

tudi ob najhujši vročini polivaš, če so tla pokrita. Polivaš brez škode tudi lahko s svežo studenčnico, kajti skozi krov se voda precepi in omeči. Neštevilni prijatelji vrtnarstva preverili so se poslednja leta, da se tudi ob največi vročini sme zalivati tudi s svežo vodo iz vodnjakov, če so tla pokrita. Ako imaš dežnico, rečnico, potočnico ali pa morsko vodo, zalivaj ž njo, kajti voda iz vodnjakov je za polivanje slabša. Le v sili zalivaj s studenčnico ali z vodo iz vodnjaka, kajti boljše je, da s tako vodo dobro zalivaš, nego pa ne zalivati.

Sredstvo, da drevesa bolje rodé.

Našteti hočemo nekaj sredstev, ki pomagajo, da drevesa bolje rode. Ta sredstva se niso le pri nas, temveč po došlih poročilih, tudi drugod dobro obnesla. Prvo sredstvo je, da se zemlja pod drevesno krono prekoplje in dobro z lesnim pepelom pognoji. Drugo je, da se premočno rastoče veje privežejo na niže, slabeje rastoče. Tako pripogibanje in privezovanje na niže veje je izvrstno pri vrstnih drevesih in pritlikavcih. Tretje sredstvo je, da se precepijo prehitro rastoča in nerodovitna drevesa z vrstami, ki slabo rasto, pa dobro rode v dotičnem kraju, tako, da so navadno prepolne. Lepe uspehe v tem oziru so dosegli z zimsko zlato parmeno, Luikenom, Grafensteinerjem, potem z belimi maslenkami in z Ligelnovko. Četrto sredstvo je, da se drevesa ob cvetji poškrpe nekoliko z medico ali sladorno vodo. Nato se zbere na drevesu takoj cel trop čebel, ki drevo še več dni obletavajo in plojenje cvetov pospešujejo, naj so tudi hrano že pobrale. Ob tem času je tudi dobro, drevesu močno prilivati z gorko vodo, v kateri je raztopljeno nekaj gnoja. Voda sme biti vroča 50—60° R°; nikakor ne škoduje, če tudi jo vlivaš v izkopani jarek naravnost na korenine pri lepem vremenu in ob cvetji, temveč le koristi.

Razne reči.

* Gnojenje zelenjadi. Da se zelenjad hitreje razvije, da bode lepša in večja, da bodo zelene glave belejše in trše, gnoji v avgustu in septembru z gnojnico. Gnoji tako, da zasadiš lopato mej vsaki dve rastlini v zemljo, zemljo toliko za dlan na široko razrineš in noter vliješ stanjšane, izvrete gnojnice. Luknje ne zaspeš, da lahko večkrat gnojiš. Pri zgodnjem zelji, laškem kodravem zelji, cvetnem zelji, kalerabo moraš gnojiti seveda nekaj prej, to je, predno se delajo in kadar se delajo glave. Gnoji kolikor je moč ob mokrem vremenu, ker tedaj najbolj pomaga.

* Ukoreninjenje ameriških trt. Vzlic temu, da skoraj vse ameriške trte kaj bujno rasto, vendar se njih rezanice nič kaj rade ne ukoreninijo; to velja posebno o vrstah „žakec“ in „herbemont“. Höschl v Vršci na

Ogrskem je pa izkusil, da so se mu skoraj vse rezanice prijele, ako je izkopal jame, v katere je dejal na dno gnoja, nanj precej na debelo peska in slednjič na pesek zemljo, katero je poprej izkopal. Od petih sto vsajenih trt se jih le 10 ni ukoreninilo.

* Izvrstna prst za gnojenje in gorke grede je tista, katere nabereš po travnikih in pašnikih po krtinah. Naberil je pa jeseni, deni jo na kup ter jo večkrat premeči. Ako je zelo mastna, moraš jo seveda s peskom pomešati. Tudi cveticam v loncih se kaj dobro prilaga.

Vprašanja in odgovori.

Vprašanje 183. Kako se nareja dober kis iz vina ali vinskih droži? (Št. K. pri sv. M.)

Odgovor: Kis je zmes od vode in očetne kisline. Očetna kislina se naredi iz alkohola vsled vpliva očetne glive ob primerni toploti (najbolje ob 25 do 30° C.) in ako je dovelj zraka. Iz alkohola naredi se po teoriji sicer za tretjino več očetne kisline, a v praksi se računa, da določena množica alkohola da enoliko množico očetne kisline. Dober kis naj ima 8—10 odstotkov očetne kisline, zato mora imeti, ako hočemo narediti tak kis, vino, najmanj toliko odstotkov alkohola. Ako hočete delati iz vina kis, postavite je na gorko, na pr. za peč, in tam se vam bode sčasoma skisalo. Ako pa hočete hitro delati kis, morate pa imeti posebne priprave. Vodja R. Dolenc priporoča v ta namen kisno kad. Taka kad bodi blizu 130 $\frac{cm}{m}$ visoka, spodaj 70 in zgoraj pa 86 $\frac{cm}{m}$ široka. Spodaj ima pipo, zgoraj pa za pokrovo posebno posodo, katere dno ima mnogo prav drobnih luknjic, in pa primerno pokrovo, ki pa propušča zrak. V kadi so nadalje v enakih presledkih narejena še štiri drobno preluknjana dna, in kad sama je nad vsakima dvema dnoma okrog in okrog poševno od zgoraj navzdol preluknjana. Na vsaka preluknjano dno se denejo hlastine od grozdja, ali če jih ni, pa bukove stružnice. V vrhno posodo se vlije vino, katero počasi teče skozi vsa ta dna, prihaja v gorkem prostoru obilo z zrakom v dotiko, in ako primerna množica vina trikrat v 48 urah teče v primerno topli shrambi (25 do 30° C) skozi to posodo, dobi se v tem času popolnoma dober kis. Vinsko drožje je pa najprvo izsačiti in tekočino, ki se dobi na gorenji način, skisati. Ob priliki bodemo natančneje popisali Dolencevo kisno kad in pa tlačenje drožij.

Vprašanje 184. Blagovolite povedati, kje je dobiti dobro pumpo za gnojnico ter pripravo, ki se pritrdi k sodu, da gnojnico razškropeva? (J. R. v D. pri R.)

Odgovor: Vse to Vam priskrbi v Ljubljani gospod A. Druškovič na mestnem trgu. Lahko pa oboje naročite tudi na Dunaji pri Ig. Hellerji. Pumpa stoji 24 gld., škropilna naprava pa 6 gld.

Vprašanje 185. Kateri kotli so najboljši za kuhanje droži, najbolj ekonomični in kje se dobe? (A. K. v B.)

Odgovor: Za kuhanje droži morajo biti taki kotli, ki imajo mešalno pripravo, da je ž njo med kuhanjem lahko drožje mešati, ker se prižge. Najbolj ekonomični, t. j. najbolj hranilno delujoči kotli za žganje so pa tisti, pri katerih se porabi malo kuriva, a se dobi veliko žganja. To se doseže, če je kotel primerno vzdani in ako je hladilna cev toliko dolga in gre skozi toliko hladno vodo, da pride ves par popolnoma v tekočino spremenjen iz hladilne cevi. Žganjarski kotel vam naredi vsak kotlar in cena mu je zavisna od tistočasne cene bakru.

Vprašanje 186. Na željo mnogih naročnikov Vašega lista dovoljujem si vprašati, kako se napravljata vini z imenom pikolit in šampanjec, in sicer po načinu, ki je najlaži. Upamo, da se dobi med Slovenci človek, ki zna in razume to stvar. Izdelovanje bi poskusilo več tukajšnjih vinščakov, ker imamo trto z imenom „osipek“, ki ima kaj sladko in rano zrelo grozdje. (Naročnik v Vipavski dolini.)

Odgovor: Uže večkrat smo povedali, da odgovarjamo v „Novicah“ le na vprašanja, ki jih dobivamo s popolnim podpisom? Zakaj se sramujete zapisati svoje ime? Gotovo Vas je sram, da kot Vipavec ne veste, kako delati pikolit. Pikolit je pravo pravcato vipavsko vino, zato Vam ne bomo razkladali, kako se dela, vsaj Vas more o tem praktično in zato bolje poučiti vsak boljši vipavski vinščak. Kar se pa tiče izdelovanja šampanjca pa je gotovo mnogo Slovencev, ki vedo, kako se dela, in tudi urednik našega lista to dobro ve, saj je osebno videl na Francoskem izdelovanje pravega šampanjca; neprimerno bi pa to bilo v našem listu razkladati, ker bi Vam nič ne hasnilo, kajti za uspešno izdelovanje šampanjca je treba razen velike razumnosti tudi fabriko in velikanske kleti s stroji, ki veljajo nekaj sto tisoč goldinarjev. V Avstriji je pričelo mnogo z denarjem dobro založenih ljudi delati šampanjec, a razen dveh ali treh ni se nihče obdržal.

Vprašanje 187. Popravljaj sem vino po Vašem navodu, a nič ni hasnilo, noče se učistiti. Blagovolite mi naznaniti, kako bi se dal iz tega vina narediti kis? (D. Č. v I.)

Odgovor: Vino je uže močno bolno, a vendar bi Vam priporočali vse to še enkrat poskusiti, in sicer z 1 $\frac{1}{2}$ oglja na vsak hektoliter. Predno pa potem vino začnete čistiti s francosko žolčjo, dodenite mu tanina. Kolikor vzamete tanina, toliko vzemite tudi žolče, t. j. na hektoliter kakih 10 g. Kisa ni delati iz takega pokvarjenega vina, ker bi vsled velike toplote in zraka bolezen postala le hujša.

Drugi odgovor na 175. vprašanje. Najpripravnejše in tudi najzanesljivejše sredstvo s katerim se kokljam prežene kokanje, je to le: Zapri kokljo v hladno in le toliko svetlo klet, da vidi jesti in piti, in sicer tri do štiri dni. Sredstvo je gotovo, in je priporočam iz svoje

izkušnje, kajti samo letus sem tako pregnala tako pregnala kakim 12 kokošim kokanje.

V Št. Jurji ob južni železnici 5. septembra 1890.

Fani Jarc.

Podučne stvari.

Zemljepisni in narodopisni obrazi.

Nabral Fr. Jaroslav.

(Dalje.)

188.

Iskanje zlata v Leichhardtovem distriktu. Osveta. Clermont. Skorbut.

Pozneje smo kupili dva konja. Pridružili so se nam trije Šlezaki, in pretaknili smo vso krajino po dolgem in po širokem. Krajina ta se naziva tu navadno „distrikt Leichhardtov“, po nemškem potovalcu doktorju Leichhardt, ki je na svojej odpravi v teh končinah nekje poginil. Kmalu po našem prihodu so našli v teh krajih dva konja, in vžgana znamenja sta pričala, da sta od Leichhardtove odprave. S pripovedanja starega domačina, ki se je potikal v okolici clermontskeje, bilo je razumeti, da se je pleme njegovo klatilo pred nedavnim časom po tej krajini, in to prav oni čas, ko je več belcev na konjih todi šlo. Mej temi belci je bil baje tudi mož male postave in posivelih las, ki je načeloval tej odpravi. Pleme njegovo, belcem vedno sovražno, pobilo je po noči družbo do tega malega moža, ki ga je menda načelnik plemenov seboj odvedel. Domačini so potem te kraje kar koj zapustili, ali kje se sedaj klatijo, o tem ni mogel starec nič natančnejšega povedati. Vsled teh podatkov so odposlali premožni gospodje melbournski odpravo, da bi poizvedala po osodi Leichhardtovej. Bilo je dne 16. junija 1865. l. ko je ta odprava šla tu mimo kjer smo ta čas mi bivali. Ali po dr. Leichhardt, tudi pozneje niso dobili nobenega sledu.

Naši trije stani so stali blizu velike struge. Na severno in zahodno stran so se širile ravnine, na vzhod in na jug pa je ležal gorat svet, v katerem ni bilo na dolgo in na široko čisto nič vode. Zato smo zgodaj osedlali konje, vzeli seboj vreče, lopate in pike in se spustili po trije vkup vsak na eno stran v gore zlata iskat. Nasuli smo vreče, in na večer smo se vrnili k svojim stanom, kjer smo v strugi zemljo prali, da bi se prepričali, ali ima kaj prida zlata v sebi. Zlata je bilo v vseh vrečah, ali tako malo, da se nam težavno delo ni dobro izplačalo.

Nekega večera smo se zopet po navadi vračali domov. Ali na mestu, kjer so stali naši stani, našli smo pogorišče. Koj smo slutili, da se v stanih ni po nesreči unelo, temveč da je bilo nalašč zažgano. Tudi smo dobili v prahu in pesku mnogo bosih stopinj, kazno toraj, da so se domačini le sem priklatali. Imel sem pod po-