

Gospodarske stvari.

Nekoliko besedi o napravi špargeljnovih gred.

Gotovo nas je malo, katerim ne bi bili znani špargeljni kot jako okusna in zdrava jed, zavoljo tega bode gotovo marsikomu častitih bralcev „Novic“ drago, ako mu podamo kratek popis o pripravi zemlje za špargeljne in njih oskrbovanji.

Navadno si želimo zeló debele, mesnate, akoravno taki niso najbolj okusni, ampak oni srednje debelosti; ako pa hočemo lepe in okusne špargeljne pridelovati, jim moramo zemljo pripraviti in obdelati, kar je največ mogoče. Ker pa gnoj, špargeljnovi sadike kakor tudi globoko prekopavanje (rigolanje) veliko denarja stane, si marsikdo dvakrat premisli, predno gre špargeljnovi grede napraviti. Tu hočemo popisati, kako se more tudi to storiti brez velikih stroškov.

Znano je, da divji špargeljni dobro vspevajo ob kaspiškem, črnem in drugih morjih, kjer je zemlja peščena, rahla in slana; uže iz tega moremo sklepati, da špargeljni zahtevajo, ako hočemo, da dobro napredujejo, dobro in rahlo zemljo. Ker pa špargeljni 8 do 15 let in tudi več na enem in istem prostoru ostanejo, se samo ob sebi razume, da jim moramo zemljo jako globoko prekopati kakor tudi prav dobro gnojiti, ravno tako morajo biti dotične grede vedno plevela čiste in zraven je še solnčna lega neobhodno potrebna za okusne in dobre špargeljne.

Ko si mesto izberemo, kjer mislimo novo špargero narediti, moramo vsaj 70 do 90 cm. globoko prekopati ali, kakor navadno pravimo, rigolati; kadar je to prekopanje gotovo, moramo na dno staviti najpreje 3 do 4 decimetre (1 palec) na debelo razsekanega vejevja, turščne slame, rožja od trt, listja, ivija, v pomanjkanji tega na pol strohnelega mešanca (kompossa) itd., da tako zemlja dolgo časa rahla ostane. Na to plast se naloži kakih 25 do 30 cm. na debelo dobrega in mastnega govejega gnoja (ki je bolji kakor pa konjski) in na to še le pride rahla in dobra zemlja. Kakor smo postopali s prvo gredo, ravno tako delamo naprej pri vseh drugih. Najbolji čas za to delo je v jeseni in pozimi, da morejo zračni vplivi vso zemljo dobro prešiniti in tako rodovitnejšo storiti.

Nekateri sadijo na tako pripravljeni svet špargeljnovi sadike précej spomladi, drugi pusté svet do prihodnje spomladi, da se že malo posede, ter med tem svet porabijo za drugo zelenjavo, n. pr. za česen itd.

Špargeljne grede naj imajo širokost kakih 60 do 80 cm., hodniki ali pota med gredami pa do 30 centimetrov (1 palec).

Kadar vse dogotovimo, moramo skrbeti za dobre dveletne špargeljnovi sadike (korenine), katere pa moramo dobro očistiti, kar je gnjilega ali pa plesnjivega, kar pa je zdravega, pa le vse pustiti. Zdaj naredimo ob lepem vremenu na vsaki gredi po dve vrsti jamic kakih 15 do 18 centimetrov ($\frac{1}{2}$ palca) globokih in do 30 cm. širokih. Jamica naj bo od jamice tudi kakih 30 do 35 cm. Zdaj primemo v levo roko lepo špargeljnovi sadiko in jo lepo stavimo v jamico, a z desno roko stavimo med vse koreninice prsti in tako pokrijemo do polovice jamo s prstjo, drugo polovico pa še le v jeseni, da more tako lože zrak do koreninic dohajati in da se na ta način uže prec v prvem letu dobro razvijejo. Ko smo tako eno gredo nasadili precéj močno, zalijemo in potem gremo na drugo.

Med letom moramo skrbeti, da so špargeljnovi grede vedno čiste, to je, moramo jih dobro pleti. Ko jesen

nastane, gremo in špargeljnovi cimo (štiblo) kakih 8 do 12 cm. (3 do 4 palce) nad zemljo odrežemo ter potem celo gredo z dobro obdelanim in mastnim gnojem čez zimo pokrijemo, da tako vse redivne snovi s pomočjo zimske vlage do korenine pridejo.

Spomladi moramo gredo zopet prekopati in zrahljati, samo moramo pri tem delu dobro paziti, da jim korenine krone ne ranimo. To gnojenje, ako ne gnojimo močno, moramo vsako jesen ponavljati; ako pa gnojimo močno, je dovoljno vsako drugo leto. — Zakaj da se pa mora špargeljnom na ta način gnojiti, je popolnoma lahko razumeti, ako pomislimo, da se špargeljnu vse nove korenine nad staro koreninsko krono naredijo in da tako rekoč nove korenine vedno na površje silijo.

Kar smo uže na početku omenili, da je špargelj rastlina, ki dobro v slanih zemljah vspeva, mu posebno dobro storimo, ako meseca avgusta ali septembra vsaki sadiki nekoliko zrn soli dodamo, ali pa je tudi v jeseni med gnoj pomešamo, kar ima posebno velik vpliv na dobro rast kakor tudi na dobroto špargeljnov. Špargeljni, ki jih dobro oskrbujemo, nam dajejo med 4. do 10. letom največi dohodek, od 10. do 15. pa uže pešajo ter bolje storimo, da nove špargere naredimo.

Mnogi imajo tudi navado, da vse špargeljne, ki iz ene korenine izrastejo, porežejo, kar pa ni dobro; vedno moramo gledati, da vsaj nazadnje po 1 do 2 kosa pustimo, da gredo v seme, ker drugače nam utegne cela korenina izmreti. Prvih pa ne smemo pustiti, ker bi ti hrano porabili drugim, ki pozneje dorašajo.

Pri porezovanji špargeljnov moramo tudi vedno paziti, da koreninske krone z nožem ne ranimo, ker ako se to večkrat dogaja, gre lahko cela korenina v nič.

Fr. Žepič.

O mlekarstvu nekaj.

Večkrat smo na tem mestu našim gospodarjem priporočali živinorejo, pred vsem drugim: rejo goved, sklicaje se na to, da nam v vseh drugih strokah kmetijstva tuje dežele kazé ceno pridelkov, pri govedu pa nas brani primerno visoka uvožnina po eni strani, — na izhodni strani pa celó prepoved uvažanja zaradi nevarnosti kuge.

Vse to nam je poroštvo, da bode v bližnji prihodnosti naši imela goveja živina — mesena in plemesna — dobro ceno. — Zato smo noveji čas našim živinorejcem večkrat priporočali večjo skrb pri obdelovanji travnikov.

Kdor je vsaj zadnji dve leti poslušal naše opominjevanje, gotovo mu je bilo uže mogoče travnike svoje zboljšati, — in ta ima letos zadostenje, da se ravno zdaj travniki njegovilepo odlikujejo od družih, za katere skrbeti malomarni gospodarji prepuščajo ticam neba.

Gospodarjem zboljšanih, umno obdelovanih travnikov pričinja se zdaj z zeleno pičo za krave čas bogatstva z mlekom, posebno ako so tudi nekoliko poslušali naše svete: kako prirediti si samo bogato-mlečnih krav, — zato bode tudi na času in mestu, ako o mlekarstvu v „Novicah“ začnemo govoriti nekaj bolj obširno.

V vsakem gospodarstvu je mleko zeló imenitno, in umna — dobra gospodinja vé pri družini in otrocih mleko tako obračati, da je to skoraj pol hrane, in gotovo je, da se z mlekom in kruhom dobro živi in bolje skrbi za zdravje, kakor s kavo (kafetom) in z družimi znajdbami novejega časa, za katere gospodinje izdajajo dostikrat vse svoje denarje, in ako je zraven tega še gospodar navajen večkrat obiskovati gostilnico, — ako