

gospodarske, obrtniške in národne.

Izhajajo vsako sredo po celi pôli. Veljajo v tiskarnici jemane za celo leto 4 gold., za pol leta 2 gold., za četrt leta 1 gold., pošiljane po pošti pa za celo leto 4 gold. 60 kr., za pol leta 2 gold. 40 kr., za četrt leta 1 gold. 30 kr.

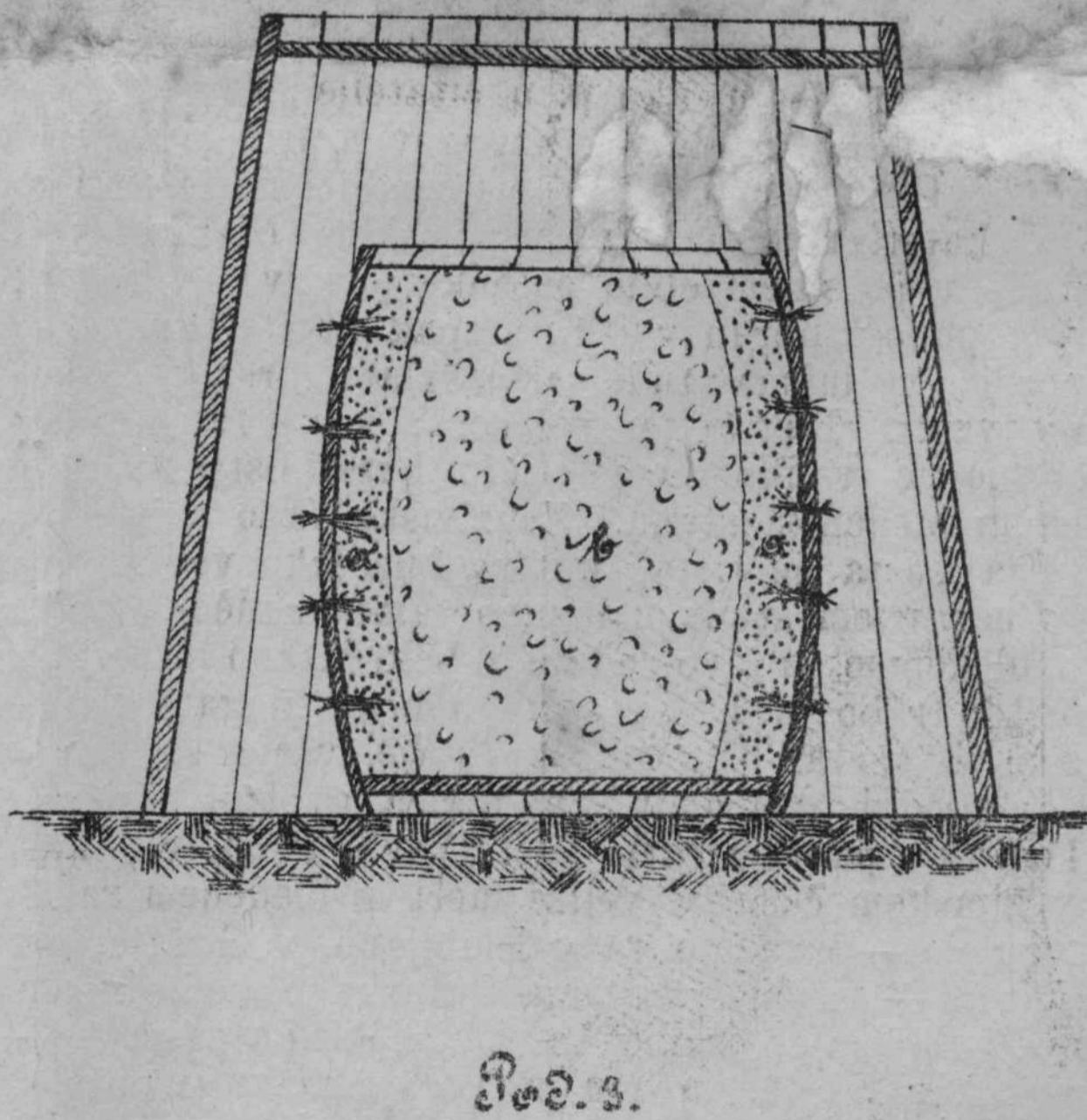
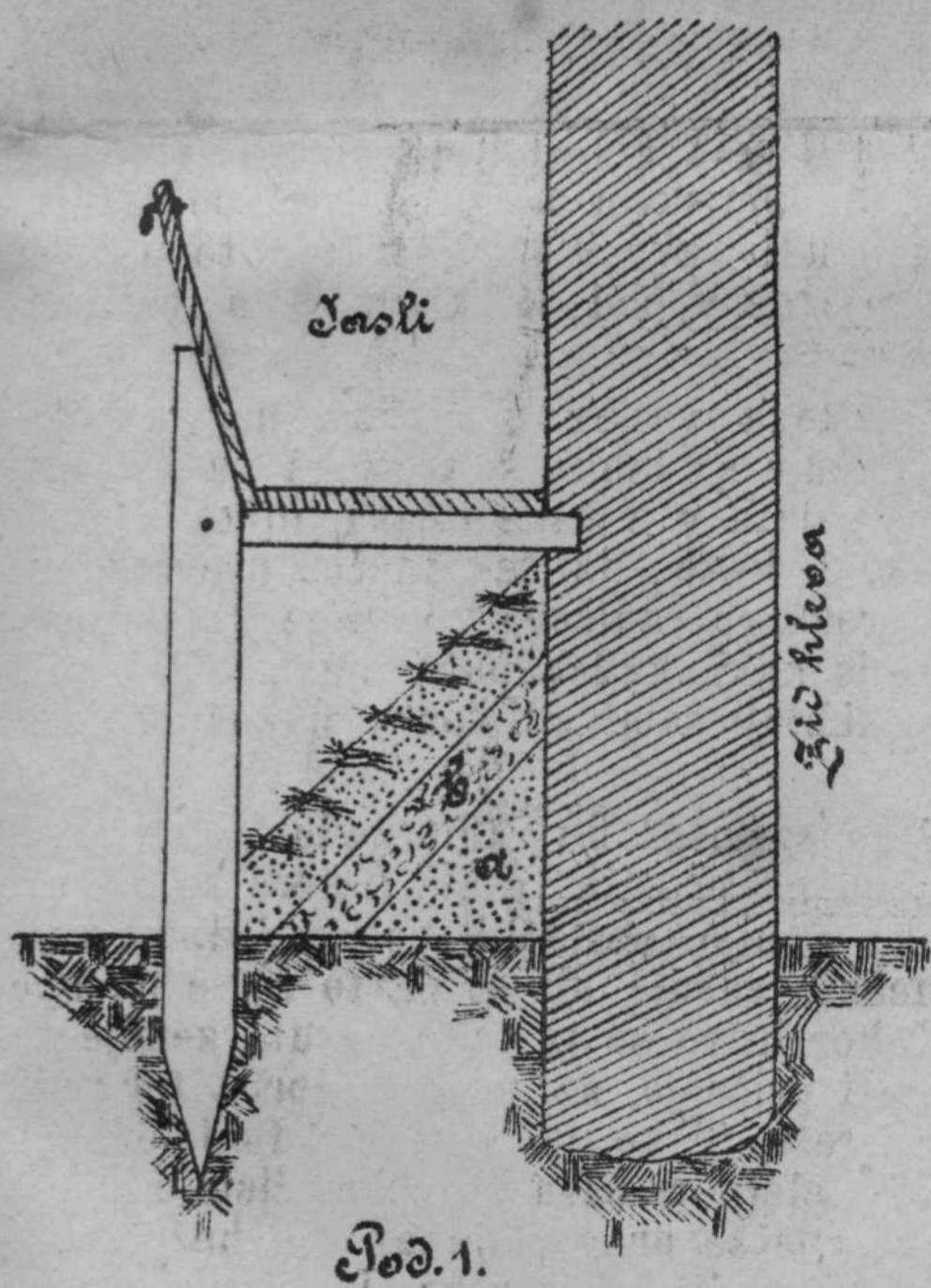
V Ljubljani 19. avgusta 1885.

Obseg: Radič, celo leto fina salata. — Kakošna ima sploh stelja biti? — Razpis državne štipendije za kmetijsko šolo „Francisco Josefinum“ v Mödlingu pri Dunaji. — P. n. gg. udom podružnice c. k. kmetijske družbe v Zatičini. — Vprašanja in odgovori. — Zemlje- in narodopisni obrazi. — Rim nas ljubi. (Konec.) — Naši dopisi. — Novičar.

Gospodarske stvari.

Radič, celo leto fina salata.

Spisal R. D—e.



Po naših dobrih senožetih zapazimo, in to še posebno po otavah, vsako leto vse polno nekkih živomodrih (plavih) cvetlic, katere so na visocih in fraskastih steblih umestjene. Zvečer se cvetlice razprejo, zjutraj pa, kedar solnce dobro greti prične, zopet stisneje. Te cvetlice so cvetje tako zvanega divjega regrada, ali kakor se tej rastlini še drugače in baš pravilno pravi, divjega radiča. *) Botanično se zove latinski: „Cichorium Intybus“, nemški pa: Cichorie. Ko so pričeli nekdej za drago kavo v Evropi surogatov (nadomestil) iskati, našli so v žganih radičevih koreninah kavi še najbolj podobni okus, in zato so iz radičevih korenin neko kavo napravljati začeli, katera se še dandanes „cikorija“ imenuje, ako tudi znabiti prav nič radičevih korenin v nji ni.

Na Francoskem in Italijanskem kultivira se radič uže od nekdej po vrtilih kakor rastlina za salato služega, kultivira se pa tudi v kaj veliki meri na slovenskem Primorskem, okolo Gorice in v vipavski dolini. Da Primorci pridelujejo radič na polji, cele njive imajo z radičem obsejane, in ako se pride v zimskem času, to je, od sv. Martina pa noter do velike noči na goriški zelenjadni trg; vidi se lahko verbas pri verbasu najlepše rumene in rudeče pisane radičeve salate. Radičeva salata je po svoji zunanosti kaj vabljiva, ona je pa tudi po okusu istinito fina, in zaradi prijetne grenkobe, katero obdrži, tudi kaj zdrava, prebavljenje podpirajoča jed. Ako človek za večerjo radič je, čuti sledeče jutro odločno lakoto. Radič vživa se pa, kakor salatna rastlina, ne le v zimskem času in v bledenem stanju, ampak tudi v spomladnem, poletnem in jesenskem času, v naravnem zelenem stanju. Radič nam daje skozi celo leto fino salato, in zato bode gotovo na mestu, ako p. n. čitatelje „Novic“, kateri radiča še ne pridelujejo, z njegovim pridelovanjem soznanim. Ustreženo bode s tem znabiti ne le tistim srečnim, katerim je naloga, v zimskem času in ne manj tudi v poletnem obilo pečenke povživati, kakor zajcev, kapunov, puranov itd., ampak tudi tistim, kateri morajo večinoma tudi samo salato brez pečenke za ljubo vzeti. Radiča je več sort; sorte razločujejo se posebno po velikosti, celoti in barvi listja, v naravnem in bledenem stanju. Za zimsko rabo najpriporočljivejša sorta je tista, katera ima jako veliko, in sicer v naravnem stanju umazano tamno-rudeče, skoro črno, v bledenem pa živo-rudeče in belo-pisano listje. **) Za poletno rabo je vsaka sorta dobra, magari divja, iz senožeti vzeta. Za zimsko rabo vseje se radič redko, zgodaj na spomlad, na dober, gnojen, posebno pa globoko prekopani svet. Naši Primorci, kateri v zimskem času v veliki meri z bledenem radičem trgujejo — izvažajo ga v Ljubljano, v Gradec, na Dunaj itd., — sejejo radič med zimski ječmen, kakor korenje. Koj mlad radič se rabi lahko v naravnem stanju, kakor salata, ko mu pa po večkratnem požetju listje uže trdo in kosmato postane, žanje se za prešiče, kateri ga surovega kaj radi žró. V krajih, kjer v zimskem času sneg ne pada in kjer zemlja prav močno zmrzne, pokopljejo se korenike na jesen in prisujejo se v vlažno zemljo kake kleti, v kateri ne zmrzuje, ali se pa na vrtu v kako jamo, kakor krompir ali repa, zasujejo.

*) Ime „radič“ ni pravo, kajti Italijani vživajo korenike te rastline, odtod laško imé „radicio“, slovenski izgovorjeno „radičio“, od la radice = korenika. Pis.

**) Kdor si želi semena, obrne naj se na g. Potacki-ta, trgovca v Gorici, in naj praša po bolonješkem radiškem. Pis.

V krajih, kjer sneg zapade, ali pa, kjer sneg sicer ne zapade, zemlja pa tudi hudo ne zmrzne, kakor v Vipavi in na Primorskem sploh, se pa korenike celo zimo, za rabo sproti izkopujejo. Izkopane korenike se vsega listja oprosté, kar se ga jih še drži in na spodnjem koncu vodoravno toliko prikrajšajo, da o stanejo malo ped dolge. Debelejše ko so korenike, tem boljše so, zato se more, kakor uže rečeno, radič bolj redko sejati.

Izkopane, in kakor povedano, pripravljene korenike, vložé se v vlažni pesek — najboljši je iz cestnih jarkov pobrani — ali pa v navadno zemljo pod jasli gorkega hleva (glej podobo št. 1.) ali pa v gorko klet, ali v cvetličnjak, kdor ga ima.

Podolgič preko zida pod jaslami naloži se v podobi viseče stene peska ali zemlje, katero črka *a* zaznamva. Vrhu peska dene se, ako se hoče, prav hitro radič zadobiti, za veliko ped na debelo gorkega konjskega gnoja, katerega črke *b* zaznamvajo; ako je pa čas, na radič dalje časa čakati, opravi se tudi brez vsega gnoja. Vrh gnoja ali pa tudi le vrh peska ali zemlje *a* vložé se konečno korenike, in to tako, da pride vrh vsake malo ped visoke in ravno tako široke lege peska ali zemlje lega korenin. Konečno pokrije se še vsa tako narejena skladnica s kako šturijo ali plahto, da živina do radiča ne more, da je pa tudi radič v temi, v kateri se edino lepo blede. Ako je hlev gorak, in uže celó, ako se skladnica s konjskim gnojem napravlja, zadobimo uže v osmih dneh kaj lepo in okusno radičovo salato, katera se požanje ter povžije. Vsaka skladnica se zamore dvakrat požeti, na kar se korenike izmečejo ter nove vložé.

Kdor ima cvetličnjak ali gorko klet ali večji prostor v govejem ali konjskem hlevu na razpolaganje, zamore korenike tudi tako vložiti, kakor to podoba št. 2. kaže, namreč ne v podobi skladnice, ampak navadne lehe.

Kdor pa nikakega večjega prostora na razpolaganje nima, poslužuje se lahko še tretjega načina pridobitve radičeve salate v zimskem času, in ta obstoji, kakor podoba št. 3. kaže, iz čez in čez prevrtanega sodčka, v katerega so radičeve korenike zatakunjene, in čez katerega je kaka kadca poveznjena. Tak sodček se lahko v kuhinji sami ali pa v najmanjši kleti postavi.

Za zgodaj na spomlad fin radič zadobiti se pusté korenike čez zimo na prostih lehah, katere se ali uže na jesen z lahko zemljo, postržki, listjem itd. za kake tri prste na debelo zasuje ali se pa to še le na spomlad stori. Kakor hitro se iz tako nasute zemlje radičevi listi kazati pričnejo, se zemlja odbrba ter radič globoko iz tal izreže. Tako zadobljeni radič je odločno najokusnejši. V poletnem času se vživa čisto nič bledeni radič, dokler je še prav majhnega in nežnega lističa. Tak poletni radič, katerega Italijani „radicio del primo taglio“, to je, „radič prve žetve“ zovejo, se že zadobí, ako se radič vsacih 14 dni na bolj senčnate lehe prav gosto vseje, in ob času suše pridno zaliva. Tak radič se dvakrat, k večem trikrat požanje, ter kakor jako okusna poletna salata vžije. Največe vrednosti je tak poletni radič za južne kraje, kjer suša rada škoduje, in kjer se navadna salata zaradi prevelike vročine in pomanjkanja vode za obilno zalivanje le težko prideluje. Seme naredi radič še le v 2. letu.

Kakor uže enkrat omenjeno, uživajo Italijani od radiča korenike, katere v ta namen prav debele pridelati skušajo. Korenike skuhajo in zabelijo jih z oljem in očetom. O dobroti te jedi nimam skušnje. Kaj fina

in zdrava salata je pa divji radič, kakoršnega se na spomlad lahko polno po senožetih navrta, ako se skuha, ter skuhan in ohlajen zabeli.

Kakošna ima sploh stelja biti?

1. Stelja sploh bi prav za prav ne smela biti surova, vlažna ali mokrotna, ampak suha, dobro izsušena. Zakaj če ima več vlažnosti ali mokrote stelja uže sama na sebi, manj je zamore v hlevu na-se vleči. Ni toraj dobra tako imenovano kleščje ali sekana stelja od smrečja, jelovja in družega surovega vejevja. (Se vé, da težko se je tega ogibati zlasti na spomlad in poletje, kedar ni več praproti in družega suhega na-stelja.)

2. Vsakoršna stelja, ki je daljša, naj bi se na kratko razsekala, ker tako več vlažnosti povživa in lože je potem gnoj kidati. Za gnoj, ki se ima rabiti za travnike, naj se jemlje le prav drobna stelja; zakaj debela stelja se mora zopet pograbit in toraj travniku malo koristi. Debela stelja je za podoravanje, posebno pri mastni in ilovčasti prsti.

3. Stelja mora biti lahko trohljiva, da hitro sprhne in se sprstení. Le tako zares gnoji in koristi; brez tega bi malo teknila. Marsikatera stelja prav težko in počasi trohni in prstení, kakor pezdirje, žaganje, bukovo listje, nastél iz logov in senčnih krajev itd. Da se take reči lože v gnoj spreminjajo, jih je treba v kupih nekoliko namočiti; najbolje se to zgodi z gnojnico ali s kakimi pomijami ter z zblojeno vodo; potem pa se pusté, da se nekoliko ugrejejo in sparijo ali ustojé. Po okoliščinah se utegne enaka stelja nekatere mesece ali tudi leto in dan tako goditi. Kup se s tem sicer zniža, gnojilne moči njegove pa zato ne bo manj, temuč bo še boljša. Ozir se mora tudi imeti, da na nekaterih njivah se gnoj prav povžije kakor na družih, kjer včasih prav počasi prstení. Na to okoliščino je tedaj tudi treba gledati, kedar steljo napravljaš, kolikor namreč ti je moč.

Razpis državne štipendije

za kmetijsko šolo „Francisco-Josefinum“ v Mödlingu pri Dunaji.

Slavno c. k. ministerstvo poljedelstva je za kmetijsko šolo „Francisco-Josefinum“ v Mödlingu za prihodnji triletni tečaj od 1885/6. l. počenši dovolilo eno ustanovo (štipendijo) za 250 gold. na leto.

Za sprejem v to šolo je treba:

1. Dovoljenja starišev ali oskrbnikov;
2. starosti najmanj 16 let;
3. dokazov o taki šolski izobraženosti, kakoršnih je pridobiti po dobro dovršenih spodnjih štirih razredih javnih srednjih šol.

Zeló želeli je tudi dokaza o kakih dejanstveno na kakem kmetijstvu pridobljenih vednostih.

Prosilci za to ustanovo naj svoje prošnje s potrebnimi prilogami vložijo najdalje do 31. avgusta t. l. pri vodstvu „Francisco-Josefinum“ v Mödlingu, od katere se dobivajo tudi zavodovi programi.

Štipendisti plačevanja šolnine niso oproščeni.

Od c. k. ministerstva poljedelstva
na Dunaji 5. avgusta 1885.

P. n. gg. udom podružnice c. kr. kmetijske družbe v Zatičini.

Sè smrtjo č. g. Matija Kulavica je zgubila podružnica c. kr. kmetijske družbe Zatiškega okraja svojega načelnika. Vendar blagor podružnice, zlasti oskrbljevanje njenega premoženja, zahteva načelnika, in to tem bolj, ker sem podpisani njega pôsel dozdale začasno opravljal.

Usojam se zatoraj vsled § 32 pravil, c. kr. kmetijske družbe za vojvodstvo Kranjsko vse p. n. gospode družabnike te podružnice s tem uljudno vabiti k izvolitvi njenega načelnika in njegovega namestnika, ktera bode v Zatičini v gostilni pri „Poličanjskem“

dné 31. avgusta t. l. ob 10. uri dopoludne.

Št. Vid pri Zatičini dné 6. avgusta 1885.

Štefan Jaklič.

Vprašanja in odgovori.

Vprašanje 35. Jaz imam kravo muricodolskega plemena, ki je uže v petem mesecu po teletu, pa se vendar še noče pojati. Prosim Vas, mi naznaniti, kaj mi je v tem slučaju storiti? (M. L. v H.)

Odgovor. Ako se krava noče pojati, je gotovo predebela ali pa prekurnna in slabotna. V prvem slučaju je treba kravo bolj pičlo, v drugem slučaju bolj obilno krmiti. Pojatev pri kravi se tudi pospešuje, če se je ji dá piti mleko druge krave, ki se ravno poja, ali pa če se krmi lanena moka in oves, ječmen s soljo, katere vse tvarine, kakor tudi krompir pojatev pospešujejo. Drugi priporočajo privezati kravo blizo bika. Če vse to ne pomaga, pa dajte kravi 2 grama španjskih muh na kruhu zjutraj na teš želodec; ako prvič ne pomaga, ponovite sredstvo čez dva dni.

Vprašanje 36. Je li kak pripomoček, da bi se goved odvadila jasli grizti? (L. V. v B.)

Odgovor. Dosedaj nam ni bilo še znano, da bi tudi goved enako konjem to slabo razvado si prisvojila. Po našem mnenji grizenje jasel od strani govedi nje sami ne škoduje ter škodo trpijo le jasli. Skusite sredstva, katera se v enakem slučaju pri konjih porabljujejo, to je, jasli se okujejo s ploščevino ali pa se namažejo s kako smrdečo stvarjo, na pr., katranom (terom) itd.

Zemljepisni in narodopisni obrazi.

Nabral Fr. Jaroslav.

8.

Slavnost v Kahiri, kedar začne Nil naraščati.

Kaj bi bil Egipt, da ni Nila? Bil bi gola puščava, kakoršna se pričinja koj tam, kamor valovi njegovi več ne sežejo. Nil je nanosil v premnogih letih rodovitne prsti v to velikanskemu grobu podobno dolino, ter privabil ljudi uže v starodavnem času, da so se ob njem naselili. In narod, ki je tu živel, bil je svoje dni ne navadno naobražen, kar nam pričajo njegove stavbe še dandanes. Ker je ta narod izprevidel, da je navezan na Nil in njegova navodnenja, zategadel je uže v starodavnem času na vso moč skrbno opazoval, kako narašča, za koliko je uže nastopil, ali je upati dobre letine ali ne. Nastalo je splošno veselje vselej, kedar je voda visoko nastopila in vso dolino zagrnila, iz katere so vasi in mesta kot ostrovi moleli. Ljudje so se vozili