

Dné Leta

12. 1857. V Mussbachu v Renski Pfalci je policija mnogo sodov vina grajščaka Habenerja v prepoved djala in vpričo mnogo tamošnjega ljudstva vino na ulice izlila zato, ker je vino — galiziral.
13. 1734. je vlada Angleška Škotcu Menziesu dala prvi patent na iznajdbo mlatilnice (mlatilnega stroja).
13. 1866. je bila velika lakota po kmetih v Galiciji; konje so prodajali po goldinarji.
14. 1792. je vlada Saksonska prva oklicala ukaz za vpeljanje deželnih plemenskih žebcev v povzdigo konjereje.
15. 1866. je na Angleškem še le veljavna postala postava zoper govejo kugo, po kateri se je okužena živina pobijala proti temu, da se lastniku dve tretjini živinske cene povrnite.
17. 1773. je prvo podlago k izrejevanji žlahnih ovac v Avstriji položil Andrej Hitschmann, upravnik grajščine Jaromiržiške na Moravskem, s tem, da je izprva za pleme izbiral najlepše domače (Moravske) ovce, potem leta 1775 začel Padovansko pleme z Merinoškim mešati, naposled pa oskrbel si izvirnih Merinoških ovnov iz Madrida na Španjskem.
17. 1827. je v Neuhofu poleg Arava v Švici umrl Henrik Pestalozzi (rojen 12. prosenca 1746), slavni prestrojitelj pedagogike, ustanovnik prvih kmetijskih šol, imenitni kmetovalec, ki je v svojih spisih dokazal, da je kmetijstvo važno sredstvo za dobro izrejo mladine, mnogozaslužen tudi za vpeljanje setve Turške detelje (esparsete) in brošča v Švici.
18. 1772. je v Hamburgu umrl grof Janez Hartwig (rojen 13. maja 1712), ki je bil prvi grajščak v Evropi, ki je iz proste volje svoje kmete oprostil desetine in tlake (1767).
(Dalje prihodnjič.)

Razglas deželne sadje- in vinorejske šole na Slapu.

Prve dni marca meseca se prične na tukajšnji šoli nov brezplačni nedeljski kurs za odrastle gospodarje. Kdor želi vstopiti, naj se oglasi pri vodstvu te šole do 5. marca.

N a v o d

za pridelovanje lanú in prediva po Belgiškem načinu.

Spisal Andrej Piskar.

Dela po setvi, pletev, zoritve za predivo in za seme, spravilo.

(Dalje.)

Ko je čas zoritve odločen in lan ravno prav zrel, ga je treba poruvati. Za to delo se odloči kak lep dan. Dobro je, če je zemlja nekoliko bolj vlažna, da se lepše ruje, vendar mora biti suho vreme. Dobro je, da se poruje najprej lan ob krajih njive, ker ta večidel ni tako lepo izraščen, ko oni po sredi njive; navadno je krajši in bolj plevelnat. Sploh se mora pri tem delu jako skrbno in previdno ravnati. Vsak delavec polaga lan po pestéh za seboj razgrnjen. Dobro je treba pa-

ziti, da se dolga in kratka stebila vsaka posebej devajo, da se rijasta ali drugače skažena stebila ne mešajo med dobra.

Če lan ni enako zrel, se mora vsak posebej spravljati, in če ne raste enako, da je nekaj stebel dolgih, nekaj kratkih, se vsaka posebej rujejo. Ako lan ni enako dolg, če na pr. ni enako zelenel ali drugače zadostal, treba je poruvati najprej večega, potem manjšega, vsakega posebej. To se najlože doseže, če se lan, kar ga je prve visokosti, pri glavicah prijemlje in najprej poruje, manjši pa se pušča. Za tem se poruje še ta, ki se ravno tako pri glavicah prijemlje in ruje. Nazadnje ostane še najkrajši, kateri se spet posebej poruje, ali če ni truda vredno, pusti. Lan vsake dolgosti se posebej v vrsto polaga. Tako se najlože izbere in loči, lože pa, kakor če bi se ves skup ruval in potlej ločil. Na to se mora posebno paziti, da se vsaka sorta posebej devlje, ker bi se sicer vse blago skazilo in ves pridelek pokvaril. Lan neenak se ne godi enako; dolgo in kratko, močno in slabo predivo se ne sme nikoli mešati, marveč vsaka sorta za sebe, ker slabo blago vselej dobrega skazi, dobro pa slabega ne zboljša. Lan se mora v vrste lepo vravnati; če ni lepo poravnan, ga pri izdelovanji veliko odpade. Paziti se mora, da se stebila ne lomijo, da se prst otrese od korenin, pa plevel čisto odloči, da ne pride vmes. Ako je lan pri glavicah zmešan, kar je posebno takrat, če je zelo zrel in glavičast, se mora pri koreninah prijemati in stresati, da se poravná.

Če hočemo poskusiti, ali je predivo lično, poskusimo laneno steblo okoli prsta oviti; — če se lepo vpogne in prav mala kolenca dela, je lakno lično; če dela pa velika kolena, ali da se celo lomi, je lakno hodno. Kolikor trdneje je lik na steblih in kolikor bolj se stebila drži, toliko lepše in trdneje je predivo in več ga je.

Ko je lan poruvan, se pusti v vrstah ležati toliko časa, da se stebila nekoliko osuše in vtrdé, da morejo po koncu stati. Če je lepo vreme, je zjutraj poruvani lan proti večeru že dober za dalnje ravnanje. Dokler lan v vrstah leži, ni dobro, da bi ga dež močil.

Zdaj je treba odločiti, kako se bo z lanom ravnalo. Ako se je lan poruval v prvi zoritveni stopinji, ga denejo večidel koj godit in ga ni treba sušiti, ker pravijo, da je predivo najličneje, če se lan zelen godi.

Če se je pa lan ruval v drugistopinji zoritve in se misli dobiti dobro predivo, pa tudi seme, kolikor se dá, ga je treba sušiti, tako da seme, ki pri ruvanji ni še popolnoma zrelo, dožene. Če se z lanom po ruvanji prav ravná, morejo glavice in seme toliko dognati in prizoriti, da je seme za vsako rabo dobro.

Glavna stvar je, da se lan prej dobro posuši, predno se skup devlje ali kam zлага, kajti če se lan surov skup zлага, se zgreje in dobi črne lise, postane siv ali rujav, lakno se spridi in predivo ni več svetlo.

Suši se lan različno. Najboljše in najprostejše je Belgijsko sušenje. Po njih načinu se lan, potem ko je poruvan in se v vrstah toliko okrepča, da se dá po koncu staviti, v male kopice postavi. To delo se lože pokaže, kot dopové, vendar poskusimo to opravilo za potrebo opisati, da vsak, ki je delo enkrat videl, lahko sam poskusi.

Za stavljenje kopic mora biti ena oseba, da lan postavlja, dve ga pa donašate. Donašati morate lan v skupkih, ki so iz posamesnih pesti navskriž zloženi, da se more vsaka pest posebej ločiti. Najprvo se vsadi palica kake 4 čevlje dolga v tla, in na njo se začne postavljati lan vsaka pest posebej tako, da se naslanjajo pesti proti zgoraj druga na drugo navskriž, spodaj pa vsaksebi stojé, tako kot šperovci pri strehi. Z