

NOVICE

kmetijskih, obertnijskih in narodskih reči.

Novice izhajajo v Ljubljani
vsak teden dvakrat, nam-
reč v sredo in saboto.

Odgovorni vrednik **Dr. Janez Bleiweis.**

Veljajo za celo leto po pošti
4 fl., scer 3 fl., za pol leta
2 fl. po pošti, scer 1 fl. 30 kr.

Tečaj XI.

V sredo 6. julia 1853.

List 54.

Tudi po času žetve in košnje se ravna pridelk žita in sená.

Ni vse eno: kdaj se senó kosi in žito žanje. Veliko veliko je na pravem času ležeče, da se ga več pridelá in boljšega. Sploh je znano, da postane redkev terda in puhla, če predolgo ostane v zemlji, tako se zgodi tudi scer mehkeemu stebelu mladega kapusa, če postane prestar, in več drugim sadežem.

Taka sprememba pa zadene tudi travo, če predolgo ostane na senožeti, preden se pokosi. To se pa takole zgodi: V perji in bilkah mlade trave je dokaj sladkega (cukra), ktero se, kakor hitro trava bolj doraša, poredoma spreminja nar poprej v neko močnato stvar (močič, štirko) in nazadnje v bolj leseno stvar (láknič). Kolikor bolj zrela ali prezrela je tedaj trava, toliko več lesenega, in toliko manj močnatega in cukrenega ima v sebi. Vsak pa lahko spozna, da je bolj mehka, močnata in cukrena trava veliko tečniši za živino, kakor terda, bolj lesnata. — Tudi pričajo gotove skušnje da senó ali slama manj vagate, če ste prezreli bile kóšene ali žete.

Če se tedaj trava že veliko pred kosi, preden je svojo nar veči visokost dorasla, se dóbi več in boljšega sená; tudi je taka zemlji manj móci vzela.

Vse to veljá tudi od žita, kar slamo in zerno zadeva. Bolj ko je žito nezrelo, težji in tečniši je slama. Tri tedne, preden je žito popolnoma zrélo, začne slama na teži ložji prihajati, in toliko bolj lahka in manj tečna postaja, kolikor pozneje po tem se žanje. To, se vé, veljá le od slame, pa ne rečemo s tem, da naj bi se žito nezrelo želó, ampak pokazati smo le hotli razloček med slamo in slamo.

Klasje pa, ktero je — kakor skušnje učé — že en mesec preden je žito popolnoma dozorelo, sladko in mléčnato, postaja scasoma bolj terdo, ker se cukér v močec, mléko pa v vlečec (Kleber) in beljakec (Eiweissstoff), to je, v moko stérdi. Blizo tega časa ali kakšnih 14 dní, preden je žito popolnoma dozorelo, je v zernu nar več močca in vlečca ali z drugó besedo: nar več moke. Ako se žanje žito o tem času, bo naj težji vagalo in tudi bo naj več žlahne moke (cveta), pa naj manj otrobov v mlinu dalo, zakaj o tem času ima zerno čisto tanjko lupinico, in od tod pride, da ima več lepe moke, pa manj otrobov.

Če se pa žito delj časa ne požanje, se naredí bolj debela lupína (več otrobov) in en del močca se spremeni v lánjic, ravno tako kakor pri travi in družih sadežih, od katerih smo že govorili, in moke je po tem takem manj.

Dober teden ali tudi štirinajst dní preden je žito prezrélo je tedaj naj bolji čas za žetev. Lupína je takrat tanjši, zerno bolj napolnjeno, več vaga, da več moke, otrobov pa manj, tudi je slama težji in tečniši.

Tako svetujejo skušeni kmetovavci.

Ali bi ne utegnile te skušnje letos posebno tistim kmetovavcem prav priti, ki se boje, da zavolj pozno zrelih žit se bo ajdova setev zakasnila?

Kako dobre kleti napraviti?

Nar bolje je, če kleti (keldri) so na severni strani pohištva napravljene: ker ondi so nar hladnejši. Ravnati se pa morajo kleti po gornjim zidovju, tako da zidína za kleti je ob enim tudi temelj za gornje zidovje.

Ako se kleti s kamnjem obokajo, je treba skerbeti, da o sozidanju kletnih stén tako imenovano obokno podnožje (Gewölbfüsse) se napravi, na katerim oboki ležé. Obok sam naj se le takrat sozida, kader se je temeljno zidovje že bilo vsedlo: drugač bi lahko razpoknil ali se poškodeval; torej še le takrat, ko je hiša že pokrita.

Ako se kleti s tramovi pokrijejo, naj se prav suha hrastovina vzame, ker na mehkim lesu zavolj mokrote, pomanjkanja luči in zračniga prepíha se lahko goba zaraste.

Oblika klet zamore različna biti. Ravni ali križnati oboki so navadno nar bolji.

Kleti ne smejo pregloboke biti, da kletne oknica čez navadne tla ulice se morejo napraviti. To je tudi za tega voljo dobro, ker ni treba zlo globoko kopati; tudi jih prepíha ložej zrak, postanejo torej bolj suhe, ter se ni bati, da bi u njih shranjene jedila se pokvarile; in pozemje pride po tim takim bolj na kviško, ostane torej tudi suheji in bolj zdravo.

Kletne stopnice in duri naj se znotraj pohištva napravijo (ne zunaj njega), ker le tako so temelji dežja in snega zavarovani.

Kletne tla se navadno z velicimi kremení dlažijo, ali pa z opeko (ceglo) obložé.