

Vprašanja in odgovori.

Vprašanje 100. Imam zelo dobro zemljo za krompir, v katero sadim uže več nego deset let neko vrsto rumenega krompirja, ki se zelo lahko prodaja. Sadim srednji krompir, katerega enkrat prerežem ter ga konci aprila vsadim na dobro prebrazdano ajdovo strnišče. Tega krompirja pa pridelam vsako leto manj, tako sem dobil lansko leto od 5000 $\frac{kg}{ha}$ semena samo 50.000 $\frac{kg}{ha}$ pridelka. Kaj je temu krivo, in katero drugo vrsto mi svetujete, ki bi se lahko prodajala? (P. M. na Koroškem.)

Odgovor: Vsaka vrsta krompirja poslabša se za nekaj let tako zelo, da je ni več priporočati pridelovati, poslabša se pa tem hitreje, kolikor težja je zemlja. Ako dobro prodajate rumeni krompir, glejte, da doboste vrsto, ki je rumena. Tudi pri nas je za izvoz v Trst priljubljen rumeni krompir s krastavo kožo, imenovan „Ribničan“, ali na Krasu „Krastovčan“, pa ta krompir je tako opešal in je tako gniloben, da ga ni uže vredno saditi. Dobre nove vrste rumenega krompirja s krastavo kožo je pa težko dobiti, ker drugod zahtevajo povsod le gladkega, lepo belega krompirja. Tak krompir je „Onejidovec“, ki je zelo rodovit in nič ne gnije. Naša družba je letos naročila kakih 20 novih vrst rumenega krompirja za poskušnjo, o uspehu seveda poročali bomo šele jeseni. Izmed novih vrst, ki imajo krastavo kožo in rumeno meso, je „Fyvie Flower“ posebno priporočena. 5 $\frac{kg}{ha}$ tega krompirja stoji pri A. Busch v Gr. Massow pri Zewitz na Pomeranskem 6 mark t. j. 3 $\frac{1}{2}$ gld.

Vprašanje 101. Ali je dobro posipati pepel na peščene travnike in njive, in kateri čas je najboljši za posipanje? (Fr. P. v S.)

Odgovor: Pepel je izvrstno gnojilo in ne škoduje nobeni zemlji. Po travnikih se posiplje pepel pomladi in tudi pozneje ob deževnem vremenu. Njive se običajno ne posipljejo s pepelom, razen deteljišč, ampak pepel se raje pomeša z gnojem. Ako pa pomladi žito, krompir itd., kadar so te rastline uže obzelenele, potresete ob dežji s pepelom, napravilo bo pa to tudi prav izvrsten učinek.

Vprašanje 102. Kupil sem pred kakimi petimi leti čisto posekan gozd. Pustil sem ga v miru, le nepotrebno grmovje in trnje sem poroval in posekal. Seme prejšnjega gozda je vzkalilo, in sedaj je gozd zelo zaraščen. Drevje raste, da je veselje, posebno bor in smreka delata kar po meter dolge poganjke. Tudi hrastovje in gabrije je primešano in dobro uspeva. Raste pa drevje ne samo v višavo dobro, ampak se tudi debeli. Vresje in drugo je tla gosto poraslo. Prosim sveta, ali naj gozd kakor drugi svetujejo, precej razredčim, ali smem brez škode steljo kositi, in kako naj z gozdom dalje postopam, da mi ostane v veselje in korist? (A. P. G. v G. na Štajarskem.)

Odgovor: Na Vaše vprašanje Vam na tem mestu ne moremo obširno odgovoriti; priporočamo Vam brati kako gozdarsko knjigo, na pr. „Navod, kako naj ravna

posamezni kmetje in cele soseske z gozdom“. To knjigo je dobiti pri naši družbi za 10 kr. Kratek odgovor bodi Vam ta le: Ako se mlad gozd samemu sebi prepusti, hirajo počasi rastoča drevesa zaradi pomankanja prostora, zraka in svetlobe, pri vsem tem pa vendar tudi škodujejo drugim dobro rastočim drevesom. Da se to prepreči, mora se gozd trebiti, in sicer je hirajoče drevje posekati, t. j. narediti prostor drugemu drevju. Ker pa stane tako trebljenje troškov, zato naj se šele takrat prične, kadar posekani iztrebki zaležejo za te stroške. Najprvo se poseka grmovje in manj vredno lesovje. Čez kakih 10 do 20 let prične se šele pravo trebljenje, in takrat se poseka vse slabejše drevje toliko, da se krone ostalega drevja še dotikajo. Čez nekaj časa se drevje zopet razširi ter zahteva več prostora, svetlobe in zraka, in takrat, t. j. čez kakih 5 do 10 let, poseka se zopet slabejše drevje tako kakor prvič. Glede nabiranja stelje v gozdu opozarjamo Vas na dotični članek v tej številki ter pristavljamo, da košnja vresja in enakih rastlin za nastil, gozdu ne škoduje, če drevja ne poškodujemo.

Vprašanje 103. Imam lepo, veliko in težko kobilu, katera sicer ni Pincgavka, a je vendar zelo težka. To kobilu hočem letos pripustiti, in prosim Vas sveta, h kateremu žrebцу naj jo ženem. Pripravljen sem jo gnati h kateremu koli žrebцу na Gorenjskem, le to bi želel, da bi bilo žrebe, ki naj ga mi kobilu skoti, veliko, težko, a tudi za tek, zato pa prosim, svetujte mi žrebca, od kojega se je nadejati, da zaplodi tako žrebe. (M. H. v Z.)

Odgovor: Na Gorenjskem imamo sedaj mnogo izvrstnih žrebcev, s katerimi smejo biti konjerejci zadovoljni. Posebno dobri žrebci so v Žirovnici, v Hrašah, v Bohinji, v Bledu itd. Ako pa hočete dobiti težko in veliko žrebe, ki bode tudi za tek, priporočamo Vam prav zelo angleškega težkega žrebca „Mirona Carter-ja“, ki je v oskrbi pri županu Meršolu v Hrašah. Ta žrebec je med našimi težkimi odločno najboljši, on ni samo težek, ampak ima tudi bolj žlahtno kri v sebi. Angleški Carterski žrebci imajo v sebi lastnosti težkih, a tudi žlahtnejših konj, so za težko vožnjo, kakor tudi za tek, imajo trdnjše in boljše noge nego Pincgavci in so tudi vztrajnejši. Gorenjci gori imenovanega „Mirona“ sedaj nič kaj še ne hvalijo, ker jim je v prsih premalo širok, prepričani smo pa, da bodo drugih misli, kadar bodo videli Mironove letnike. Priznано lepa žrebeta dela rjavi Pincgavec pri županu Svetini v Žirovnici, zato je Gorenjcem posebno v čisljih. Vrednost žrebca je sploh šele takrat mogoče pravično ceniti, kadar se vidijo njegovi plodovi.

Vprašanje 104. Moja goved je vsa grintava, in nobeno sredstvo ne pomaga. Svetujte mi, kaj naj skusim? (A. S. v V.)

Odgovor: Grinte se morajo najprvo omehčati, in sicer s tem, da se živina nekaj dni maže z zelenim milom in glicerinom in vsak dan dobro izpira. Kadar so se grinte omehčale, maže se živina redno toliko časa

s kreolinom, da grinte popolnoma izginejo. To seveda se ne zgodi tako kmalu, a s potrpljenjem se vender gotovo doseže dober uspeh.

Podučne stvari.

Zemljepisni in narodopisni obrazi.

Nabral Fr. Jaroslav.

(Dalje.)

221.

Mak v Evropi, Mak v starem veku. Proizvajanje opija v Malej Aziji in vzhodnej Indiji.

Po naših vrtovih je videti pogosto nežna in lepa cvetlica, katera globoko sega v kulturno življenje azijskih narodov. Ta cvetlica je naš „mak“, kateri pri nas živi nedolžno življenje, a na vzhodu zatira cela plemena. Ona prekrasna cvetna glavica, ki stoji vrhu stebela, kedar razbije zeleni oklep, prikazuje se nam v tako plemenitem licu, da ni čudo, da so jo že starodavni narodi izbrali kot lepoticu in po vrtih nje govali.

Z vrtov so presadili mak na polje, da ga kot gospodarsko rastlino goje. Ono drobno makovo zrnje, ki napolnuje okrogle glavičaste plodove, ima obilo mastnega olja; to olje ni poznato v naših krajih, ali po ostalej Evropi ima veliko vrednost. Dve sta poglavito zemlji v Evropi, Nemška in Francoska, kjer se makovo olje v večji množini napravlja. V Nemški so že za Karola Silnega radi olja veliko sejali maka, in tudi dandanes se tu makovo olje za jed mnogo upotreblja. Francoska proizvaja danes mnogo več makovega olja kakor Nemška, a velik del tega olja mešajo z oljičnim oljem. Napravljajo pa makovo olje tudi še za slikarske boje. No velika in svetska važnost maka ni ne v lepem cvetju ne v tečnem olju, temveč v nevarnem strupu, ki se napravlja in skriva v tem nežnem stvoru. Mak ima poseben mlečen sok, ki človeka more omamiti in ostrupiti. Zelena glavica makovega ploda pa ima največ tega soka, in če se ta glavica malo nareže, leze iz nje mlečni sok, kateri se na zraku sedaj bolje sedaj manje strdi v rjavo telo, in to je ono, kar se v svet-skeji trgovini zove „opij“.

Mak in njegova opojna ter omamna moč je bila v starem veku dobro poznata. Homer že omenja maka, ki po vrtovih raste, in za Heleno veli, da zna nekaj v vino devati, kar človeku jemlje skrb in vsako bol. Theophrast je poznal štiri vrste maka, a Ktesija in Hippokrat priporočata mak kot zdravilo. Grški zdravniki so cedili sok iz maka, in so ž njim razne bolezni zdravili. Da je opojna moč makova davno bila poznata, vidimo s tega, ker je mak bil posvečen bogu spanja, Morfeju, katerega so z makovim cvetjem lepšali. Grki so mak nazivali „mekon“, in to ime je prešlo tudi v slovanske jezike. Pa tudi beseda opij je z grščine. Dioskorid ga je zval

„opós“, kar znači sok. Arabci so napravili s tega „afiun“ in so razširili to ime po Aziji vse do Kitajske. Kakor v Grški tako je tudi v Rimu bil mak posvečen bogu spanja. Za Vergilovega časa so sadili mak po vsej Italiji, in so tudi znali za uspavno njegovo moč. Plinij pripoveda, da mnogi devajo opij v vino, in to jih potem omami in v spanje zaziblje. Tudi na vzhodu je mak bil že pred 3 000 leti dobro poznat, in so se ž njegovim sokom omamljali. Tataři okoli Kavkaza znajo še dandanes napravljať z maka zelo hudo in opojno vino. Kedar mlado vino začne vreti, denejo v sod makov plod, da strupeni sok v vino prejde. V Perziji kuhajo v vodi makove glavice, in to toplo pijačo pijo po kavanah. S prvega postane človek prepirljiv, no pozneje se umiri in ublaži, pa s solznimi očmi skuša umiriti njega, v katerega se je malo preje zagrizel. Jeden slavi in hvali potem cel svet, a drug pripoveda najčudovitejše pripovedke, vsak pa je smešen in otročji.

Opij, ki se iz makovih glavice dobiva, začel je prodirati v svet-ko trgovino še le v 16. stoletju. Največjo množino opija proizvaja danes vzhodna Indija, a ko ji za njo Perzija, potem Egipt, Mala Azija in Turška. V novejšem času so začeli tudi v Kitajski opij na veliko proizvajati. Ker se po maku močno poprašuje na trgu, ni čudo, da so začeli v Evropi in Ameriki vzgajati mak radi opija. V Evropi je Nemška, Angleška, Španjolska, največ pa Francoska začela sejati mak, no ta kultura se ni mogla posebno razviti, in ni dvojbe, da se Evropa v tem ne bode nikdar skušala z Azijo. V Evropi bi že mak skrbno vzgajali, ali tu ni tistega toplega podnebja, katero v Aziji olajšuje kulturo maka, in katero je potrebno, da se rastlina tem bolje napolni z mlečnim sokom. Mak hoče imeti dobro zemljo, a na dobri zemlji pri nas rajše sejejo žito in sade druge stvari. Glavno pa je to, da so v Evropi delavci dosta dražji kakor v Aziji, in zato bi bilo manj dobička.

V Malej Aziji vzgajajo mak večinoma mali zemljaki, redkokedaj tudi veliki posestniki. Delavci so tu še dosta dragi, in zato bi veliki posestniki pri svojem gospodarstvu malo dobička imeli. Opij proizvajajo torej samo siromašnejši kmetje, kateri sami imajo ali v najem jemlje toliko zemlje, kolikor je morejo s svojo obitelji obdelati. Kedar cvetno perje odpade, a plodovi se pokažejo, potem gredo po vrsti od rastline do rastline, da vsrko glavico počez prerežejo. Zareza ne sme iti globoko v glavico. To delo delajo pred večerom, a zjutraj zgodaj obidejo vse glavice, da z nožem odstržejo sok, ki se je iz rane izcedil in čez noč po nekoliko strdil. Po poludne glavice z novega narežejo, in tako se delo več dnij ponavlja.

V vzhodnej Indiji so zlasti tri okrožja, Benares, Patna in Malva, kjer se kultura maka močno goji. Z veliko skrbjo in s trudom se tu polje obdelava in pleve, nežne rastline pa pazijo in zalivajo. Mak cvete tu februarja, a marca ali aprila, kedar se glave osujejo z belim maškom, začne se nabirati opij. Delavci jemljejo