

gospodarske, obrtniške in národne.

Izhajajo vsako sredo po celi pólí. Veljajo v tiskarnici jemane za celo leto 4 gold., za pol leta 2 gold., za četrt leta 1 gold., pošiljane po pošti pa za celo leto 4 gold. 60 kr., za pol leta 2 gold. 40 kr., za četrt leta 1 gold. 30 kr.

V Ljubljani 22. julija 1885.

Obseg: Kako pridelovati lepo salato „endivijo.“ — Gospodarske izkušnje. — Kako spoznati goljufno barvano vino. — O paši in o obdelavanji pašnikov. — Vprašanja in odgovori. — Dobri sveti k jesenski setvi. — Klub Hohentwartov in Lichtensteinov. — Naši dopisi. — Novičar.

Gospodarske stvari.

Kako pridelovati lepo salato „endivijo“.

Ker je bilo v 26. listu „Novic“ povedano, kako se od tako zvane „endivine salate“ lepo seme prideluje, *) povemo naj danes, kako se lepa endivija sama prideluje. Povemo to posebno zaradi tega, ker je ravno zdaj čas za pridelovanje endivije nastopil.

Endivija, nemški „Endivia“, latinski „Cichorium Endivia“, se povživa, kakor navadna salata, ona je tudi, posebno kar se nekaterih sort tiče, navadni solati (lactuca), v listji jako podobna, ne pa tako v okusu, uže celó pa ne v cvetji in semenu. Okusa je endivija grenkega zeló tako, kakor regrat ali radič, nemški „Cickorie“, latinski „Cichorium Intybus“, v cvetji je pa popolnem regratu podobna, kajti ona cvete na visokih, jako fraskastih steblih modro-plavo, ne pa, kakor navadna salata rumeno; in isto tako popolnoma podobna je endivija regratu tudi v semenu, katero je le nekoliko bolj belkasto memo regratovega. Sort endivije razločujemo v glavnem tri, namreč: 1. tako s celim širokim listjem, 2. tako z bolj ali manj razdeljenim in ozkim listjem, 3. tako s popolnoma razrezanim listjem, katero tudi mahovito endivijo imenujemo. Vse tri sorte zamorejo v naravnem stanu ali zelenega ali pa tudi rumenega listja biti. Poslednje se imenujejo navadno rumene sorte, in niso čisto nič boljše, pač pa navadno še slabše memo prvih. Katera sorta med naravno zeleno-listnatimi da je najboljša, se ne more reči, kajti v enih krajih cenijo celolistnato, v drugih mahovito, v tretjih zopet narezano listnato. Najbolj izdatna je odločno celolistnata endivija.

Endivija je posebno zaradi tega velike cene vredna salatna rastlina, ker nam daje jako fino okusno in zdravo salato, in to ob času, v katerem druge navadne salate več dobro vspevati nečejo, to je, v poznem poletnem času, v jeseni in tudi še pozimi; in pa ker vročino, kakor tudi mraz med prevaževanjem veliko boljši prestaja, kakor pa navadna salata.

Seje se endivija v prvo navadno še le koncem junija začetkom julija, to je, takrat, ko navadne sorte salate zaradi vročine nič več pravih glav delati ne-

čejo, marveč hitro mlečnate postanejo, ter v seme šinejo. Seje se na fin, gnojen rahel svet, in pokrije se, da setev pred vročino zavarujemo, po dnevu z vejami ali slamo. Setev se more, ako hočemo endivijo noter v zimo uživati, vsaj vsacih 14 dni ponoviti. Zadosti dorastle rastline se presadé na dobro gnojne lešice ali lehe, in sicer po načinu, po katerem jo blediti hočemo lahko na dva načina. Ako jo hočemo namreč tako blediti, kakor je to v Ljubljani navadno, to je, s pokrivanjem s slamo presadimo jo prav na gosto, tako, da pride uže na vsakih 10 po 12 cm. v čveterokotu po ena rastlina; ako jo hočemo pa s pomočjo vežnje blediti, presadimo jo bolj na redko na 15 do 20 cm. v čveterokotu. Presajena endivija se pridno zaliva, ter vsaj enkrat opleve ter ostrklja. Kedar je endivija zadosti dorastla, to je, kedar je tako gosta postala, da zemljo popolnoma zakriva, prične se blediti, kajti nebledena je trda, pusta. Po ljubljanskem načinu se blede prosto s tem, da se prav gosto presaja, in da se, kedar je dovolj dorastla, s slamo, listjem itd. pokrije. Po tem načinu se doseže uže prav lepo obledena endivija, vendar ima ona, ker je v veliki goščavi rastla, to napako, da so posamesni listi sicer jako dolgi pa tudi jako ozki, in ker vsled tega listje skoro iz samega srednjega listnega rebra obstoji, je preveč palčkasto, skora ne pripravno za užitek. Veliko boljša endivija se doseže, ako se bolj redko sadi, in ako se v namen bledenja listje vsake rastline za-se, s slamo, bičjem ali drugim primernim vezilom na vrhu prav trdno v štruco skupaj poveže. Endivija mora pred vežnjo se ve da suha biti, kajti sicer segnije. Mahovito endivijo je težko, da skoro nemogoče povezati, no, zato se zamore s pokrivanjem s slamo ali listjem obledeti, ali se pa tako-le z njo postopa. Izkoplje se, kolikor mogoče, s krepkami previdno iz zemlje, in se zloži prav na gosto, pa narobe obrnjena — s korenkami v zrak — na kako čisto trato. Korenike pokrijejo se še s slamo ali listjem do vrha, in to, ako preveč dežuje, tako da bi endivija lahko gnjiti pričela, še s kako štorijo.

Da imamo endivijo dalje ko mogoče v zimo, pokopljimo jo v suhem vremenu, ter jo prav na gosto v kaki kleti prisujemo. Ali se pa po ljubljanskem načinu postopa, da se namreč endivija v plitve jarke, koj na vrtu prisuje, ter s slamo in štorjami pokrije, in tako pred dežjem obvaruje. Sicer se pa tudi lahko, kakor

*) V naslov vrinila se je tiskarska pomota.

gori povedano, na trato položi, vendar se mora potem, ako se hoče dolgo časa v zimo obdržati; pred nastopom prave hude zime vsaj enkrat na drugo mesto preložiti.

Pridobitev endivinega semena je sledeča. V južnih krajih, kakor v Vipavi, okolo Gorice itd., se pusti nekoliko prav lepih rastlin kar na prostem, kjer rastejo čez zimo. Zgodaj na spomlad presadé se pa s krepami v prav prekosoľne zavarovane lége, najboljši preko zidu ali plank vrta, in pri tem delu se jim tudi nekoliko pognoji. V bolj severnih krajih, kjer endivija zime na prostem ne premane, se mora na jesen v lonce ali zaboje vsaditi, v teh v kleti ali mrzlem cvetličnjaku prezimiti, ter po tem kakor uže povedano, na spomlad presaditi.

Sicer se zamore endivijno seme tudi še na drugi način zadobiti, namreč sledeči: Endivija se vseje prav zgodaj na spomlad, in se kakor navadno salata presadi. Taka endivija šine hitro v cvetje, in da tudi seme. Da je pa pridobitev semena po prvem načinu veliko boljša, ker naravnejša — kajti endivija je dvoletna rastlina — razumi se samo ob sebi. Ker endivijno seme prav pozno, to je še le koncem julija začetka avgusta, da v severnih krajih še celó še le začetkom septembra dozori; more zmirom dvoletno seme shranjeno biti. Da gre seme rajši iz stebalja, položi se poslednje na solnce, kjer se parkrat na dan z vodo poškropi.

R. D—c.

Gospodarske izkušnje.

Kako zamazati razpoke na peči.

Da se zamažejo razpoke na lončenih pečéh, je najbolje sledeče mazilo: Zmešajo naj se enaki deli ilovice in pepela ter se dostavi k tej zmesi nekaj kuhinjske soli. Pri tem delu ni ravno potrebno, da je peč izhlajena. Mazilo ostane na peči vedno trdno ter ne dobi razpok kakor mazilo iz apna ali same ilovice. Na poldrugi liter ilovice in pepela zadostuje dva periša soli.

Pokončevanje osata.

Osat sme se prištevati najškodljivejšim in najbolj nadležnim vrstam plevela. Ako se osat o pravem času na njivi ne zatere, zaplodi se tako močno na njivi, da se ga skoraj ni mogoče več iznebiti. Nek kmetovalec priporoča osat tako le pokončevati: Predno osat odcvete, odrezati ga je treba nizko pri tleh. Štiblja osata je v tem času uže votla in deževna voda, ki pride v njo, prouzroči koreninino gnjilobo, vsled katere mora cela rastlina poginiti. Važno je pravi čas zadeti za to delo, ker na cvetju prepozno odrezanega osata vendar še dostokrat seme dozori.

Kako na Angleškem strašijo tiče na njivah.

Kmetovalcem je znano, koliko sitnost jim napravijo tiči na novo obsejanih njivah ter na vse načine poskušajo se teh nadležnih gostov iznebiti. Angleži rabijo pa kot strašilo proti tičem mačko, katera neki ta posel vedno dobro opravlja. V to svrhu napné se čez njivo železna žica (drat), na kateri je tje in sem premakljiv obroček (rinka) pritrjen. Na ta obroček priveže se na primerno dolg trak ali špago mačka, katera vedno preži na tiče ter njivo daleč na okrog brani pred požrešnostjo vran in druge enake svojati. Od začetka se ve da je mačka nekoliko nevajena na svojo novo nalogo, a se kmalo dobro počuti, ko se privadi na zavratnik, zato je pa dobro tisti mački, ka-

tero se hoče za ta posel porabiti, dati za zmirom iz usnja napravljen zavratnik. Treba je tudi mački na njivo dati jesti ter nekoliko strehe ali majhno hišico za ponoči ali za deževno vreme.

Kako spoznati goljufno barvano vino.

Dobro sredstvo spoznati goljufno barvano črno vino je sledeče:

Kane naj se nekaj kapljic vina, kojeza barva se hoče skusiti, na kos bele krede; kredu vino popije in po barvi lise, ki ostane na kredi, se dá določiti, ali je vino naravno ali pa umetno barvano.

1. Z borovnicami barvano vino naredi na kredi liso, ki je modre barve in nekoliko na vijolčino barvo spremenljiva.

2. Rudeča barva kermesovih jagod na kredi ne spremeni barve.

3. Slezovo (malvino) barvilo naredi liso na kredi modro ali pa zeleno, večkrat obojno skupaj.

4. Fuhsin (anilin) v vinu ostane na kredi nespremenjen.

5. Naravno črno vino pusti na kredi rujavo ali kot škrljje sivo barvo.

Če kedo nima ravno pri roki kos krede, posluži se tudi lahko s kosom živega apna. Naravno vino naredi na apnu rujavo ali višnjevkasto sivo liso, ki kmalu rujava postane. Borovičina barva je na apnu najprvo modra, potem pa postaja zelenkasta; slezova barva je precej zelena in fuhsin pa na apnu barvo zgubi.

O paši in o obdelavanji pašnikov.

Živinarstvo bode le takrat popolnem dobro vspevalo, kedar ima živina tudi dovolj primrne paše. Živina pri izključljivi hlevski izreji ne bode nikdar tako dobro rastla ter se razvijala kakor na pašnikih, če tudi se vsak dan zunaj hleva pregiba nekoliko na prostem. Na pašnikih dobi živina vedno primerno zmes trave in zelišč, koja jako dobrodejno vpliva na razvoj živalskega telesa; ta zmes je pa tem več vredna, ker jo povzije živina v svežem in lahko prebavljivem stanu. Tudi tla pašnikov vplivajo dobro na razvoj kopit in parkljev ali sploh nožnih kosti.

Zeló napačna je pa misel, če se meni, da pašniki ne potrebujejo obdelavanja ter se zaradi tega popolnem zanemarjajo. Vrednost pašnika je manj ali več odvisna od obdelavanja, ki mu ga privošimo. V prvi vrsti je potrebno, da se vsled mokrote kisli pašniki odvodijo ravno tako, kakor močvirni travniki ali njive. Na mokrih pašnikih ne more nobena živina dobro uspevati in mlada živina dobi tam največkrat v sé kal neozdravljive bolezni. Dalje pripada k obdelovanju pašnikov njih čistenje. Vsako leto se morajo krtine poravnati, mah iztrebiti, osat opleti ter grmovje poruvati.

Prepotrebno je tudi obdržati pašnike vedno pri dobri moči, zato je priporočati primerno gnojenje. V to svrho polijajo se pašniki v pozni jeseni z gnojnico, potresajo se zgodaj spomladi ali pozno v jeseni z apnom, pepeliko, mešancem ali sploh z dobro zemljo. Kateri način gnojenja se bode volil, to se vé, da je odvisno od razmer in gnoja, ki je na razpolaganje.

Neobhodno potrebno je skrbeti na paši za vodo in senco, kajti brez teh dveh pogojev najboljši pašnik nima nikake vrednosti. Ako živina žejo trpi ali pa le slabo vodo dobi, potem nima zavžita krma nobenega