v steklenico z veliko odprtino — kakršna se na primer rabi za vkuhano sadje — zamaši jo z zatičem (gobo) in preveži počez svinjski mehur ali pergamentni papir, katerega pa moraš (enega kakor drugega) dobro pomazati z oljem, da snovi ne izpuhtijo. Vse cvetlice, čeprav so povezane v šop, se bodo po barvi izpremenile, ako jih obesiš ali podržiš nad praškom. Ostri duh praškov izpremeni vse barve, in sicer bodo na primer bele cvetlice postale rumene, rdeče bodo črne, vijoličaste zelene, bledordeče svetlozelene itd.

Oveneले cvetlice se osvežijo. Šopu prireži približno tretjino stebličja in ga vtakni v vrelo vodo; v vreli vodi pusti šop tako dolgo, dokler se prva ne shladi. Cvetlice bodo potem kakor sveže iz vrta.

Kako se lahko s črnilom piše na les. Ako pišeš navadno s črnilom na les, se ti črnilo razlije in črke postanejo nerazločne. Da se to ne zgodi, stolci gumi v prah, pomoči vanj volneno cunjco ter drgni z njo les, na katerega hočeš pisati. Ako si les dobro drgnil, boš prav lahko pisal nanj in črnilo se ti ne bo raztekalo.

Črnilo, ki izgine v 24 urah. Skuhaj šiške, ki jih najdeš na hrastovem listju, v razjedni vodi (Scheidewasser) in premešaj nekoliko železnega vitrijola (zelenega), arabskega gumija in salmijaka. Ako pišeš s to tekočino, bo izginila pisava v 24 urah brez vsakega sledu.

Izpremenljivo črnilo. Pisava z raztopino železnega vitrijola postane črna, ako jo pomočiš s pokuhovino hrastovih šišk. Pisava pa zopet izgine, ako potegneš čez njo s čopičem, katerega si pomočil v solno kislino ali pa v z vodo pomešano žvepleno kislino. Da se pisava pokaže drugič, jo pomoči v raztopino vinskega kamna (Weinsteinlösung), a takrat bo le rumenkaste barve.

Grozd v steklenici. Za to je treba več časa. Kadar se delajo na trsju že grozlički, se priveže steklenica z ožjim vratom na kol in se podstavi pod grozdič tako, da visi ta v steklenico. Zadnja se pusti na svojem mestu tako dolgo, dokler ni grozd docela zrel. Grozd se odreže in se ne dá drugače dobiti iz posode, da se zadnja stre. — Kakor z grozdom, tako izvršiš lahko ta poizkus tudi z drugim sadjem.

Jajce, ki začne samo goriti. Vzemi jajce in naredi na obeh koncih fino luknjico, potem pa izpihni vso vsebino. Lupino posuši prav dobro na solncu. Ko je suha, jo napolni s sledečo mešanico: z žveplom, s solitarjem in z nepogašenim apnom, katere si prej dobro premešal; od vsakega je treba vzeti enak del. Da jajce lahko izpihneš, lahko narediš na eni strani luknjico z iglo. Napolnjeno jajce zamaži z apnom, da bo videti kakor pravo. Ako vržeš tako jajce v vodo, se bo kmalu prikazal plamen. Stori se to najbolje v temi, in če ne gori, pa vsaj žari.

Izbočen napis na jajcu. Vzemi jajce z debelo lupino, umij ga dobro, obriši ga in ga daj dobro posušiti. V toplo mast namoči novo pero in naredi na jajce napis. Ko se je napis strdil, položi jajce prav previdno in počasi, da se mast ne odstrani, v kozarec s hudim kisom ali pa z žvepleno kislino, katero si pa prej pomešal z vodo. Čez tri ure vzemi jajce zopet ven, umij ga v sveži vodi in napis bo lepo izbočen. Kislina namreč razje lupino le na nemastnem mestu, kjer je mast, ne more do nje. Na ta način se lahko tudi kaj nariše na jajce.

Plavajoče jajce. Raztopi v kozarcu vode precej soli. To tekočino napolni do polovice velikega kozarca, ostalo polovico pa s svežo vodo. Zadnji opravek moraš prav previdno izvršiti, ker se ti sveža voda vsede na dno. Najbolje je, ako jo s pomočjo žlice polagoma ob straneh kozarca spustiš na solno raztopino. Čista voda se ne loči celo nič od raztopine in videti je v kozarcu samo ena tekočina. Nato vzemi drugo enako posodo in jo napolni z navadno vodo. Ako spustiš jajce v vodo, se bo vsedlo na dno, ako ga pa potem položiš v kozarec z raztopino, se bo vsedlo le tako daleč, kakor daleč sega čista voda, na raztopini pa bo plavalo.

Stoječe jajce. Znano je, kako je Kolumb postavil jajce pokonci na mizo; pritisnil ga je namreč tako močno ob mizno ploščo, da se je lupina udrla in je jajce stalo. Ako si spreten, narediš to vse drugače, in sicer tako, da ostane jajce celo. Najprej se mora jajce deset do petnajst minut dobro tresti, da se rumenjaki zmeša z beljakom in se prvi kot težji vsede na dno. Jajce se potem dá postaviti na mizo, seveda ne takoj na prvi mah, ampak šele s poizkuševanjem, dokler ne stoji. — Reč se laže napravi, ako se naredi v jajce mala luknjica, skozi katero se spusti nekaj drobnih svinčenih zrn ali pa nekaj živega srebra. Luknjica se mora zopet zamašiti z voskom ali mavcem (gipsom), da se ne opazi. Tako preparirano jajce se mora seveda pred gledalci skrivati, ker ga sicer lahko vsakdo postavi pokonci. Najlaže se izvrši to tako: Med družbo se razdeli iz pletarčka več navadnih jajc, med katerimi je skrito preparirano in ki se obdrži zase. Nihče ne bo mogel poizkusa izvršiti. Takšno jajce stoji tudi na robu kozarca ali skleda, na noževem hrbtu itd. — Lahko se pa poizkus izvrši z navadnim jajcem tudi tako: Čez mizo mora biti pogrnen prt. Predse natrosiš neopazovan nekaj zrn soli in na teh se ti bo kmalu posrečilo postaviti jajce pokonci, posebno če si poprej s prstom jajce nekoliko omočil. Tako postaviš lahko

jajce, na katerem se je bila po prvem poizkusu prijela sol, tudi na rob sklede in kozarca. Preden se dá jajce drugemu v roko, se mora zbrisati, kar se z malo spretnostjo prav lahko zgodi. Prt mora biti bel, da se sol ne vidi.

Prírejanje umetnega ledu. Vlij $\frac{1}{2}$ kg žveplene kisline in $\frac{1}{4}$ litra vode v prsteno posodo in prilij 150 gramov žveplenokisle sode. V to zmes postavi manjšo posodo z vodo, ki naj zmrzne, ter pokrij posodo. Posodo vrtil, da se zmrzlina giblje. Voda v manjši posodi v nekaj minutah zmrzne. Gornjo zmes porabiš večkrat zaporedoma.

Les, ki ne gori. Vzemi del mizarskega kleja (lima) in ga raztopi v vodi, a v drugi posodi stori tako z delom galuna. Obe tekočini pomešaj potem in s to mešanico pomazi les. Takšen les ne bo gorel, čeprav si ga moral prej posušiti.

Večna luč. V steklenico iz čistega, prozornega stekla, ki drži petkrat toliko, deni pet kakor fižol velikih zrn fosforja, prilij 9 gramov oljčnega olja in jo zamaši s steklenim zamaškom. Če hočeš imeti luč, pretresi steklenico in jo za nekaj minut odmaši.

Luč modre barve. Naredi si stenj iz bombaža in ga namoči v raztopini lučove soli ali pepelike (Potasche) ali pa tudi v raztopini kalijeve soli. Ta stenj naglo posuši in ga daj v svetiljko s špiritom. Luč, ki jo dobiš, bo modre barve.

V vodi goreča luč. Vzame se 500 gramov voska, nekaj žvepla in nekaj živega apna; vse se zmeša in primeša se še nekoliko orehovega olja. Iz te mešanice naredi svečo, skozi katero mora biti stenj. Ako vržeš v vodo to svečo, se bo prižgala sama in začela goreti.

Kako narediš umetalni ogenj? V pripravní posodi zdrobi 30 delov debelega smodnika, primešaj 15 delov zmletega žvepla, ravno toliko solitarja, 3 dele kafe, raztopljene v osmih delih vode in 10 delov lanenega olja. Zmes zgneti v testo, testo zvaljaj v svečice, ki jih počasi posuši,

prižgane kaj lepo gorijo. Pri prirejanju moraš skrbno paziti, da ne pride v bližino kak goreč predmet, kakor smodka, svalčica, pipa ali drugo, ker bi bila nevarnost eksplozije. Najbolje je, če vsako kemikalijo previdno in p o l a g o m a drugi pridevaš in le kolikor časa je neobhodno potrebno n a r a h l o mešaš.

Bengaličen ogenj. a) Rdeč plamen: 50 gramov salpetrovokislega strontijana, posušenega in v prah stolčnega, 10 gramov žveplena cveta, 4 grame klorovokislega kalija, 2 grama saj. Mešati je treba s skrajno previdnostjo. V možnarju zdrobi najprej klorovokisli kalij sam. Ko si možnar izmil in posušil, steri strontijan; primešaj obe drugi sestavini in nazadnje klorovokisli kalij brez vsakega pritiska. Mešanico ni dobro hraniti, ker se rada sama vname. — b) Bel plamen: Mešanica 30 delov salpetrovega prahu, 10 delov stolčenega žvepla, 11 delov stolčenega žveplena antimona, ali: 64 delov salpetra, 21 delov žvepla, 15 delov smodnika. — c) Zelen plamen: 12 delov salpetrovokislega barita, 2 dela žveplena prahu, 1 del klorovokislega kalija in $\frac{1}{2}$ dela saj. Mešanje naj se vrši enako previdno kakor za rdeč plamen. — d) Višnjev plamen: 16 delov žvepla, 27 delov salpetra, 28 delov klorovokislega kalija in 15 delov žveplenkislega amona [schwefelsaures Kupferoxydammon].

Ogenj ti ne škoduje. Pripravi si tekočino iz sledečih delov: 250 gramov galuna, 1 liter vode in 45 gramov vitrijola. Ta tekočina ti varuje tudi lase, obleko in druge gorljive tvarine pred ognjem, seveda le nekaj časa.

Grški ogenj. Izpihni jajce in ga napolni z živim apnom in z žveplom. Luknjici zamaži z voskom, vrzi jajce v vodo in takoj se bo vnel plamen. Roko moraš hitro umakniti, da se ne opečeš.

Pajki vremenoslavci. Nekaterih vrst pajki bi od siročine poginili, ko bi bili izdani neljubemu vremenu. Zato smete misliti, da jim je Stvarnik dal čut, da z njim vreme

že naprej kot ugodno ali neugodno čutijo. Taki pajki so listi, ki morajo na mrežah čakati, da pride kaka živalca sama tja njih lakoto tolažit. Kadar je deževno vreme, tedaj ne morejo nič ujeti; postiti se znajo dobro; tudi po cel mesec in še več žive brez vsake hrane. Toda lačni so gotovo; to moramo sklepati iz tega, ker tako veliko in lakomno žro, kadar ravno dobijo. Ko bi pa pajek slabega vremena ne čutil, bi šel vselej mrežo delat, kadar je lačen, če le ne dežuje ravno takrat; a če bi to delal, bi on delal, dež bi pa podiral. Kolikor bolj lačen bi bil, toliko bolj gotovo bi se trudil z mrežo; seveda bi opešal, ker bi izpredel, pređen bi ga prišla kaka muha rešit. V resnici pa trdijo opazovalci, da se pred dežjem pajki poskrijejo in po dežju ne delajo mrež, dokler se vreme toliko ne prevrže, da je mogoče spet upati — muh. Komur se ljubi opazovati preroke pajčjega rodu, naj pazi na to-le: Posamezni pajki niso prav zanesljivi; zakaj četudi imajo čut, vendar pa je lahko pri enem ali drugem ta čut oviran. Le če je videti, da pajki splošno enako ravnajo, tedaj se oziraj nanje. Pravijo tudi, da so veliki pajki bolj zanesljivi kakor majhni. Nihče pa naj ne pozabi, da pajek ni prerok zavoljo nas, on čuti vreme le zase. Zato v jutrih, ob katerih prši iz meglice, ni pajka ven, ker ne bo muh, čeprav se pripravlja najlepše vreme. Nasproti po dežju pajki včasih začno hitro presti, dasi se naredi kmalu spet dež; pajki na svojih mrežah delavni ali vsaj čakajoči samo toliko naznanjajo, da bo mogoče ujeti kaj muh, da bo torej vreme vsaj nekaj ur dobro, ne pa cel dan. Pravila: 1. Kadar je upati, da bo vreme lepo, je videti veliko pajkov. Delajo nove mreže, stare popravljajo; mreže obešajo na dolge glavne niti; tudi ponoči prično delati nove mreže. Nove mreže po drevju so prav zanesljivo znamenje, da bo lepo vreme. — 2. Kadar se pajki bojijo dežja, jih je prav malo ali nič pri delu, in če je kateri, naredi glavne niti kratke. — 3. Vetra je pričakovati, če v sicer suhem vremenu ni nobenega pajka zunaj; ali če kateri začne delati

mrežo, pa brez vidnega vzroka delo popusti in se skrije; ali če pri narejeni mreži en del sam podere in se skrije. Pri onih pajkih, ki delajo vodoravno mrežo za lov, zase pa zadaj lijaku podobno skrivališče, pravijo, da oznanujejo lepo vreme, če gledajo iz svojih luknjic; dež, če se obrnejo; mrzlo, če silno hite s pomnoževanjem svoje mreže. Razume se, da so pajki pod nebom na prostem bolj zanesljivi, ker so bolj odvisni od vremena.

Papir, ki ne zgori, napraviš, če omočiš navaden papir enkrat ali dvakrat v močno galunovo raztopino ter potem posušiš.

Papir, ki se sam vžge. V solitrni kislini raztopi nekaj bakra (krajcar) in pušči baker tako dolgo v kislini, da se zadnja nasiti, to se pravi, dokler ne topi več in ne razjeda bakra. V to tekočino namoči bel pivni papir in ga posuši. To ponavljaj večkrat. Ako tako pripravljen papir približaš vroči peči, se bo nagloma vžgal.

Papir, ki noče goreti. Postavi na rahel ogenj nekoliko vode in pokuhaj v nji galuna, katerega stolci prej v prah. V to tekočino namoči večkrat pivni papir (navadni je tudi dober) in ga zopet posuši. Kadar je suh, ne bo hotel goreti.

Pisava, ki se pokaže šele nad ognjem. Raztopi v vodi zdrobljenega galuna, napiši pismo z novim in snažnim peresom in je daj posušiti. Ako deneš pismo nad ognjevo vročino, se bo dala pisava lahko brati, ker postane črna. Vzameš pa tudi lahko prav hudega kisa ali octa, v katerem dobro zmešaš jajčni beljak in nekoliko živega srebra. Ta tekočina se potem rabi za pisanje in zadnje se mora posušiti; da se pa pismo lahko čita, mora zgoreti. Treba je torej previdnega ravnanja.

Pisava, ki postane šele v vodi črna. Zdrobi železnega (zelenega) vitrijola in ga raztopi v vodi. Nato napiši na snažen papir z novim peresom pismo. Kdor hoče to pisavo čitati, mora vzeti na $\frac{1}{2}$ litra vode 8 gramov zdrobljenih šišek s hrastovega listja, dobro premešati, tekočino precediti

skozi prt in skozi tekočino potegniti pismo. Pisava bo postala takoj črna.

Pisava, ki se dá čitati le takrat, če jo zmoliš z vodo. Vzemi zdrobljenega galuna in ga raztopi v vodi. S to tekočino lahko potem pišeš na papir, ki pa je najboljši, ako je hrapav; pero mora biti seveda novo in čisto. Pisava se potem posuši in se ne vidi. Da jo lahko čitaš, potegni papir parkrat skozi snažno vodo in pisava se bo prikazala lepo bela. Posebno lahko jo boš čital, ako jo držiš proti luči. Ako hočeš ves sum odvrniti od pisma, napiši pismo z navadnim črnim, ob robu pa s prej imenovano tekočino to, kar hočeš povedati dotični osebi tajno.

Nevidna pisava. Če pišeš na papir z razredčeno žvepleno kislino, pisave ni videti. Ko držiš papir nad gorečo svetilko, postane pisava črna. — Podobno lastnost ima limonov sok.

Cvetlični popki se naglo razcveto. Poreži cvetlične popke, ki so že dovolj razviti, na prav kratke peclje in jih postavi v vodo, v kateri si bil prej raztopil solitar. Popki se bodo naglo razcveteli.

Goreč robec, ki ne zgori. Vzemi kolikor mogoče fin in tanek žepni robec, manjše ko je oblike, boljši je, in ga namoči dobro v čisti vodi. Ko si ga dobro izžrel, ga pomoči rahlo v vinski cvet in ga zažgi. Gorel bo brez škode.

Umetne ledene rože narediš na okno, če raztopiš v 1 litru vode toliko cinkovega sulfata ali grenke soli, kolikor se je raztaja v vodi. Raztopini primešaj 100 gramov dekstrinove sluzi ter jo precedi. Stekla v oknu skrbno očisti in nalij nanja zgoraj popisano mešanico, ki jo zopet odlij. Nato položi stekla v popolnoma vodoravno lego ter jih posuši na zraku v nezakurjenem prostoru. Stekla varuj prahu. Ko si posušil, prevleci stekla s špiritovim lakom.

Kako se pripravi ruta, da ne pušča vode. Tanko ruto nadržni dobro z lesičjekovim semenom ali prahom in ne bo puščala vode. V robcu lahko preneseš vodo in ne boš je

izgubil niti kapljice. Lesičjek raste po gozdih in v dolgih vrveh, ki poganjajo po dva klasa. Ako jih nabereš, odpade iz klasja rumenkasti prah, ki gori kakor smodnik. Ponekod imenujejo lesičjek tudi omeliseje (Bärlapp).

Goreča snežna kepa. V snežno kepo vtakni neopazovan kosček kafe in to vžgi. Videti bode, kakor bi gorela kepa in čeprav se bo sneg tajal, bo kafa vseeno gorela naprej.

Salata, ki zraste v pol ure. Postavi na mizo posodo z zemljo in nasuj seme, potem pa zmoči vse skupaj z vodo. V pol ure se bodo prikazale majhne rastlinice, ki bodo rastle naprej. Priprave so pa te-le: salatno seme — dobro je tudi peteršiljevo — se mora 24 ur prej namakati v dobrem vinskem cvetu. Zemlja sestoji iz dveh delov dobre vrtno prsti, med katero je pomešan en del živega apna. Voda, s katero se nasejano seme in pripravljena prst fino pokropi, vpliva kakor dež, apno povzroča toploto in rastline začno takoj rasti.

Kako počí pivska steklenica vsled glasu. Vzemi steklenico, kakršna se rabi za pivo, in s trkanjem poizkusi, ako ima čist glas. Potem jo drži povprečno pred usti ter zavpij z vso močjo v njo ali v glas, katerega ima sama, ali pa za oktavo višje. Steklenico pretrese glas tako, da počí.

Da steklenica nikdar ne počí. Ako hočeš imeti steklenico, ki ne bo nikdar počíla, jo moraš pokuhati nekaj časa v olju in jo potem pustiti, da se ohladi. V tako steklenico lahko vliješ krop, pa ti ne bo nikdar počíla.

Kako se je treba varovati strele? Ako ste ob hudi uri na kakem hribu, stopite na najnižji kraj. Vedrit pod visoko drevo ne hodite nikoli; izberite si najnižje drevo, od visokih dreves vsaj kakih 10 metrov oddaljeno, najboljše drevo je bukev, najslabše hrast. Če ni nizkega drevja, bodite rajši mokri kot mrtvi, ostanite na planem. Večjo ali manjšo nevarnost spoznate po oddaljenosti strele; kadar je med bliskom in grmenjem prav malo časa, manj kot eno sekun-

do, imejte nevarnost za resno in si gotovo izberite najnižji kraj. Če ni med bliskom in gromom nič časa, takrat je nevarnost prav velika; strelonosni oblaki so blizu in človeško telo vleče strelu nase; ako ni v bližini višjih predmetov, je najbolje leči na tla, toda ne blizu kakega jarka, kjer teče voda; če imate kaj železja in drugih kovinskih stvari pri sebi, odložite od sebe. Kdor je blizu doma, naj gre v hišo. Suha obleka in suhi prostori so slabi prevodniki strele; čeprav bi strela udarila v poslopje, človek navadno ostane pri življenju. V hiši navadno ni treba posebnih skrbi imeti; a če je strela kdaj prav blizu in hoče kdo iskati največje varnosti, naj ne hodi blizu dimnika, ne blizu vodovodnih ali plinovih cevi, ne blizu stene, kjer je več kovinskih predmetov ali kjer bolj voda dere; ne pod kovinski svetilnik; najbolj varno je sredi sobe, če ni tam nič kovinskih predmetov. Vsaj eno okno naj bo odprto, da se človek ne zaduši, ako strela udari; nevarnost ni zavoljo odprtega okna nič večja; ako odpreš več oken, glej, da ne bo prepihal! Pri vsakem najmanjšem grmenju tresti se in iskati najvarnejšega kraja, ni pametno. Dokler so strelnosni oblaki prav daleč, so tako malo nevarni, da je naše življenje bolj brez skrbi pred njimi kakor ob lepem vremenu pred navadnimi nezgodami, za katere se nič ne menimo. Po vtisu močnega groma se ne plašite, če ne povedo drugi vzroki, da je nevarno. Kadar sodite, da je zares nevarno, takrat iščite varnosti, toda ostanite mirni tudi takrat: v božji roki smo; Bog nas lahko udari ali obvaruje, kjer hoče.

Simpatetične tinte. Simpatetične tinte se imenujejo one, ki so nevidne, kadar pišemo z njimi. Vidiijo se le toliko za pisalca, kolikor se kaže mokrota. Ko se zadnja posuši, je papir bel. Da se pisava vidi, je treba pripomočkov, kakor na primer mraza in toplote. Pismo se mora potegniti ali skozi mrzlo vodo ali se mora držati nad ognjem ali pa se mora pomočiti s kakšno tekočino. Nekaj takih tint je v naslednjem: a) M o d r a p i s a v a. Piše se

z novim in snažnim peresom z raztopljino navadnega vitri-jola, h kateri se mora dati malo razjedne vode (Scheide-wasser). V vodi se razmoči nekoliko modre barve (Berlinerblau), ki so pripravljene za vodo (Wasserfarbe) in ž njo potegne s čopičem čez pisavo. Zadnja je potem lepo modra. b) R d e č a i n z e l e n a p i s a v a. V vreli vodi pokuhaj modre listke v rži cvetoče plavice, ki je znana kot plevel. Najbolje je, ako natrgaš listke v glinasto po-sodo, jih poliješ s kropom, dobro premešaš in pustiš, da se ohladi. Med hlajenjem mora biti posoda pokrita. Ohla-jeno tekočino precedi skozi snažen prt in jo hrani, dokler je ne rabiš. Ako pišeš s to tekočino na papir, imej pri-pravljeno gobo, katero si namočil na eni strani v vitrijolni cvet (Vitriolgeist) pomešan z vodo, na drugi strani pa v raztopljino vinskokamene soli (Weinsteinsalz). Sedaj lahko napraviš pisavo ali rdečo ali zeleno. Vitrijolni cvet, s ka-terim potegneš po pisavi, naredi zadnjo rdečo, raztopljina vinskokamene soli pa zeleno. c) T a j n a p i s a v a v r a z n i h b a r v a h. Za pisavo se vzamejo samo takšne tekočine ali takšni soki, ki nimajo barve, ki pa so po po-sušenju nekoliko lepljive, a vseeno nevidne. Ako potrosiš čez papir raznobarvne praške, se ti nalepijo na pisavo in ta dobi dotično barvo, ki jo je imel prašek. Za pisavo se rabijo sledeči brezbarvni sadni soki: jabolčni, hruševi, citronov, kutinov, čebulov, korenjev, pa tudi mleko se dá rabiti. Pisava, kadar je suha, se posuje z zlatim ali s sre-brnim prahom ali pa z navadnim, prav finim peskom, ki se prej pobarva z različnimi barvami. d) B e l a t i n t a, k i p o s t a n e n a s o l n c u m o d r a. Vzemi prsteno, tako-zvano tung-kameno kislino (Tungsteinsäure) in jo raztopi v vreli vodi in naj se potem posuši, da jo lahko stolčeš v prah. Ta prah pomešaj potem z mrzlo vodo, da dobiš gosto, mleku podobno tekočino, s katero napišeš pismo. Ako položiš takšen nevidljivo napisan list na solnce, bo postala pisava modra.

Cvetoča veja pozimi. Odreži v mesecu decembru, januarju ali februarju dolgo in debelo vejo, in sicer opoldne takega dne, ki je hladen, jasen in solnčen. Vejo namoči za dve uri v tekoči vodi, da ta izvleče omrzlino iz skorje in se lupine popkov omehčajo. Vejo nesi nato v toplo sobo in jo vtakni v posodo, v kateri je voda in nekoliko živega apna in jo pusti stati v tej vodi dve uri. Potem vzemi vejo ven in prilij v posodo sveže vode, da brstje ne postane preveč krepko. Da se voda ne usmradi, prideni nekoliko zelenega vitrijola. Najbolj čudno je, da se cvetje prikaže prej nego listje. Ako opustiš apno, se prikaže listje pred cvetjem. Ta poizkus se lahko izvrši z breskovimi, črešnjevimimi in hruševimi vejami.

Goreča voda. Namoči kosček belega sladkorja v vinski cvet (eter) in ga vrzi potem v kozarec, ki je do polovice napolnjen z vodo. Ako prižgeš daljši kosček papirja in ga podržiš nad vodo, bode ta začela goret. Ko ugasne ogenj, pusti vodo nekaj časa stati in poizkus se bo dal še večkrat ponoviti.

Goreča voda. Napolni porcelanasto posodo z vodo in vrzi v temi vanjo kosček sladkorja, katerega si pomočil prej v fosforjev eter (Phosphoräther). Površina vode se bo svetila kakor ogenj in če pihaš na vodo, se bo gibal kakor plamen.

Kalna voda se sčisti. V kalno vodo ceni nekoliko galunovega prahu (Alaunpulver) in voda se takoj sčisti. Za deset do dvanajst litrov kalne vode zadostuje samo žličica imenovanega praška.

Slabeža vremena je pričakovati: 1. Če barometer pada. 2. Če se vetrovi sučejo proti jugozahodu od juga ali jugovzhoda. 3. Če je zrak vlage napit. 4. Če se kamni, lapor, zidovi potijo. 5. Če strune odnehujejo in se lesnina napne. 6. Če postaja sol vlažna, moka kepasta itd. 7. Če začne v zaceljenih udih trgati. 8. Če rosa naenkrat izgine, dasi je brez vetra. Če se deževna mokrota hitro suši sama

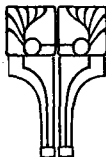
brez vetra. 10. Če rosa zjutraj izostane, kljub temu, da ni ne oblačno, ne vetrno. 11. Če je silno soparno in solnce peče. 12. Če se vidijo oddaljeni kraji nenavadno jasni; če se vidi pri sicer enaki svetlobi mnogo več zvezd. 13. Če je zjutraj svetla, obilna zarja. 14. Če vzhaja solnce megleno ali ima belkast obroč okrog sebe. 15. Če so zvečer za solncem temni oblaki. 16. Če po jasnem vremenu dobijo gore klobuke. 17. Če ima luna okrog sebe meglen krog. 18. Če se luna izpremeni v uri blizo poldneva. 19. Dež, ki začne liti zvečer, lije vso noč in je sploh rajši trajen. 20. Če oblak raste. 21. Če začne deževati iz majhnih, temnih in raztresenih oblakov, bo trajen dež. 22. Če megle kvišku gredoč rastejo. 23. Če dim noče iti naravnost kvišku. 24. Če oblaki gredo v raznih višinah na razne strani, grozi viharno vreme. 25. Če so živali nestrpljive ali popuščajo svoje delo. Pajki se poskrijejo ali le nekateri delajo mreže, pa majhne; kotni pajki se obrnejo v skrivališča; rega leze k tlom; lastavice letajo nizko, ob vodi, da si namočijo perotnice; petelini mnogo pojó v nenavadnem času.

Kdaj se je nadejati lepega vremena? Lepega vremena se je nadejati: 1. Če barometer na visokem mirno stoji ali pa če se iz nižine znatno vzdigne. 2. Če se vetrovi vrtijo proti severovzhodu; kadar se pomika veter na desno, se zvedri pri severozahodu, včasih malo prej; če pa se pomika na levo, neha dež že pri jugovzhodu, včasih celo pri jugu. 3. Če je zrak suh. 4. Če pada obilno rose in dolgo obstane. 5. Če so vrhovi gorâ megle in oblakov prosti. 6. Če solnce vzhaja svetlorumeno. 7. Če solnce zjutraj ali zvečer lepo žari, je le malo rdečkasto in brez oblakov za seboj. 8. Če je mesec svetlobel. 9. Če se luna izpremeni v uri blizo polnoči. 10. Če pada megla k tlom. 11. Če se oblak na istem mestu manjša. 12. Če stoje na nebu oblaki kot ovčice. 13. Če se zvečer mnogo bliska, ne da bi grmelo. 14. Če začne padati zjutraj pred sedmo uro, rado popoldne

solnce sije. Zjutranje padavine, ki začno padati od četrte do devete ure zjutraj, so sploh manj trajne. 15. Če se dim vzdiguje naravnost kvišku. 16. Če plamen rad visoko plapolja. 17. Če so živali videti pri svojem delu vesele, urne. Pajki mnogo predejo ali na že napredenih mrežah čakajo; rega pleza kvišku; lastavica leta visoko; slavec veseleje poje; škrljanček se dviga v višave; čebele se vračajo pozno domov; mušice rajajo še po solnčnem zahodu; petelini zjutraj močno pojó.

V topli sobi na mizo primrzla žlica. V žlici zmešaj soli in snega, na mizo kani nekaj kapljic vode in postavi vanjo žlico z mešanico. Sneg se bo začel tajati in bo v zvezi s soljo povzročil toliko mraza, da bo žlica primrznila k mizi.

Žveplo se dá v roki zažgati. Namaži si roko s 30 grami belega sleza (Eibisch), ki si ga stolkel z jajčnim beljakom. Ko je roka suha, smeš brez skrbi v nji zažgati stolčenegega žvepla.



KAZALO.

oooooooo

A. Gospodarstvo.

	Stran
Ajda , setev	3
Ajda , oskrbovanje	3
Ajda , žetev	4
Ajdo lepo dobiš	4
Apno , klajno, kdaj ga je dajati živini	4
Apno , klajno	5
Barve na rokah zmiti	7
Beke , njih obrezovanje	7
Belin , drevesni	7
Bencinu odpraviš vnetljivost	8
Bik , plemenski	8
Bob , setev	8
Bob , oskrbovanje	8
Bob , spravljanje	9
Bob kot krma goveje živine	9
Bolhe , česnek sredstvo proti njim	10
Bolhe , voda proti bolham	10
Brazda se ne sme svetiti pri oranju	10
Brazde , kako široke morajo biti	10
Breskve in marelice, kje naj jih sadimo	11
Brikete , podkurilne, za premož napraviš	11
Brinjevec , kako se dela	11
Buče , saditev	12

	Stran
Buče, oskrbovanje	12
Buče, spravljanje	12
Cepiči, ki so nekoliko napeti	13
Cilindre za svetilke napraviš močne	13
Cvetje ohraniš sveže	13
Cvetlice, kako jih sušiš	13
čebela, kdaj ne piči	13
čebele, kakšen kraj naj bo zanje	13
čebele, njih klaja	14
čebele, roparice	15
čebele, njih bolezni	16
čebele morijo trote avgusta meseca	18
čebele, ali naj se umorijo ali omamijo	18
čebele, mrtve, spraviš iz satovja	19
čebelnjak, kakšen naj bo	19
češnja, kje naj jo sadimo	20
češnje, ali naj sadimo cepljene ali divje	20
češnje, razpokana lubad	21
češplja	21
češplje, kako jih ohraniš sveže do Velike noči	21
češplje, odpadle	21
čevlji: a) nepremočljivi	21
b) podplati	22
c) voščilo za črne čevlje	22
d) mokri čevlji (krtačenje)	22
e) mokre čevlje hitro posušiš	22
f) posušeni trdi čevlji	22
g) kako obvaruješ čevlje razpokanja	22
h) usnjate povleke na stolih očistiš	23
i) galoše	23
čevlji, da jih dolgo ohraniš	23
črnila, razna, kako jih narediš	23
črnilo za konjsko opravo	24
črnilo antracenovo narediš	24

Črnilo, kopirno, kako ga napraviš	24
Črnilo odstraniš s papirja	24
Črnilo, kostanjevo, narediš	24
Črnilo, pregosto, razredčiš	24
Črv, sadni	25
Črve v lesu uničiš	25
Črvi pri konjih, sredstvo proti njim	25
Desko, kuhinjsko, če je skrivljena, poravnaš	25
Dežnik, luknjice na njem popraviš	25
Drevesa, sadna, njih pošiljanje	25
Drevesca, oglodana	26
Fizol, saditev	27
Fizol, oskrbovanje	28
Fizol, spravljanje	28
Gasilno sredstvo	28
Gaščarice ne preganjaj	29
Glen iz ribnikov	29
Gliste, deževne, kako jih preženeš	29
Gnjat in slanina, kako naj se hranita	29
Gnoj, ali naj se podkoplje plitvo ali globoko	29
Gnoj, kdaj naj se trosi	30
Gnoj, kurji	30
Gnojišče, kako veliko naj bo	30
Gnojila, umetna, kako naj se mešajo	31
Gnojila, umetna, za turščico	31
Gnojnica	32
Golob, v čem se razlikuje samec od samice	32
Golobje, njih rodovitnost	32
Golša pri psu	32
Gosenice, škodljivke sadnega drevja	33
Govedo, napeto vsled detelje	33
Govedo, slabo prebavljanje	34
Govedo, če gre od njega trdo blato	35
Govedo, napeto	35

	Stran
Govedo , zakaj postane vampasto	36
Govedo ima bule	37
Gozd , kako se predela v polje	38
Grah , saditev	39
Grah , oskrbovanje	40
Grah , spravlanje	40
Grozdje , zgodnje, kadar začne zoreti	40
Grozdje , kadar ga pošiljamo po pošti	40
Grozdne tropine	41
Gumi , arabski, kako ga narediš	41
Hektografična masa , ravnanje z njo	41
Hektografično maso napraviš	42
Hlevi , mokri	42
Hlev , svetloba v njem	42
Hlev za plemenske svinje	43
Hrošči , njih pokončevanje	43
Hruška , kje naj jo sadimo	44
Jablana , kje naj jo sadimo	44
Jabolka in hruške, njih grintavost	45
Jama v vinogradu za vodo	45
Jasli	46
Ječmen , setev	46
Ječmen , oskrbovanje	47
Ječmen , žetev	48
Jeklo , kako se kali	48
Jeklo , kako se trdi	49
Kadi , kopalne	49
Kan na vinu	49
Kanarčki , njih čuvanje	49
Kapljice , kako jih šteješ	49
Kapus , s čim naj se mu gnoji	50
Kislo zelje , prav dobro, njega naprava	50
Kit za okna	51
Kladivo , dobro nasajeno	51

Klaja, zelena	51
Klej za etikete na steklo, porcelan in kovine	52
Klet, kadar se razgreva	52
Kobila, breja, se mora vsak dan sprehoditi	52
Kobila, doječa, kakšno hrano mora imeti	52
Koleraba, njivska, setev	53
Koleraba, njivska, oskrbovanje	53
Koleraba, njivska, spravljanje	54
Koleraba, njivska, pridelovanje semena	54
Kolinska voda, kako jo napraviš	54
Komarji, kako jih preženeš	54
Kompost ali mešanec	54
Konj, črno scanje pri njem	55
Konj, glistav	56
Konj, hripa pri njem	57
Konj, naduha pri njem	58
Konji, njih trmoglavost (štatljivost)	61
Konj, če se mu skrivi vrat	62
Konj, zakovanje	63
Konj se tolče z zadnjo nogo ob sprednjo	65
Konj ali vol, če padeta	66
Konj si riblje rep	66
Konj, če sme pozimi mnogo počivati	67
Konj, če je dobil koliko	68
Konj, ako shujša	68
Konj, če ga je oprava oglodala	68
Konj, ali mu škoduje alkohol	69
Konj, kako dobi lepo grivo in rep	69
Konj, kako ga pomiriš pri podkovanju	69
Konji, da se privadijo vlaku	69
Konji, kako naj se poleti oskrbujejo	70
Konji, kako naj se ravna z njimi, da se ne prehlade	70
Konji, ali se jim lahko poklada ječmen mesto ovsa	71
Konji, kako se zdravijo rane na njih kolenih	71

Konji , ki so se spotili	71
Konji , težko sopenje	71
Konji , kdaj naj se osnažijo	72
Konji , ki imajo bezgavke	72
Konji , kako jih rešiš ob požaru	72
Konji , ali se smejo krmiti z otavo	72
Konjska kopita , razpokana	73
Konju ni treba ležati, da se izpočije	73
Konoplja , setev	73
Konoplja , oskrbovanje	74
Konoplja , spravlanje	74
Konoplja , izdelovanje prediva	74
Konoplja , pridelovanje semena	75
Konoplja , sredstvo proti mrčesu pri živini	75
Kopanje , kako dolgo naj traja	75
Korenje , setev	75
Korenje , oskrbovanje	76
Korenje , spravlanje	76
Korenje , pridelovanje semena	77
Korito , kamnito, njega poprava	77
Kosa in srp, kako naj se brusita	77
Kostanj divji kot krma živine	77
Košnja , najboljši čas zanjo	78
Kovino , zlatu podobno narediš	78
Kozi izpadejo krajni mlečniki	78
Koža , kako postane mehka	78
Kraji , v kakšno smer naj jih delamo	79
Krastače so čebelam škodljive	79
Krava , breja, po čem se spozna	79
Krava , kako se priuči, da pusti tele sesati	80
Krava , ali naj se rabi za vožnjo	80
Krava , če se vodi k biku	80
Krava , ki brca	81
Krava , če prepušča	81

Krava , znamenja mlečne krave	82
Krava , če ne dá mleka	82
Krava , breja, kdaj naj se preneha z molžo	83
Krava , če požre svoj odpadek	83
Krava , uporna, kaj naj storimo z njo	84
Krave , kolikokrat na dan naj se molzejo	84
Krave , breje, ali naj se jim poklada oves	84
Krmila , močna	85
Krmljenje , prehod od suhega k svežemu	85
Krmljenje z novim senom	85
Krompir , da ne bo prezgodaj kalil	86
Krompir , za seme, kakšen naj bo	86
Krt , kako ga najlažje preženeš	86
Krt na vrtu	86
Krtače za obleko očistiš	87
Kuga , svinjska	88
Kurjava poceni	90
Lak za železo	90
Lan , razne vrste lanu	90
Lan , setev	91
Lan , oskrbovanje	92
Lan , spravljanje	92
Lan , gojenje	93
Lan , trenje, otrepanje in mikanje	95
Led , kako ga ohraniš	96
Lep za utrjevanje okvirjev in šip	96
Lep za muhe napraviš	96
Lep za pisma	96
Lep za kovine in steklo	96
Lep za les in steklo	97
Lep za papir na steklo	97
Lep za porcelan	97
Lep za steklo	97
Lep za petrolejske svetilke	97

	Stran
Lep za usnje	97
Lep za ubite kipe iz sadra	97
Lepenka, nepremočljiva	98
Les, kako ga ohraniš na prostem	98
Les, vrednost njegova za kurjavo	98
Les, prevleka zanj	98
Les, da ne razpoka	98
Les, kako ga zakrpaš	98
Lestva ne izpoddrsne	99
Lipa, vsadi jo pri hiši	99
Lisica, kako jo zvabiš v past	99
Lisica, ali je škodljiva	99
Mah za rastline mesto prsti	99
Mah in lišaj na sadnem drevju	99
Malta, dobra in trdna za vlažne stene	100
Mana in medena rosa na sadnem drevju	100
Matica, čebelna, znamenje oplemenitve	100
Matica, čebelna, čas prašenja	101
Matica, čebelna, pomoč, kadar je jalova	101
Med, prodaja	101
Medica, nje naprava	104
Meso, zajče, nadomestilo za goveje	105
Milo, tekoče, za britje	105
Miš, poljska	105
Miši, kako jih preženeš	105
Miši, kako se najlažje preženejo	106
Mladiči, kako dolgo naj sesajo	106
Mleko, da se prehitro ne skisa	107
Mleko, če ga hočeš imeti mnogo	107
Mleko, grenko	107
Mleko, grenko, sredstvo proti temu	107
Mleko, kozje, da preženeš duh in okus	108
Mleko, naglo gnijoče	108
Mleko, krvavo	108

Mleko, modro	109
Mleko, rdeče ali rumeno	109
Mleko, sirasto	109
Mleko, slano	109
Mleko, sluzasto	109
Mleko, vodeno	110
Mleko, kako se odstranijo njega napake	110
Moča na njivah in travnikih	110
Moka, koliko se je dobi iz pšenice in rži	111
Molji, kako jih preženeš	112
Molji, kako popraviš povzročeno škodo	112
Mravelj naj se ne trpi v cvetličnjakih	112
Mravlje preženeš iz stanovanja	112
Mravljinčna jajca	112
Mravljinčna kislina, kako jo dobiš	112
Mrčes pri prašičih se zatre	113
Muha, črešnjeva	113
Muhe, konjske, kako jih preženeš	114
Muhe v sobi	114
Murva, kdaj naj se jo cepi	114
Naočniki, potni ali rosni	115
Nešplje naj bodo dolgo na drevesu	115
Nogavice, barvaste, obdržijo barvo	115
Nešplje in kutine, kje naj jih sadimo	115
Obleka, nepremočljiva	116
Ocet iz sadja	116
Ogelj, lesni, kako se z njim polira	116
Okna, kako se trdo zapro	117
Oleandri, kako se hitro razcveto	117
Oreh in kostanj, kje naj ju sadimo	117
Orehi, njih obrezovanje	117
Orehi se klatijo z drogom	117
Orehi, kdor jih sadi pred zimo	118
Orehov se ne sme obrezovati pozimi	118

Orodje , hišno, kako ga ogladiš	118
Otrobi , pšenični	118
Ovca , na čem se spozna, ali je zdrava ali ne	118
Ovce in svinje, trakulje in gliste pri njih	119
Ovce , garjeve, kako se jih zdravi	120
Ovce , ki žro volno	120
Ovce , kako naj se pozimi napajajo	121
Ovce , zakaj večinoma zvržejo	121
Ovce , njih starost se spozna po zobeh	121
Ovčji smrkelj	121
Oves , setev	122
Oves , oskrbovanje	123
Oves , žetev	123
Palež , črni, pokončevanje	123
Panj , znamenja dobrega panjú poleti in jeseni	124
Panj , znamenja dobrega panjú za pleme spomladi	124
Panj , notranja znamenja dobrega panjú	124
Panj , znamenja dobrega panjú spomladi	124
Panj , znamenja dobrega panjú	125
Panj , zunanja znamenja dobrega panjú pri nakupu	125
Panj , znamenja lačnega panjú	126
Panji , njih polaganje	126
Panji , čebelni, kam naj se spravijo pozimi	128
Papir , lakmusov	128
Parketna tla , voščilo zanje	128
Pašniki se predelajo v njive in nasprotno	128
Peči , železne, kako jih čistimo	129
Peči , železne, kako napraviš stalno svetle	129
Pečke , sadne, njih setev	129
Pečke , sadne, kako se dobivajo in shranjujejo	130
Pepel , lesni, če ga raztrosiš — vse polno detelje	131
Pepel , dober gnoj breskvam	131
Perotnina , zaprtje golžuna pri nji	131
Pes , kako se ga ubraniš, če te napade	132

	Stran
Pes, mlad, kako ga koplješ	132
Pes, kako odpraviš golazen na njem	132
Pesa, setev	132
Pesa, oskrbovanje	133
Pesa, spravljanje	133
Pesa, pridelovanje semena	134
Pesa, nje listje kot krma za prašiče	134
Piča, zelena, se ne sme dajati živini	135
Pij, kadar se potiš	135
Pila, kako jo očistiš	135
Plahto, neprodarno za vodo dobiš	135
Planiranje zemljišč	135
Po dežju	136
Podgane, strup zanje	136
Podlage, amerikske, kdaj naj se obirajo	136
Polži, kako se dado na vrtu zatreti	137
Povlaka za pletenice	137
Povlak, zlatu podoben narediš	138
Prašič, če se mu vname vrat	138
Prašič, določiti njegovo težo	138
Prašiči, ikrasti, kako se spoznajo	139
Prašiči, ki glodajo les	139
Prašiči, rdečica pri njih	140
Prašiči, hohnanje	142
Prašiči, mehkokostnost pri njih	142
Prašiči, zlatenica pri njih	143
Prašiči, davica pri njih	144
Prašički, nastelja zanje	144
Prašički, če so dobili kostolomnico	144
Prašički naj dobijo pozimi rudninske snovi	145
Pređenica, kako se zatre	145
Prigor na listju sadnega drevja	145
Proso, setev	146
Proso, oskrbovanje	146

	Stran
Proso, žetev	147
Prst, črna	147
Prstan, zarastel	147
Prstenica	148
Pšenica, setev	148
Pšenica, oskrbovanje	149
Pšenica, žetev	149
Pujski, kdaj jih moraš skopiti	150
Pujski, mladi, krč pri njih	150
Računi, kako dolgo jih moraš hraniti	151
Rastline, zmrzle, kako naj se z njimi ravna	151
Rastline, hitro rastoče	151
Rastline, kako naj se jih varuje pred mrčesom	151
Rastline v loncih, kaj napravi z njimi	152
Razpoke v podu, mazilo zanje	152
Repa, setev	153
Repa, oskrbovanje	153
Repa, spravljanje	154
Repa, pridelovanje semena	154
Rezanica, prekratka	154
Ribniki, njih naprava	155
Rog živine se sname ali zlomi	155
Rogovi goveda rastejo v poljubni smeri	156
Roj, prvi, znamenja zanj	156
Roj, neposredna znamenja pred njim	156
Roj, znamenja na dan roja	157
Rojenje, bližnja znamenja	157
Rokavice kožnate, kako jih raztegneš	157
Rože. Duh po rožah dobiš	157
Rože se morajo obrezati spomladi	157
Rž, setev	158
Rž, oskrbovanje	158
Rž, žetev	159
Sadje, debelo, kako se dobiva	159

	Stran
Sadje, njegova notranja gnjiloba	160
Sadje, obiranje	160
Sadje, risarije na njem	160
Sadje, da ne bo gnilo v kletih	160
Sadje, če ga hočeš dobro prodati	160
Sadje se mora sortirati	161
Sadje, črvivo	161
Sadje, odpadlo, kako se dobi iz njega dober mošt	162
Sadje, odpadlo, kaj naj se z njim napravi	162
Sadjerejec, kaj mora poznati	163
Sadjerejec, njegova mesečna opravila	163
Sadna drevesa, kadar jih kupuješ	164
Sadno drevje, kožne rane na njem	165
Sadno drevje, mah na njem	165
Sadno drevje, pereč ogenj na njem	166
Sadno drevje, trohnoaba na njem	166
Sadno drevje, rja na njem	166
Sadno drevje, njegova razpokana koža	166
Sadno drevje, smolika na njem	166
Sadno drevje, rak na njegovem lesu	167
Sadno drevje, oskrumbe na njem	168
Sadno drevje, kodranje listja	168
Sadno drevje, gnjiloba stržena	169
Sadno drevje, oslabljenje debela pri njem	169
Sadno drevje, njega zlatenica	169
Sadno drevje, bledica na listju	170
Sadno drevje, na kako razdaljo naj se sadi	170
Sadno drevje, če ga je potolkla toča	170
Sadno drevje, kdaj naj se prečisti	171
Sadno drevje, kako pospešimo njega rodovitnost	171
Saje — dober gnoj	172
Sejati, kako globoko se mora	172
Seme, dobro, kako se dobi	173
Seme, kako globoko mora priti	174

Semena , ki naj jih dobivamo doma in od drugod	174
Seno in detelja, sušenje	175
Seno , spravljajanje	176
Sir iz posnetega mleka, da se ohrani čez zimo	176
Slana , pomladanska, kdaj je nevarna	178
Smokve , kako se sušijo	178
Sod , lep, dobiš	179
Sod , če pušča	179
Sodi , plesnjivi	179
Sodi , kako jim odpraviš duh po lesu	180
Sodi , njih pleskanje z oljnato barvo	180
Sodi , kako jih očistiš	180
Sodi , njih impregniranje	180
Splesnenje sadnih mezg in odcedkov	180
Stanovanja , vlažna	180
Steklenica , kako spraviš zamašek iz nje	181
Steklenica , kako ji odrežeš grlo	181
Steklenice , kako se pečatijo	181
Steklenice , v katerih hraniš vino	181
Steklenice , napolnjene s kislinami, kako jih zamašiš	182
Steklina	182
Steklo , tekočina, ki ga razje	185
Stenj brez dima in duha	185
Stenice , sredstvo proti njim	186
Strani sveta , kako se določijo z žepno uro	186
Stročnice , kam jih sadi in sej	186
Strune	186
Suša	186
Svinja , zakaj požre svoje mladiče	187
Škrob (štirka) bliščeči	188
Ščurki , sredstvo proti njim	188
Šota kot nastelja za prašiče	188
Tele , novorojeno, če se mu zapre	188
Tele , ki naj se ohrani za pleme	189

Tele, vnetje popka, kako se zdravi	189
Tele ima lišaje	189
Tele, koliko časa naj dobiva mleko	190
Telica, če se noče pojati	190
Teleta, mrtva, zakaj se tolikrat povržejo	190
Tinta, rdeča	191
Toča	191
Trava, če slabo raste na pašnikih	191
Trava na vrtnih stezah	192
Travniki, osuševanje	192
Trta, kako naj se žvepla poleti	193
Trta, v zeleno cepljena, če se ni prijala	193
Trta, bledica na nji	194
Trta, kako jo zasadiš, navpično ali poševno	194
Trta, ali se šibi, če joče	194
Trtam, cepljenim, kole	194
Trte, škropljenje, kakšno apno naj se rabi zanje	195
Trte, kozavost na njih	195
Trte, cepljene, kadar jih sadimo	195
Trte, zmrzle, kako se mora ravnati z njimi	195
Trtni koli, na katero stran jih stavimo	196
Trtno listje, obiranje	196
Trtno mladje, kje ga je treba preščipavati	196
Turščica, setev	197
Turščica, oskrbovanje	198
Turščica, spravljanje	199
Umoriti, kaj se ne sme	200
Uši po listju vrtnih rož	201
Uši pri živini preženeš	201
Veha na vinski posodi	201
Vijak, kako ga odvijesh	201
Vime, kravje, njega vnetje	202
Vime kravje omij	204
Vina, pri kateri toplini so najokusnejša	205

	Stran
Vino, če ga hočeš shraniti čez poletje	205
Vino, kaj je treba napraviti, če je zrujavelo ali se zgostilo	206
Vino, preden se pretaka	206
Vino, vlečljivo	207
Vino, črno, njega pretakanje	207
Vino, čiščenje z beljakom	207
Vino, njega drugo pretakanje	209
Vino, motno	209
Vino, duh po žveplenem vodiku odstraniš	209
Vino, šumeče, če ga hočeš imeti poleti	209
Vino, neškodljivo barvilo zanj	209
Vino, črno, umetno barvano, kako ga spoznaš	210
Voda, da ne zmrzne	210
Voda, kako se poskusi, če je dobra ali ne	210
Vosek, cepilni	210
Vreče, da bodo vztrajne	210
Vreče, kako jih zaznamuješ	210
Vresje se predela v njive	211
Vrtnice, plesnoba na njih	212
Vrtnice, njih razmnoževanje	212
Vrtnice, kako se obrežejo	212
Vrbini nasadi	213
Zajci, kako se napravi hlevčke zanje	213
Zajec, škodljivec sadnega drevja	213
Zelje, pridelovanje semena	214
Zelje, kislo, kako ga ohraniš	215
Zelje, zgodnje dobiš	215
Zemlja, kakšna mora biti pri preoravanju	215
Zemlja v vinogradih, večkratno rahljanje	216
Zemlja, kako jo spoznaš, koliko ima apna v sebi	216
Zlato, ponarejeno, ločiš od pravega	216
Zrak v zaprtih prostorih zboljšaš	216
žaganje in oblanje	217
žebelj se zabode konju v kopitni podplat	217

	Stran
Žebelj, kako ga zabiješ v les	218
Železo, da ne zarjavi	218
Žetev, kdaj naj bo	218
Žganje iz bezgovih jagod	219
Žito, če nam pozebe	219
Žito, če ga vetrovi polomijo	220
Žito, kako odpraviš snet na njem	221
Žito, zatohlo se zopet popravi	221
Živali, domače, vodenica pri njih	221
Živali, domače, omedlevica ali nezavest pri njih	222
Živa ograja, kako se napravi v kratkem	222
Živina, nje napajanje	223
Živina, koliko prostora naj ima v hlevu	223
Živina, goveja, oteklina na vratnem jabolku	223
Živina, omotica in vrtoglavica pri nji	224
Živina, nje onemoglost vsled stradanja	225
Živina, solnčarica pri nji	225
Živina, ali naj se ji polaga krompir	226
Živinče, če udari strela vanj	226
Živine ne napajaj ne s premrzlo, ne s pregorko vodo	227
Živ plot, kakšno grmičevje je zanj najpripravnejše	227
Žrebe, kako naj se odstavi	228
Žrebe, zakaj žre gnoj	229
Žužek, žitni, kako ga zatreš	229

B. Gospodinjstvo.

Barve, oljnate, odstraniš iz lesa	230
Bisernica, čiščenje	230
Blato iz obleke	230
Bluze, barvane	230
Bolhe, kako jih preženeš iz tal stanovanja	231

	Stran
Brokoli ali špargljev kapus	231
Celoluid , kako popravimo predmete iz celoluida	231
Cvetlice ti bodo cvetele pozimi	231
Cvetlice , oskrbovanje	231
Cvetlice na oknih in balkonih	233
Dišave in začimbe, njih uporaba	234
Dívjačina , nje priprava	235
Drسالke spravi vedno čiste	235
Čaj , pristen, kako ga razločimo od ponarejenega	236
Čebula , da ne gnije	236
Čebula , nje pridelovanje	236
Čebula , prerezana, splesnenje	237
Ekstrakt , kaven, kako ga narediš	237
Esenca konjakova	237
Esenca jagodna	237
Esenca jabolčna	237
Fizol , stročji, kako ga je treba hraniti	237
Fotografije , kako jih čistimo	238
Gobe , strupene, kako jih spoznaš	238
Golobi , kako jih v kratkem izpitaš	238
Gorčica , jabolčna	238
Goske , mlade, kako naj se z njimi ravna	238
Gospodinje , ne nosite vrelih jedi na mizo	239
Grah , kako napraviš iz starega nov, zelen	239
Graharja preženeš iz grahovega semena	240
Grenčica , umetna, kako jo narediš	240
Grozdje , kako ga shraniš za Božič	240
Gumbi , zakaj se tako hitro odtrgajo	240
Gumi , predmete iz gumija obvarujemo pred razpokanjem	241
Hrana	241
Hraste na kurjih nogah	242
Hren	243
Igla šivalnega stroja, vpognjeno poravnáš	243
Jabolčna strd	243

Jabolka , da jih lupiš kakor krompir	244
Jabolka , da jih dolgo ohraniš	244
Jagodovec	244
Jajca , kuhana, za ozaljšanje solate	245
Jajca , če jih hočeš imeti pozimi dosti	245
Jajca rac naj se pobirajo sproti iz gnezda	245
Jajca brez lupine	246
Jajca , največji dobiček dobiš od njih	246
Jajca , debela in drobna	246
Jajca , kako jih najdeš na skrivnih gnezdih	247
Jajca , kako jih hrani	247
Jajca , zmrznjena	247
Jed , pripaljena	247
Jesih , gost, lepo očistiš	248
Jopice , bele, volnene, kako jih pereš	248
Juha , kako se shrani več dni	248
Kanarčki	248
Kapus , morski	249
Kapus , rdeči	250
Kapus , rožni ali bruseljski	250
Kartijola	250
Karte , igralne, očistiš	251
Kava , ponarejena, kako jo spoznaš	251
Kava , kako jo spoznamo in pražimo	251
Klobase , da pri pečenju ne popokajo	251
Klobase , riževe	252
Klobase , krvave	252
Klobase , mesene	253
Klobasice , pečene, prašičeve	254
Klošč , kako se spravi iz kože	254
Knjige obvaruješ mrčesa	254
Koklja , kako naj se z njo ravna	254
Kokoš staro mehko skuhaš	255
Kokoši , zaprte, njih hrana	255

Kokoši , navodilo, kadar jim podsajaš	255
Kompot , češnjev in češpljev	256
Kompot , hrušev	258
Kompot , vkuhano sadje	259
Kompot , jabolčni	259
Koprive , sredstvo za snaženje šip	259
Koren , motovilčev	260
Koren , črni	260
Koren , sladkorni	260
Košarnik	260
Kožice limon in pomaranč se shranijo	261
Kožuhovino ohraniš mnogo let	261
Kožuhovina , kako se pere	261
Kreša , vrtna	261
Kreša , vodna	261
Krma za kokoši pozimi	262
Krompir , čistilo za namizno orodje	262
Krompir , njega poraba mesto mila	262
Krompir , namrznjen	262
Krompir , zmrznjen	262
Kruh ohraniš svež	262
Krzno , belo, čiščenje	263
Kuhinjsko pohištvo barvati	263
Kumare v octu	263
Kumare , strupena rosa na njih	263
Kumare , kako se dobi njih seme	264
Kura , da ne bo predolgo kokljala	264
Kure , da ne bodo zobale jajc	264
Kure z zmrzlimi grebeni	265
Kurja kolera	265
Kvas , kako ga napraviš	265
Kvaša ali paca	266
Lasje , otroški, njih negovanje	266
Lesk na črnem žametu odstraniš	267

Lesni ogeľj in jajčne lupine za kokoši	268
Likalnik, kako ga razbelimo	268
Liker	268
Limone in pomaranče se ohranijo dolgo sveže	269
Limone, narezane, se ohranijo pred gnilobo	269
Limonov sok s črnim vinom	269
Lupine, jabolčne, v pecivu	269
Mačehe, da bodo močno cvetele	269
Madeže od črnila odstraniš	269
Madeže, bele, odstraniš	270
Madeže, sadne, odstraniš	270
Madeže iz belega atlasa odstraniš	270
Madeže, mastne, odpraviš iz volnenega blaga	270
Madeži od kave	270
Madeži od kolomaza	271
Madeži od čresla v perilu	271
Madeži od jajc na srebrnih žlicah	271
Madeži od tinte v lesenih tleh	272
Madeži od likerjev	272
Madeži od loja in sveč	272
Madeži od zdravil	272
Madeži pečatnega voska	272
Madeži od krvi	273
Madeži od trave	273
Madeži vsled plesnobe	274
Madeži od smole	274
Madeži od potu	274
Madeži preležanega blaga	275
Madeži petroleja	275
Madeži od piva	275
Madeži, mastni, na suknenem blagu	275
Madeži od češenj	276
Madeži, apneni, na obleki	276
Madeži, apneni, na steklenih šipah	276

Madeži na lakiranih predmetih	276
Madeži črnega vina	276
Madeži juhe, jajc, omake	276
Madeži od voska iz tkanin	276
Madeži rjasti v perilu	277
Madeži , mastni, na baržunastih ovratnikih na suknjah	277
Madeži , mastni, na baržunu	277
Madeži , mastni, na usnju	277
Madeži , mastni, na klobukih	277
Madeži , mastni, v hrastovem pohištvu	277
Madeži na kuhinjskih policah	277
Malinovec	278
Maslo , kuhano, da ostane dišeče	279
Maslo , da se izdela	279
Maslo , izdelovanje v malem	280
Mast , po tleh razlita	281
Meso , razsoljevanje	281
Meso , suho, in klobase se dolgo ohranijo okusne	283
Meso , prašičevo, kako se soli in suši	283
Meso , trdo, da ga mehko skuhaš	284
Meso , kako ga ohraniš svežega	284
Meso , kakovost njegova	284
Mezga iz jagodičevja	284
Mezga iz šipkovih jagod	285
Mezga iz koščičastega sadja	286
Mezga , jabolčna	286
Mleko , da se ne prismoji	287
Mleko , mešano z vodo	287
Moka , kako moraš ravnati z njo	288
Motovilec	288
Mušje odpadke na pohištvu odstraniš	288
Mušje odpadke odstraniš s pozlačenih okvirjev	288
Nakit , zlat in srebrn, njega snaženje	288
Nít , močna	288

Nogavice najbolje opereš	289
Noži in igle, pokvarjene, kako jih popraviš	289
Obleka, bela, volnena, nje čiščenje z mavcem	289
Obleke, obledele	289
Ocet, njega naprava	290
Ohrovt za rezanje	291
Ohrovt listnati	291
Okna, njih čiščenje pozimi	291
Okvirje pozlačene očistiš	291
Okvirji za fotografije, kako jih napraviš sama	291
Olje, žarko	292
Olje ne postane žarko	292
Olje, vijolično, kako ga napraviš	292
Omare, slabo dišeče	292
Palme, kako jih čistiš	292
Paradižniki, konzerva iz njih	292
Parium, domač	293
Perilo postane zopet lepo belo	293
Perilo, shranjeno ohraniš belo	293
Perilo, porumenelo zopet belo	293
Pentlje nogavic, ki jih hočeš podplesti, nabereš	293
Perutnina, kako se najhitreje opita	294
Perutnina, kako ji preskrbimo pozimi toploto	294
Perutnina, kdaj nese mnogo jajc	295
Petelin, za koliko kokoši zadostuje	295
Peteršilj, zelen, za zimo	295
Petrolej, kako varčuj z njim	295
Petrolej, kadar gori razlit	295
Petrolej, kje naj bo	296
Petrolej, kako ga zboljšaš	296
Petrolejka, kako jo vpihneš	296
Petrolejka gori slabo	296
Pika pri kuretnini, kako se zdravi	296
Piščanci, njih vzgoja	296

	Stran
Piščeta , da v gnezdu ne poginejo	297
Platno , voščeno, kako očistiš	298
Pliš , očiščen	298
Pokoščene predmete očistiš	298
Posoda , iz aluminija, kako jo čistiš	298
Posoda , nje umivanje	298
Pospravljanje po hiši pred prazniki	300
Potrošnik ali cikorija	301
Povidel , njega naprava	301
Pranje in škrobenje moških srajc, zapestnic in naprsnikov	302
Preproge , stare, njih snaženje	304
Pse obvaruješ pred mrčesom	305
Regrat	305
Ribice , zlate, ohraniš zdrave	305
Rja na šparglju	305
Rokavice iz usnja opereš	305
Rokavice , volnene, kako jih pereš	305
Rute , svilnate, njih pranje	306
Sadje , konserviranje	306
Saje , če padejo na preproge	306
Sirup , jabolčni	306
Sirup iz jagod	307
Sklede , porcelanaste, da nam v pečici ne počijo	307
Slamnike osnažiš	307
Slike , kako jih očistiš	307
Slonova kost , porumenela	308
Sok iz jagod za limonado	308
Solata , da ne pojde v seme	308
Solata , glavnata, zimska	308
Solata za rezanje ali berivka	308
Solata , glavnata	309
Sol , kako jo odtegneš preveč slanim jedem	309
Sol v kavi	309
Solnčnice , krma za kokoši	309

Srebrno posodo očistiš	310
Steklenice, kako jih očistiš	310
Steklenice, kako jim odstraniš neprijeten duh	310
Steklenice za olje osnažiš	310
Steklo, uporaba razbitih šip	310
Steklo, umivanje	311
Steklo, kako ga čistiš na solncu	312
Stenice	312
Stenj petrolejk	312
Stroj, šivalen, snaženje	312
Sukno, kako se prepričamo, če je pravo ali ne	313
Surovo maslo ohraniš dalj časa	313
Sveča, stearinova	314
Svetiljka, kako naj stoji pred teboj	314
Svetiljka, kako moraš hoditi z njo okrog	314
Svetiljka, ali naj se natoči do vrha	314
Svila, kako se lika	314
Šampanjec, cenen	314
Šampanjec, jabolčni	314
Šivanke, ravnanje z njimi	315
Škafi, banje, kako jih čistiš	315
Šparglje, velike, dobiš	316
Špinača, kdor je hoče imeti vse leto dovolj	316
Tipke, glasovirjeve, očistiš	316
Usnje za podplate postane trpežnejše	316
Uši, kurje	316
Vezenine, barvaste, njih pranje	317
Vino, javorjevo narediš	317
Vino, češpljevo, narediš	317
Voda, nje napačna uporaba	318
Voda, fižolova, izvrstna za pranje svilenega blaga	318
Voda za pranje madežev	318
Vožnja, dolga, če ti škoduje	319
Zajec, kako se pripravlja	319

	Stran
Zamaški, njih priprava za zapiranje steklenic	320
Zaponke, njih šivanje na temne obleke	321
Zastori, kako jih je treba prati in likati	321
Zelena, debela, kako jo dobiš	322
Zelena, kdaj naj se spravi pod streho	322
Zelena, bleda	322
Zelena, gomoljasta	323
Zelenjava, zgodnja, če jo hočeš imeti	323
Zelje, kislo, kako izgubi slab okus	323
Zeljnate glave	324
Zemlja za setev v loncih	324
Zlatnina in srebrnina, čiščenje	324
Zrcalo, kako ga obvaruješ pred vodnimi kapljicami	324
žabe, račja hrana	325
žeblje, ravno in pravilno zabijati	325
žeblje obvarujemo rje	325
želodec, nadevan	326

C. Domače zdravljenje.

Navodila, kako moraš živeti, da ostaneš zdrav. 1. Svetloba. 2. Zrak in dihanje. 3. Skrbimo za zdrava stanovanja! 4. Hrana	326
Apno ali smet v očesu	333
Arnika, tinktura	333
Bljuvanje, kako ga ustaviš	333
Bode. Če te bode	333
Bradavice	334
Brazgotine odstraniš	334
Bula v grlu	334
Cinkovo mazilo	334
Čaji proti raznim boleznim	334

	Stran
Čeljusti gnijejo	335
Črv	335
Davica	335
Dihati, kako je treba	335
Divje meso	335
Driska	336
Duh, neprijeten iz ust odstraniš	336
Fistelj	336
Garje	336
Glava, če se komu vrti v glavi	337
Glavobol	337
Gliste	337
Golša ali krof	337
Gorčica kot strup	337
Grgljanje dece	337
Griza, sredstvo proti nji	338
Griza telet	338
Histerija	338
Hripavost in kašelj ozdraviš	338
Igla pogoltnjena	338
Influenca	338
Izguba jezika	338
Ječmen na očesu	339
Jedila vroča	339
Jesih in njega škodljivost	339
Jetika pljučna	339
Jetra vnetje	339
Jeza	340
Juha, nje vrednost	340
Kačji pik, prva pomoč	340
Kačji pik, novo, izborno sredstvo proti njemu	340
Kamen	341
Kašelj oslovski	341
Kolcanje	341

	Stran
Kopelj mrzla za noge	341
Kopelj gorka za noge	341
Kopelj parna	342
Kratkovidnost otrok	342
Krč v prsih	342
Krč, sredstvo proti njemu	342
Kri, pljuvanje	342
Kruh plesniv	342
Krvavenje vstaviš	342
Kurja očesa	343
Lasje, kako z njimi ravnaj	343
Lasje, sredstvo proti izpadanju	343
Lasje, rumeni	344
Lekarna domača	344
Limonov sok	344
Liše, modre od udarca	344
Lišaji	345
»Maček«	345
Mast za odstranitev dlake	345
Mazilo svinčeno narediš	345
Meče, če koga meče (božjast)	345
Med kot hrana	345
Mehur v glavi	346
Mleko prevroče	346
Mleko za zdravilo	346
Mora	346
Mozoljasta koža	346
Mrena na očeh	346
Mrtvoud	347
Naduha	347
Napetost	347
Nesvest, prva pomoč	347
Noge, otekle	347
Noge, potne	348

	Stran
Nos, krvavenje	348
Nos, zamašen	348
Nos, ozebljen	348
Nos, rdeč	348
Obešenec	349
Obraz, pegast	349
Oči, krmežljave	349
Oči, kalne	349
Ogreješ se hitro	349
Omivanje in drgnjenje z mrzlo vodo	349
Opeklina, prva pomoč	350
Osepnice, rdeča luč pri njih	350
Ozeblina	350
Pege na obrazu	350
Pereč ogenj	350
Perilo, belo, ali beli tok	351
Perilo, če ga je preveč	351
Perilo, če ga ni ob pravem času	351
Pes, če te ugrizne	351
Pijača za bolnike	351
Pijančevanje, zdravilo zanj	351
Pik čebele, ose itd.	351
Pljuča, če si bolan na njih	352
Pljuvanje brez potrebe	352
Potenje rok	352
Prehlajenje, domača sredstva proti njemu	352
Prhljaj na glavi	353
Rak	353
Rak na prsih	353
Rane	353
Rane, iz katerih teče	354
Revmatizem	354
Roke, razpokane	354
Roke, rdeče	354

	Stran
Roke neguj	354
Roke, mrzle	355
Roke postanejo bele	355
Sadje in njegova zdravilna moč	355
Skomine	355
Slabokrvnost	355
Solnčarica	355
Spanje	355
Srbečica	356
Srce bije premočno	356
Strah	356
Sušica	356
Škiljenje	356
Tek, kako si ga izboljšamo	357
Težave na popotovanju	357
Trebuh, bolečine	357
Urin ali skalnica	357
Ustnice razpokane	358
Ustno vodo napraviš	358
Ušesa, če ti zveni po njih	358
Ušesa, če se ti gnoji v njih	358
Utopljenec	358
Viržinke	358
Voda, če se ti zapre	358
Voda, če je ne moreš držati	358
Vodenica, če pride od mraza	359
Volk	359
Vrat, zdravilo proti boleznim v vratu	359
Vrat, vnetje	359
Zabuhlost	359
Zadušenja, nevarnost	359
Zadušenje	359
Zagorelost obraza	360
Zaprte	360

Zastrupljenje, prva pomoč	360
Zastrupljenje z gobami	361
Zavdano, če je komu	361
Zelenjad in njega zdravilna moč	361
Zgaga	362
Mrznjenec	362
Enamenja, ki kažejo: ali si bolan ali zdrav	362
Znojenje pod pazduho	362
Zobje, negovanje	362
Zobobol	363
Zvinjenje ali izpahljenje	363
Želodec, pehanje iz njega	363
Živci, bolni	363

D. Razno.

Cvetlice, izpremeniti njih barve	364
Cvetlice, ovenele se osvežijo	364
Črnilo, ki se lahko z njim piše na les	364
Črnilo, ki izgine v 24 urah	364
Črnilo, izpremenljivo	365
Grozd v steklenici	365
Jajce, ki začne samo goreti	365
Jajce, izbočen napis na njem	365
Jajce, plavajoče	366
Jajce, stoječe	366
Led, prirejanje umetnega ledu	367
Les, ki ne gori	367
uč, večna	367
uč modre barve	367
uč, v vodi goreča	367
Ogenj, umetelni, kako ga narediš	367

	Stran
Ogenj, bengaličen	368
Ogenj ti ne škoduje	368
Ogenj, grški	368
Pajki, vremenoslovci	368
Papir, ki ne zgori	370
Papir, ki se sam vžge	370
Papir, ki noče goreti	370
Pisava, ki se pokaže šele nad ognjem	370
Pisava, ki postane šele v vodi črna	370
Pisava, čitljiva le z namočenjem z vodo	371
Pisava, nevidna	371
Popki, cvetlični, se naglo razcveto	371
Robec, goreč, ki ne zgori	371
Rože, ledene, umetne	371
Ruta, da ne pušča vode	371
Snežna kepa, goreča	372
Solata, ki zraste v pol ure	372
Steklenica, pivska, počí vsled glasu	372
Steklenica, da nikdar ne počí	372
Strela, kako se je treba varovati	372
Tinte, simpatetične	372
Veja, cvetoča pozimi	372
Voda, goreča	372
Voda, kalna, se očisti	372
Vreme, lepo, kdaj se ga je nadejati	372
Žlica, v gorki sobi na mizo primrzla	372
Žveplo se dá v roki zažgati	372