

Vprašanje 95. Imam vodnjak za kapnico, v katerem so se zaredile pijavke. Kaj mi je storiti, da jih odpravim? (A. D. v Z.)

Odgovor: Odkritosrčno rečeno, ne vemo Vam kaj pravega svetovati. Morda ima kateri naših g. čitateljev kaj skušnje o tem? Iskali smo po knjigah, katere govore o reji pijavk, in tam smo brali, da so najhujši sovražniki pijavk race. Svetujemo Vam torej, če je z ozirom na zgrajo vodnjaka mogoče, da denete race vanj, da polove in pojedjo pijavke. Omenjamo, da je raca, brž zadovoljna s prostorom, v katerem živi. Seveda bi morali nekrmljene race vsak dan po nekaj ur postaviti v vodnjak, ki pa mora vendar biti toliko svetel, da vidijo race loviti.

Vprašanje 96. S čim se odpravijo konjske uši? Pred dvema letoma so postali dobro rejeni konji pri dveh gospodarjih ušivi. Mnogo sta si prizadela, da bi odpravila uši, slednjič pomagal je ta le pomoček: Posušila sta na peči dobro oprane korenine od čemerike. Suhe korenine sta namakala toliko časa v kisli repnici (t. j. v vodi od kisle repe), da so se omehčale, potem sta jih pa kuhala prav dobro in dolgo v ravno taki repnici. S tako kuhano mlačno vodo obdrgnila sta s četjo (krtačo) vsa ušiva mesta na konju, posebno pa grivo, rep, noge in ušesi. Kdo ve kaj boljšega?

(J. R. župnik v V.)

Vprašanje 97. Pred včerajšnjim je gorelo pri nas na Korenitki. Skoraj popolnoma je uničenega več sto mernikov žita. Ostalo je ožgano, premočeno in ima silno neprijeten duh po požaru. Pravijo, da še za prasiče ne bo. Kaj vendar je početi s tem žitom? Ker odgovarjate na vsa vprašanja tako stvarno in temeljito, prosim Vas v imenu revežev pogorelcev, odgovorite uže v prihodnjem „Kmetovalcu“ na to vprašanje.

(L. L. župnik v Št. L. ob T.)

Odgovor: Kar je ožganega žita, tisto ni rabno za drugo nego za krmo. Ako je užgano žito suho, shranijo naj ga ter počasi pokrmijo. Pokrmiti morejo to žito ali zdrobljeno ali kuhano. Najbolje zdrobijo žito v mlinu; mlinarju naj pa naročijo, da je kar debelo zmelje. Če pa ima ožgano žito smrad po požaru, tedaj morajo odpraviti ta smrad. To najbolje store, ako žito dobro prezračijo, z žitočistnim strojem (pajtelnom) prevetrajo in v krušni peči posuše.

Premočeno žito, ki ni ožgano, a ima smrad po požaru, rabno je še vedno za moko, ako mu odpravijo neprijeten duh. Na vsak način morajo najprvo žito posušiti, da ne dobi duha po zaduhlem. To morejo najhitreje zvršiti, ako nasujejo žita preko dlan na debelo v krušno peč, ki naj pa bode uže precej shlajena t. j. da ima preko 40—45° C. toplote. V peči naj žito pridno mešajo. Ko vzamejo žito iz peči, naj ga pa dobro prevetrajo. Ako žito nato še ni zgubilo smradu, priporočam ga zmešati z ogljeno moko; tako pomešano žito naj stoji en dan ali kaj pri miru. Ogljeno moko dobijo, če kovaško oglje prav drobno stolčejo.

Predno dado tako žito v mlin, morajo ga seveda sprati. Ako zmočeno žito dobi duh po zaduhlem, od-

vzamejo mu lahko ta duh tudi z ogljem. Nikar naj pa ne rabijo oglja od požara, ker to ni rabno, premalo je kuhano ter ima samo na sebi neprijeten duh. Kadar delajo kruh iz te moke, naj nekaj ur poprej na kakem suhem mestu razgrnejo moko, da se prezračí in posuši. Za ugnetaanje naj ne rabijo preveč vode, zlasti pa ne vroče. Vzamejo naj, če jo imajo, nekaj zdrave moke in nekoliko več kvasu in soli nego navadno. Dobro bode primešati nekaj kumina (kimelna). Hlebce naj naredo majhne, da se kruh bolj zapeče, in pečejo naj počasi in ne brž v veliki vročini. Kruha od izprijene moke naj ne jedo svežega, ampak če mogoče šele tretji dan.

Gospodarske novice.

* † Ernest Faber. 14. t. m. umrl je v Ljubljani g. Ernest Faber, viši gozdarski nastojnik (mojster) v pokoji. Gospod Faber je bil deželni poslanec za Kočevski okraj ter se je mnogo zanimal za gospodarske reči. Kmetijske družbe ud je bil od l. 1860. in mnogo let tudi načelnik podružnice Kočevske. Letošnje leto šel je kot viši gozdarski nastojnik kneza Auersperga v pokoj, a na letovišču v Begunjah na Gorenjskem zadela ga je bolezen, za katero je tudi moral umreti. Rajnik ni bil sicer prijazen naši narodnosti, a deloval je kot poštenjak vedno v prospeh gospodarskega razvoja. Naj počiva v miru!

* Javni izpit na deželni vinarski sadjarski in kmetijski šoli v Grmu bil je 29. oktobra.

* Ukviške plemenske ovne delila bode c. kr. kmetijska družba tudi letos brezplačno kranjskim ovčarjem. Prošnje je vložiti do 20. novembra pri glavnem odboru družbe v Ljubljani.

* Premovanje goveje živine na Bohinjski Bistrici. Prvo premovanje goveje živine na Bohinjski Bistrici vršilo se je 18. okt. ob prav ugodnih razmerah. Bohinjci pripeljali so mnogo lepe živine, in presodna komisija pripustila je k tekmovanju 12 bikov, 42 telic in 43 krav. Goved je bila sicer majhne, a primerno lepe postave ter vsa bolj ali manj čistega beljanskega plemena. V Bohinju je videti, koliko kmetijska družba lahko naredi tudi s skromnimi pripomočki, ako jo gospodarji sami podpirajo pri njenem delovanju.

Pri premovanju, katero se je vršilo ob najlepšem vremenu, bili so od c. kr. kmetijske družbe navzočni gg. deželni glavar in predsednik Gustav grof Thurn, podpredsednik Jos. Fr. Seunig, tajnik Gustav Pirc, predsednik Radovljiške podružnice gospod Legat i. dr. Člani presodne komisije bili so: gosp. Jos. Fr. Seunig kot zastopnik c. kr. kmetijske družbe, gosp. Ivan Wagner, c. kr. deželni živinski zdravnik, kot zastopnik c. kr. vlade, in gg. Ivan Sodja, Ivan Mencinger in Matevž Rožič, gospodarji iz Bohinja, kot zastopniki bohinjske kmetijske podružnice. Po premovanju bil je pri gospodu župniku in podružničnem načelniku Janezu Mesarju obed, katerega se so udeležili vsi tuji gostje,

vsi gg. duhovniki iz doline ter mnogo domačinov. Žalibog je teden poprej gospod župnik Mesar hudo na možganih obolel in sicer vsled trudapolnega delovanja na korist bohinjiskim gospodarjem. Na srečo se je bolezen kmalu toliko obrnila na bolje, da se je gosp. župnik, akoravno ni mogel biti navzoči pri premovanji, vendar mogel udeležiti obeda. Pri obedu bilo je mnogo napitnic, izmed katerih omenjamo napitnico gosp. grofa Thurna hišnemu gospodarju gospodu župniku Mesarju; v njej je gospod grof ocenjeval zasluge župnikove za kmetijstvo ter izrekel željo, da bi kmalu popolnoma ozdravel ter deloval še mnogo let na korist župljanov svojih. Vsi udeleženci lepega dneva poslovali so se pa iz lepe bohinske doline veselo priznavajoč, da je vse napredno gibanje v bohinjski dolini delo g. župnika Mesarja, ter srčno želeč, da Bog dá gospodu župniku kmalu popolno zdravje.

Zemljepisni in narodopisni obrazi.

Nabral Fr. Jaroslav.

70.

Banana.

Poleg palme nahajamo v vročem podnebjju še drugo, mnogo važnejšo krušno belino. Prekrasno to belino ste videli gotovo tudi pri nas po letu na gosposkih vrtovih. pozimi pa jo postavijo v stekleno hišico, kjer jej mora topla peč nadomestovati toplo solnce južnih krajev. Ako se ne motim, videl sem eno tako bilino v parku tivolskem v Ljubljani. Bilina ta je pizang ali banana (*Musa sapientum*, paradisiaca). Pri nas jej ostaja deblo nizko, a čudimo se samo njenemu prekrasnemu, širokemu in dolgemu perju. V toplem podnebjju, kjer se jej žarko solnce smehlja, vzdigne se v viš kot vitka palma in potegne peresa do 5 ali 6 ^m/_{na} dolgost. Kar je pri nas žito, tisto je v južnih krajih banana. V njej je sreča in blagostanje brez števila ljudem. Vzhodni narodi azijski v svojih pravljicah pričajo, da je banana pognala v raj, da je to bilo ono drevo spoznanja dobrega in zlega itd.

Kedar slišimo ali čitamo, kako bogato rodeva banana, tedaj nam se vidi, kakor da poslušamo neverjetne bajke. Pa je res ni biline, ki bi rodevala tako obilo redilnih plodov, kot banana. Banana raste vrlo brzo. Spod krošnje krasnega perja spustí se po 100 do 150 ^c/_m dolg tulec, in na njem se zvrsté cvetovi, iz katerih se razvijajo jako redilni plodovi, ki so po 15 do 30 ^c/_m dolgi in po pol *k/l* težki. Na enem tulcu jih je po 150 do 180.

Uže sama bilina se nam pokazuje v prekrasni obliki; s svojo lepoto se kar skuša s kraljicami bilinskega sveta, to je s palmami. Pod ugoden hlad njihovih krošenj se skrivajo najrajše ljudske kočice. Tu je človeku ugodno zavetje, tu ima v izobilju hrane. Eno samo drevo obrodí človeku v treh mesecih najmanje 15 do 20 *k/l* ploda, a čisto tudi 30 do 40 ^k/_g, tako da mu v enem letu dade do 50 *k/l* ploda. Na prostoru 100 kvadratnih metrov, ki je zasajen z bananami, zraste na leto

2000 *k/l* ploda, dočim bi na istem prostoru moglo zrasti samo 15 ^k/_g pšenice ali 50 *k/l* koruna. Banana je tedaj 133krat rodovitejša od pšenice, in 40krat rodovitejša od koruna. Ako človek zasadí okolo svoje kolibe mal vrt z bananami, tedaj je s tem vso svojo obitelj s hrano preskrbel.

Ako človek želi, da banana upotrebi kot krušno bilino, tedaj jej mora plodove pobrati preje, preden dozore. Dokler je plod še nezrel, poln je škroba, no, pri dozorevanju začne se škrob pretvarjati v sladkor, tako, da je zrel plod povsem sladek, in nima nič škroba. Take sladke plodove nazivajo „rajske smokve“.

Banana ima v sebi do 73 postotkov vode, dočim je je v pšenici samo 15 postotkov, in radi tega ima razmerno manj redilnih stvari v sebi. V množini vode se zлага banana s korunom, ki je ima 66 do 80 postotkov. Kedar se plod posuší in strè, tedaj se dobí moka, ki v svoji redilnosti mnogo zaostaja za moko naših žitaric. Po sestavinah svojih se približuje banana najbolje riži. Ljudje, ki se izključivo z bananami hranijo, dobé velik trebuh, ker je morajo mnogo uporabiti. Ob vsem tem pa je banana v tropskih krajih kot hrana največe cene in vrednosti. Stanovniki ondotnih krajev jedó jo vsak dan, kakor mi kruh. Delavec v tropskih krajih ameriških pojé čez dan malo nasoljenega mesa ali rib, pa 3 ^k/_g banane, ali 1 ^k/_g posušene moke. Brez banane ne bi mogel prebiti. Banana prija tudi najnežnejšemu želodcu. Deco v Indiji pitajo s kraja samo z bananami, poznejše še le jej začnó dajati tudi riže.

Nezrela banana dosti potov more nadomestiti kruh. Plod se v peči prži in potem je kot kruh. Ako se plod na ta način posuší, more se dosta dolgo držati, in se ne pokvari. Kedar se ljudje na daljno pot odpravljajo, tedaj ne smejo posušeni banan pozabiti. Zrel plod je sicer sladek, toraj tudi mnogo okusnejši, ali se ne dade dobro posušiti niti dolgo držati.

Prava domovina banani je južna Azija in Azijsko otočje. Tu so jo od najdavnejših časov vzgojevali. V naselišča najstarejše kulture ni tedaj banana zahajala, ker jej tu podnebje ni prijalo. Vendar so stari kulturni narodi čuli o njej in jo poznavali. Starodavni Grki, Rimci in Arabci so jo nazivali najizvrstnejše in najkoristnejše ovočje indijsko. Pripovedovali so, da modrijani počivajo v njenem hladu, in zato tudi njeno imé v botaniki „*Musa sapientum*“. Grki so se upoznali z banana na vojski Aleksandra silnega v Indiji, in so se na vso moč čudili njenemu gorostasnemu uzrastu. Nezrel plod banin nima za Evropejca nikake cene, in še dandanes zatrjujejo, da je ta plod nezdrav, in zato je Aleksander svojim vojakom prepovedal, da ga nimajo jesti. 1516. l. je prinesel pater Toma de Berlangas prve banane s Kanarskih otokov v Ameriko in posadil na San-Domingu, od koder so se razširile po ostalem otočju in po celini. V kratkem času se je udomačila banana po vseh tropskih krajih ameriških tako, da so začeli trditi, da so jo tu uže pred odkritjem Amerike vzgojevali. Bil je tudi sam Humboldt, ki je to mnenje dokazoval, no, dandanes