

## Gospodarske stvari.

### Sliva (*Prunus institicia*).

M. Izvirna ali prvotna domovina slive je južna Azija in Sirija. Odtod je prišla skozi Grško na Laško in iz Laškega na Francosko in k nam. Divje raste sliva ob plotih in pogorskih rebrih, sploh tam, kjer je zemlja slabo obdelana. Mnogi se sliva na navadnih sadunosnih vrtilih po koreninskih izrastkih, le bolj redkoma po semenu, ker se po prvem potu hitreje in bolj zanesljivo rodovitna drevesa dobivajo. Ravna se pri letem poslu tako-le: Jednoletni izrastki se naberó od raznih slivinih sort, pred vsem pa tisti z modrikastimi, debelimi in kosmatimi letorasli. Korenine se jim prerežejo, debela prikrajšajo tako, da so po črevelj dolga. Tako se posadé v drevesnico po vrstih na dva črevelja vsaksebi in požlahtnijo z raznimi sortami sliv, marelic in breskev. To se pa tako-le vrši: Brž ko so drevesca prvo leto dosti se obkoreninila, se spomladi drugega leta nekoliko palcev nad zemljo porežejo. Na to poženó več mladik, ki se pa vse do jedne porežejo. Te mladike postanejo do onega časa, ko se začne doba okuliranja tako, da se oka meseca julija ali avgusta v nje vstavlja. Pri ti priliki se debela prikrajšajo, da jih veter ne polomi, nekoliko na gornjem koncu. Ker se oka od koščičastega sadja le v mladi skorji primejo, je tedaj ta način požlahtnovanja pri ti rasti sadja edino vspešni. Vzrejajo slive tudi v visoko deblasta drevesa in jih potem v krono okulirajo. Pri tem načinu se debela na šest čreveljev višine prirezujejo, da po leti v ti višini več mladik poženó, v ktere se potem zlahotna oka vstavlja. Črstvi sad raznih slivinih sort se ali ko pomizek zauživa, ali pa za pekarije in povitnice porabi. Tudi suši se ali pa iz njega žganjica pali. Nekatere slive ostanejo kuhane sladke, druge sorte pa kuhane okisnejo.

Slivin les podelujejo slasti strugarji, pa ni tako trd in rujav, kakor les prave češplje. Sliva v odprti prosti legi ne stori posebno dobro, zato jih bolj po vrtilih v zavetnih legah zasajajo.

Najimennitne sorte, ki so najbolj priporočbe vredne, so sledeče: 1. Žolta mirabela. Sad je okrogel žolt, kakor zlato, od solnca nekoliko zarudel, droben, izvrstno sladkega, prijetnega okusa. Kuhan in pečen ostane sladek, med tem ko veliko drugih slivnih sort kisle postanejo. Je zlahoten sad, ki konec meseca avgusta dozori in je obče obrajtan. Drevo je majheno in se da ko visoko in pritlično drevo vzrejati. Pusti se tudi obrezovati. 2. Zlata sliva. Je debelejša, ko prejšnja, žolta, lepo rudeča, prizasta, kar ji lepo zlato barvo daje. Drevo močnejše žene, ko mirabela. 3. Pertrigam ali zelena kraljica Klavdija. Sad je zelen, ploščato okrogel, siadkega in zelo prijetnega okusa. Zato je tudi zelo obrajtan. Kuhan in pečen ostane sla-

dek. Zori meseca avgusta. Drevo je razkošateno raščeno, raste više ko mirabela in stori le v zavetni legi in obdelani zemlji. 4. Modri pertrigam ali modra kraljica Klavdija. Sad je le debel, rudeče moder, z odluščeno koščico v mesu. Zori konec avgusta, pa ni tako izvrstnega okusa ko prejšnja. Drevo je tudi ko visoko drevo živabne rasti, trpežno in rodovitno. Ob Renu je to sadje zelo v čišlih in razširjeno. 5. Gosposka sliva. Sad je srednje debel, okrogel, črnoder, modroprevlečen, sladkega, prijetnega okusa, zori meseca avgusta. Drevo je srednje velikosti in precej rodovitno. Na Francoskem temu sadju kožo olupijo in potem ga na solncu suše in pod imenom „prunele“ v kupčijo spravijo. 6. Janževa sliva. Ima precej droben, moder sad, je skoraj povsod znana in zaradi njene rane zrelosti za naprodaj obrajtana. Drevo je zelo rodovitno, poganja obilno iz korenin, katerih odrastki se ko podlage za požlahtnovanje zelo obrajtajo. Je zelo razširjena in raste sem ter tje skoraj divje.

Kako pomagati, da kokoši lastnih jajc ne kljuvajo in ne pijejo.

M. Ne redke so take kokoši, ki lastna jajca razkljuvajo in izpijejo. Najboljši pomoček proti taki razvadi je skrbno opazovanje kokoši, da se grešnice brž opazijo in odvadijo ali pa zakoljejo. Odvadijo se pa tako-le: kokoši kljuvajoče jajca se za mesec dni v kurnik zaprejo in se jim drobno sesekanega surovega mesa jedenkrat na dan položi. Tudi se mora skrbeti, da je vedno dosti apnenastih stvari, kakor zidne sipe, jajčnih lupin, prežganih kosti, zdrobljenih školjk itd. v kurniku. Vrh tega se mora jedno ali več umetnih jajc v kurnik na gujzdo položiti, ki so iz take snovi narejena, da se kljuvana od kokoši ne potrupajo, najboljše je, ako so iz porcelana napravljena. Kokoši začno iz prva ta jajca kljuvati, ker se pa v kratkem prepričajo, da je vse njihovo prizadetje le prazno, se kljuvanja tako kmalu odvadijo. Meso in apno njihovo željo po živalskem živežu vtolaži in v šestih nedeljah so kokoši jajca kljuvajoče s pomočjo umetnih porcelanastih jajc grde napake odvajene.

Kokoši se na razni način navadijo jajca kljuvati in piti, kakor se ta razvada med ljudstvom pravi. O mrazotnem vremenu se jajca po gnjezdih puščajo, da zmrznejo in razpočijo. Kokoši razpočena jajca začno kljuvati in tako postanejo jajčne kljuvače, ker jim jajčna vsebina diši. Včasih se vržejo kokošim jajčne lupine, ki jih kokoši hlastno žró in se tako navadijo jajca razkljuvati. Na drugi strani pa je tudi mogoče, da kokoš postane jajčna kljuvača, če se ji premalo apnenastih snovi daje. Taka kokoš začne jajca z mehko lupino ali celo brez prave lupine nesti, nad ktera jajca se potem kokoši rade spravijo.

Brž ko se jajčna kljuvača med kokošmi zapazi, ali se najbrž zakolje, ali pa zapre, da se te

razvade odvadi. Na popisani način z jajčno kluvačo ravnati, se pa le izplača, ako je kokoš posebno dragega plemena, in jo človek še ne zakolje rad. Sicer pa bolje kaže taki grešnici brž zaviti vrat.

#### Zimska salata kako se prireja.

M. Le takrat morejo zanesljivo pričakovati, da se bode zimska salata dobro obnesla, ako se za pravega časa v prosto zemljo poseje. Posejati se pa more od avgusta do septembra. Treba je pa, da se to v večkratnih obrokih zgodi, da potem lepe sajenice vzrastejo. Kajti pri zasajanju se mlade sajenice, najboljši čas je mesec oktober, ter ne smejo više biti razvite, ko do tretjega ali do četrtega lista. Starejše in premočno razvite sajenice po vsajanju ne poženejo več dosti in krepkih sesavnih koreninic in zato po zimi lahko pozebejo. Najboljše se da zimska salata zasaditi v brazdice, ktere so se bile v močno povrtno gredo z motiko potegnile od jutrove do večerne strani. Tako dobijo sajenice neko zavetje proti mrzlim vetrom. Rastlinice naj so 25—30 centimetrov narazen posajene. Pozneje, ko mraz pritane, se morajo rahlo s smrekovim ali jelovim vejevjem odeti. Taka odeja zabrani tudi škodljivo moč svetlih solnčnih žarkov na zmrznjene liste salatne o lepih solnčnih zimskih dnevih. Brž ko se spomladi ni več hujših mrazov bati, se vejevje v kraj spravi, greda po potrebi jedenkrat ali tudi večkrat okoplje in glavice bodo konec maja ali začetek junija za porabo godne. Rujava holandoška zimska salata je poprek boljša ko žolta sorta, ker zimo bolj zanesljivo prenaša in pretrpi.

Vinska letina je letos večjidel, ako pogledamo na množino, le srednja, po nekod pa celó slaba, posebno na Štajerskem, južnem Tirolskem, Nemškem in Francoskem. Gledè na dobroto je avstrijsko novo vino dobro, tu pa tam izvrstno. Na Francoskem in Nemškem so pa tudi tukaj na slabem. Vino utegne tedaj vsakako kupcev in boljše cene pridobiti.

Bučelska kuga je se prikazala na Italijanskem in neusmiljeno ugonoblja uboge stvarice. Najboljši pomoček je salicilna kislina, ki se v apotekah ali večjih špecerijskih štacunah dobi.

#### Dopisi.

Iz Dolenjskega. (Potovalni poduk o vinoreji). Lepa naša dolenjska stran bi lahko bila bivališče mnogo srečnejšega ljudstva, nego je v resnici. Rodovitno našo zemljo z ugodnim podnebjem bi toda obdelovati moral narod razumnejši, narod marljivši in varčnejši. Da se pa celo ljudstvo poprimej razumnejšega kmetovanja, zato je treba, da ga kdo podučuje. Utegne mi se pa odvrniti: vsaj imate dosta učiteljev, duhovnikov. Istina, imamo jih, čeravno ne odveč, ali tem je v to vsa-

kemu poedinemu poseben delokrog odmerjen, in nobenemu ni naravnost rečeno, kaj še zaukazano: podučuj nevednega kmeta o umnem kmetovanju, o umni živinoreji, ali pa pri nas o umni vino- in sadjereji, kar bi tako silno zboljševanja potrebovalo. O, kako neizmerno bi nam koristilo, ako bi leto za letom k nam zahajal potovalni učitelj kmetijstva! Kar se je te dni še le prvokrat zgodilo, to naj bi se pač vsako leto ponavljevalo! Vsled posredovanja kmetijske družbe kranjske in deželne odbora je sl. kmetijsko ministerstvo nauredè dovolilo, da je skozi 20 dni po Dolenjskem potoval veččak v vinoreji, g. Rih. Dolenc, ravnatelj deželne vinorejske šole na Slapu. Potoval je v Radeče, Krško, Kostanjevice, Novomesto, Crnomelj, Metliko in Trebnje, ter na vseh teh krajih zbrani množici kmetskega ljudstva razlagal v lepem slovenskem jeziku o vinoreji in kletarstvu. V Radečah in v Krškem je poudarjal posebno to-le: Po tukajšnjih vinogradih se trte pregosto sadè. Sadé naj se pa v vrste, ktere naj bodo 1 meter narazen, posamezni trsi pa 60 cm. Vrste naj bodo proti južni strani sveta obrnene. Za nasaditev pa je te le trse priporočal: kraljevino, ortlieber, rulanec, sipo (šipon?) za bela vina; za črna vina pa: portugalko, burgundec, frankinjo, volovno. Odsvetoval je pomnoženje trt z grobanjem, ampak priporočal oživljene kluče (živice), ktere se izgojujejo po trtnih šolah, in te je posebno živo vsakteremu vinogradniku priporočal. Prekopati (rigolati) je vinograd priporočal en meter globoko, a potem pa je sadenje živice samo s nekakim svedrom nasvetoval. Obrezovanje trt je prav nizko nasvetoval, a ne, da se pusti trta tako visoko rasti, da skoro nebo doseže. Koliko dražega kolja potrebuje še Dolenjec za svoje vinograde, kajti količi, h katerim naš vinogradnik trte privezuje, so tako veliki, kakor žrt na senezem vozu. Za dobiček pa ima kisló vino. Močno je nasvetoval g. govornik tudi gnojenje z mešanim gnojem, s kompostom. Isto tako je bil njegov govor o kletarstvu zeló podučljiv in zanimiv, a meni ni danes na tem, da bi vse te dobre nasvete tukaj ponavljal, ker nisem tudi temu kos ne. Izražam samo še enkrat to željo, da bi se takovi učitelji kmetijstva, kakor je g. Dolenc, le prav pogostoma k nam pošiljali. Privoščil pa bi tudi štajerskemu slovenskemu kmetu, da bi ga učitelji vinorejske šole v Mariboru tudi v lepem domačem jeziku podučevali. Sicer pa ne vem, ali je zdaj koji takov potovalni učitelj kmetijstva na ondotnej šoli.

Iz Dobrne. Cel koš volitev imeli smo letos. Meseca februarja bilo je, kakor to terja postava, troje udov izsrečkano iz krajnošolskega odbora; izmed teh je eden zopet voljen, dva sta nova. Načelnik totemu odboru je gosp. pl. Leyritz, namestnik njegov vlč. g. Gajšek; odborniki so Agrež, Karba, M. Kok, Orozelj, dr. Paltauf, Timpran. Sred leta smo četvero narodnih korenjakov poslali