

Gospodarske stvari.

N a v o d

za pridelovanje lanú in prediva po Belgiškem načinu.

Spisal Andrej Piskar.

Vvod.

Marsikaj se je že pisalo o povzdigi našega predivstva, o pripravljanji in izdelovanji prediva, o predivski obrtniji in drugih rečeh, ki spadajo v predivstvo. Vendar nam še manjka celega in pripravnega poduka za obdelovanje in pridelovanje te koristne rastline.

Naši kmetovalci še nimajo popolnega podučjenja, kako naj bi lan sejali in obdelovali, da bi jim prinašal največ dobička in da bi pridelali tako predivo, kakor ga pridelajo drugod in kakor ga zahtevajo dandanes fabrike za lično in izvrstno blago.

Po severnih deželah je predivstvo jako razširjeno in v mnogih krajih eden glavnih pridelkov kmetijstva in obrtnije. Veliko lanú in prediva se prideluje na Ruskem, Nemškem, Francoskem, Angleškem, v Holandiji in Belgiji. Na najvišjo stopnjo napredka v predivstvu so dospeli Belgijanci, Angleži in Holandčani. Med vsemi so Belgijanci prvi; od njih se učé vsi drugi. Tudi pri nas smo poskušali njihov način, in smo se prepričali, da se za naše razmere najbolj prileže.

Zato bomo tukaj poskušali ob kratkem načrtati in razložiti način Belgijskega pridelovanja, na kolikor se prilega ta način za naše razmere. Zraven tega se bomo ozirali na naše domače razmere.

Naše podnebje je večidel ugodno za lan; posebno so pa za-nj pripravi nekateri kraji naše dežele. Že naše dosedanje skušnje kažejo, da pridelovanje prediva vrže pri nas večí dobiček, kot vsak drug kmetijski pridelek. Koliko dobička bi imele naše dežele, ako bi se pridelovanje prediva pri nas še zboljšalo in razširilo; ako bi pridelovali veliko izvrstnega blaga, kakor ga pridelujejo po drugih deželah, kjer predivstvo cvete.

Tudi naše predivstvo je bilo nekda precej razširjeno in naše platno se je izvažalo v vnanje dežele. Toda pozneje, ko so začeli drugi narodje izdelovati na strojih (mašinah) mnogo lepše in cenejše blago, mi pa nismo z njimi vred napredovali in smo pri starem ostali, so nas oni spodrinili s svojim blagom, in naše predivstvo je prišlo na nič.

Naša sl. kmetijska družba si je zraven drugih zaslug za kmetijstvo začela tudi za povzdigo predivstva prizadevati, posebno s tem, da gospodarjem po znižani ceni oskrbuje seme najbolj čistane lanú, to je tistega, ki ga pridelujejo v okrají Rigajskem na Ruskem, kjer imajo sicer ostro zimo, pa poletje toplo.

Začeli smo posnemati druge narode in poskušati njihove načine. Naše dosedanje poskušnje nam kažejo, da zamoremo tudi mi s pridnostjo in umom to doseči, kar so dosegli oni.

Naši novi časi zahtevajo tudi nove potrebe. Poprijeti se moramo vsake prilike in vsakega pridelka, kjer zamoremo kaj več pridobiti in si pomoči do blagostanja.

Prvi del.

Pridelovanje lanú.

Podnebje, zemlja za lan, njena lega, lanene sorte.

Lan ne stori na vsakem kraju, pa tudi vsaka zemlja mu ne dopada. Najbolj so mu všeč kraji blizu gozdov, kjer sta gozd in obdelana zemlja v pravi pri-

meri razdeljena, kajti gozd dela podnebje vlažno in varuje kraj pred ostrimi in mrzlimi vetrovi. Ravno tako mu ugaja podnebje blizu velikih voda, morja in rek, kjer povsod je zrak bolj vlažen. Lan sploh zahteva vlažen in gorak kraj. Zato stori lan dobro tam, kjer spomladi in poleti pogosto dežuje in kjer huda suša ne trpi predolgo. Dolga suša mu posebno škoduje v prvi rašči, sosebno ako je lan pozno sejan.

Zemljo ima najrajše močno, rahlo in globoko obdelano. Težka mrzla ilovica, suh pesek in prod, pusta apnena in pa kislá šotnata ali pa železnata zemlja ni za lan. Ker gredó lanene korenine globoko v zemljo, si živeža iskaje, mora tudi zemlja taka biti, da se dá globoko obdelovati. Vendar se mora zemlja tudi rada osušiti. Posebno spodnja zemlja mora sicer mokroto držati, toda močvirna ne sme biti, da bi voda na njej zastajala. Njiva, na katero se lan seje, ni dobro, da bi bila v prevelikem bregu, ker na taki se vlaga in mokrota prehitro odteka in je rada suha. Še manj pa sme biti njiva v takih dolinah in ravninah, kjer voda zastaja, in se ne more odtekati, kajti stoječa mokrota in močir sta za lan čisto neugodna. Tudi ni dobro, da bi bila njiva proti mrzlim vetrovom obrnjena, ampak naj bo v zatišji, kjer bi lan posebno zgodnji lahko pozebel in sploh mu mrzli vetrovi ne ugajajo.

(Dalje prihodnjič.)

Našim gospodinjam nekaj za novo leto.

Namesti jajic pšeno (gres).

Jajca so včasih zeló draga in sicer tako draga, da se gospodinje, kolikor morejo, ogibajo kuhati močnate jedi za juho. V časniku „Oest. Landw. Ztg.“ pa neki gospodar v imenu svoje gospodinje po 30letnih skušnjah kaže, da se dadó rezanci (nudeln), blecki (Fleckerln), krompirjevi rezanci (Erdäpfelnudeln) in druge močnate jedi brez jajic dobro narediti. Pa kaj kuharica namesto jajic more vzeti? — bodo vprašale radovedne naše gospodinje — pšeno ali gres (Gries) namreč tako, da se pšena desetí del moke vzame in testo močnejše zgnjete. (Če bi na pr. kuharica vzela moke 9 lotov, mora vzeti 1 lot pšena.) In nobeden ne bo mogel spoznati, da tako napravljene močnate jedi niso z jajci narejene. Pisatelj tega misli, da s tem kuharskim nasvetom, ki nič novega ni, mnogim gospodinjam v taci časih vstreže, ko so jajca silno draga. Morebiti bo za to marsikatera slovenska gospodinja „Novicam“ hvaležna, da izve to vsaj pri nas dozda še neznano novico. Poskušnja je lahka in — če tudi bi spodletela — ne draga.

Nove postave.

Postava o stavbah na Kranjskem.

II. razdelek.

Predpisi za stavbe.

(Nadaljevanje. *)

§. 34. Dimniki.

Za vse dimnike brez razločka veljá ta določba, da morajo njih zidane stene najmanj skoz in skoz debele biti 16 cm. in da mora zidovje notri v podstrešji ometano biti tudi na zunanji strani.

Pri večih ognjiščih (v pekarijah, pri pivarskih in barvarskih kotlih, kovaških ognjiščih itd.) mora biti stena

*) Začetek te postave v „Novicah“ 1875. leta.